

2011 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

VOORGERECHT Tartaar van kalf en coquilles

Tartaar van kalf en coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende van de dikke zijlende	240	gram
zout		
peper		
tabasco	5	druppels
basilicumolie		
worcestersaus		
sjalotje (fijngesneden)	0,5	theelepel
coquilles zonder kuit, koelvers	4	stuks
crème fraîche of griekse yoghurt	1	eetlepel
sap van citroen	0,25	stuk
appelstroop	2,5	eetlepel
ingedampte balsamico-azijn		
tijgergarnalen 16/20	4	stuks

Vorbereiding: Zet de borden koud. Vlees: Ontdoe het kalfsvlees van pezen en zenen. Snijd het vlees in hele fijne brunoise. Doe de brunoise in een ruime kom en breng het op smaak met peper, zout tabasco en de worcestersaus. Giet er een beetje basilicumolie bij en roer tot een smeug geheel. Meng de fijngesneden sjalot kort voor het serveren erdoor. Vis: Snijd de coquilles in een fijne brunoise en meng deze met crème fraîche/ yoghurt. Breng op smaak met citroensap en zout. Bereidingswijze: Appelstroop: Verwarm de appelstroop met een druppeltje water, zodat die vloeibaar (maar wel dik stroperig) wordt. Vouw een spuitzakje van bakpapier en doe hier de appelstroop in. Garnering: Maak de garnalen schoon ontdoe ze eventueel van het darmkanaal. Laat het staart stukje er aan zitten. Bak ze snel in de hete olie. Serveren: Maak een vorm van appelstroop op een koud bord. Vul de ruimte binnen de vorm van appelstroop met basilicumolie. Zet in het midden van het bord een ingevette steker. Vul de onderste helft van de steker met kalfstartaar. Schep de aangemaakte brunoise van coquilles in de steker, zodat de tartaar bedekt is. Druppel 5 stipjes balsamico-azijn in de olie. Verwijder de steker. Leg nu een garnaal er bovenop. Serveer het gerecht meteen.

VOORGERECHT Tompouce van zoete aardappel, ananas, haricots verts en een pikante tahindressing

Tompouce met zoete aardappel, ananas, haricots verts en pikante tahindressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	4	plakjes
eidooier	1	stuk
sesamzaad	1	eetlepel
zoete aardappels	2	stuks
kleine ananas	0,5	stuk
haricots verts	50	gram
olijfolie extra vierge	2	el
citroengras à10 cm	1	stuk
spaanse peper	0,5	stuk
knoflook	1	teen
tahin= sesam pasta	15	gram
koriander (verse) enkele takjes		
citroensap	4	el
koriander (verse)	4	takjes

Vorbereiding: Pasteitje: Leg 2 velletjes bladerdeeg op elkaar op een met bloem bestoven werkvlak. Rol ze uit tot een rechthoek van 15x12 cm en leg het deeg ongeveer 30 min in de koelkast om te rusten. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Haal het deeg uit de koelkast en snijd iedere plak in 2 rechthoeken van 6x15 cm. Leg ze naast elkaar op de bakplaat, bestrijk ze dun met eigeel en bestrooi ze vervolgens met sesamzaad. Groente: Was de zoete aardappels onder de kraan, boen ze schoon en maak de ananas schoon. Snijd de zoete aardappels en de ananas in schijven van 1 cm. Steek de kern uit de ananasschijven en snijd de schijven doormidden (halve cirkel). Leg de ananas en de zoete aardappel op een tweede bakplaat, eveneens met bakpapier bekleed. Bestrijk de schijven met olijfolie, breng op smaak met peper en zout. Tahindressing: Verwijder de onderkant, het topje en de 2 buitenste lagen van de citroengrassstengels. Snijd het citroengras in zeer kleine stukjes. Maak de chilipeper schoon (pitjes en zaadlijsten verwijderen) en snijd hem in zeer kleine stukjes. Pluk de blaadjes van de koriandertakjes. Bereidingswijze: Pasteitje: Verwarm de oven voor op 220°C. Bak nu de rechthoekjes 10 tot 15 minuten in het midden van de oven tot ze goudbruin kleuren en goed gerezen zijn. Zet de oven dan op 200°C, laat ze nog ongeveer 8 minuten bakken. Haal de bakplaat met het bladerdeeg uit de oven. Plaats de bakplaat met aardappels en ananas in de oven. Snijd de plakjes bladerdeeg horizontaal doormidden en scheid de onder- en bovenkant. Zet ze weer in de oven om 5 minuten te laten drogen; haal ze eruit en leg ze op een taartrooster. Groenten: Haal de andere bakplaat uit de oven, zodra de aardappels gaar zijn. Door er met een mes in te prikken kun je controleren of ze gaar zijn. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de ananasschijven in de resterende olijfolie aan beide kanten tot ze een kleurtje krijgen. Tahindressing: Maak intussen de dressing. Stamp of maal het citroengras, het pepertje, de knoflook en wat zout tot een grove pasta. Meng de korianderblaadjes erdoor en voeg tot slot de tahin, olijfolie en citroensap toe. Groenten: Blancheer de haricots verts in kokend water met wat zout beetgaar. Houd ze warm. Serveren: Leg op bord warme borden een onderkant van de bladerdeegplak. Leg daarop zoete

aardappel- en ananasplakjes. Bestrijk ze met de dressing. Leg de haricots verts erop. Doe tot slot het dekseltje erop. Garneer het gerecht met verse koriander. Serveer de tompouce warm.

Gebakken tijgergarnalen met mango-papaja-salsa en kokosschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	0,5	stuk
venkelknol	0,25	stuk
chilipeper	0,5	stuk
citroengras	1	stengel
limoenblaadjes	1	stuk
verse laoswortel	5	cm
gemberwortel	0,25	cm
verse koriander, gehakt	0,5	theelepel
boter		
zout		
noilly prat	25	ml
kokosmelk	2	dl
gevogeltefond	2,5	dl
tomaten	1	stuk
mango	0,5	stuk
papaja	0,5	stuk
peultjes	3	stuks
spaanse peper		
lente-uitjes	2	stuks
sap van limoen	0,5	stuk
sap van sinaasappel	0,5	stuk
olijfolie	2	el
suiker		
tijgergarnalen 8/12	8	stuks
arachideolie		
dille		

Vorbereiding: Kokosschuim: Schil de uien en snijd ze in kleine brunoise. Schil de venkelknol en snijd ze in kleine brunoise. Verwijder de pitjes en zaadlijsten van de peper en snijd deze fijn. Snijd het citroengras in ringen. Snijd de limoenblaadjes in grove stukken. Schil de Laos en de gember en snijd ze brunoise. Mango-papaja-salsa: De tomaten ontvellen en de pitjes verwijderen. Snijd de tomaten brunoise. Schil de mango, verwijder de pit en snijd het vruchtvlees brunoise. Schil de papaja, verwijder de pitten en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees brunoise. Verwijder de pitten en zaadlijsten van de Spaanse peper; snijd de peper in kleine stukjes. Snijd de lente-uitjes in dunne ringen. Snijd de peultjes in stukjes. Tijgergarnalen: Pel de garnalen. Bereidingswijze: Kokosschuim: Zet de uien, venkel en alle kruiden aan in wat boter en bak al omscheppend (niet bruin laten worden). Zout het mengsel licht en blus af met Noilly Prat. Laat de vloeistof koken. Voeg de kokosmelk en de gevogeltefond toe en laat alles 45 minuten zachtjes inkoken tot de helft. Zeef het mengsel. Mango-papaja-salsa: Maak van de ingrediënten de dressing. Bak de peultjes kort in wat boter en voeg die samen met de lente-uitjes toe aan het salsamengsel. Proef en breng op smaak

met de dressing. Tijgergarnalen: Bak de tijgergarnalen kort in niet te hete olie. Ze moeten een beetje glazig blijven. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveren: Verdeel de salsa over warme diepe borden. Leg daarop 2 tijgergarnalen. Schuim het kokosmengsel met de staafmixer op. Schep het over de tijgergarnalen. Garneer het gerecht met dille.

Tournedos met bearnaisesaus, pommes Pont-Neuf en gegrilde groenten uit de oven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tournedos	320	gram
eierdooiers	1	stuk
witte wijn	25	cc
dragonazijn	25	cc
dragon (gehakte)	0,5	eetlepel
sjalotje	1	stuk
peperkorrels	4	stuks
laurierblaadje	0,5	blaadje
water	0,5	eetlepel
boter	80	gram
grote aardappels	4	stuks

Vorbereiding: Vlees: Haal het vlees circa 1 uur voor bereiding uit de koeling en laat het op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 160°C. Saus: Kneus de peperkorrels en snipper het sjalotje. Kook de wijn en azijn, met de peperkorrels, laurier en het sjalotje tot 1/3 in. Klaar de boter op een zacht vuur. Aardappels: Verhit de frituurolie tot 140°C. Schil de aardappels. Snijd de aardappels op de snijmachine (stand 30) in plakken. Snijd elke plak in een rechthoek van 3 x 4 cm. Snijd deze weer in 3 gelijke repen over de lange kant. Gebruik het eerste rechthoekje als mal. Doe de staafjes (niet teveel tegelijk) in een frituurmandje en bak ze circa 5 minuten in de olie tot ze beetgaar, maar nog niet gekleurd zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Bereidingswijze: Vlees: Verwarm de oven voor op 140°C. Schroei de ossenhaas snel in een pan met hete boter of olie heel kort aan alle kanten dicht. Haal het vlees uit de pan en leg het op een bakplaat. Zet dit in een oven van 140°C met kerntemperatuurmeter. Gaar het vlees tot de kerntemperatuur 52°C bedraagt. Haal het vlees uit de oven en laat het circa 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Saus: Giet de ingekookte gastrique door een zeef in een bekken. Voeg hieraan de eidooiers toe en klop ze au-bain-marie tot een lobbige massa. Let op dat het mengsel niet te heet wordt, anders stollen de dooiers. Haal dus af en toe het bekken omhoog. Voeg de geklaarde boter onder voortdurend roeren voorzichtig toe. Voeg als laatste de dragon toe en breng de saus eventueel op smaak met zout en peper. Aardappels: Verhit de frituurolie tot 170°C. Bak beetje voor beetje de voorgebakken frites tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveren: Haal de tournedos uit de aluminiumfolie en snijd er plakken van (circa 2 per persoon). Leg ze vooraan in het midden van het bord. Leg de groente rechtsboven op het bord. Stapel de frites kruislings op elkaar (pommes Pont-Neuf) linksboven op het bord. Giet de saus half over het vlees.

Gegrilde groenten uit de oven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	0,2	stuk
courgette	0,2	stuk
rode uien	1	stuk
rode puntpaprika	0,5	stuk
gele paprika	0,5	stuk
worteltjes	3	stuks
trostomaten	1,2	stuks
kappertjes	1	eetlepel
balsamico-azijn	1	eetlepel
citroensap	1	eetlepel
olijfolie	2	el
knoflook	1	teentje
zout	0,5	theelepels
gedroogde oregano	0,5	theelepels
gemalen peper	1	theelepels
kristalsuiker	1	theelepels

Vorbereiding: Groenten: Spoel de aubergine, de courgette, de rode puntpaprika, de gele paprika en de trostomaten af en laat ze uitlekken. Dep droog met keukenpapier. Snijd de boven en onderkant van de aubergine en de courgette af. Snijd ze in plakken van 1 cm dik, snijd daarna de plakken doormidden. Maak de rode ui schoon, snijd een halve ui heel fijn en de rest in halve ringen. Snijd de bovenkant van de rode puntpaprika af, snijd hem in de lengte doormidden. Verwijder de zaadlijsten en snijd de helften in stukken van 1 cm (je krijgt halve ringen). Doe het zelfde met de gele paprika. Schrap de worteltjes en snijd de boven en onderkant af. Snijd de wortels in 3 stukken. Daarna de stukken 2 keer doormidden in de lengte zodat je dunne reepjes krijgt. Snijd de trostomaten door de helft. Doe alle groenten behalve de tomaten in een grote ovenschaal. Doe ook de kappertjes in de ovenschaal. Meng in een kom de ui die je fijn gesneden hebt, de balsamico-azijn, de olijfolie, de knoflook, de oregano, de peper en de suiker. Verdeel dit mengsel over de groenten in de ovenschaal roer alles goed door elkaar. Bereidingswijze: Groenten: Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de ovenschaal in het midden van de oven. Bak de groenten circa 15 minuten in de oven. Haal na 15 minuten de schaal uit de oven. De tijd in de oven is een beetje afhankelijk van hoe gaar je de groenten graag eet. De groenten moeten een beetje bite hebben. Zet de grill aan. Schud de groenten om. Zet de schaal vlak onder de grill. Gril circa 5 minuten, schud de groenten om en gril nog een paar minuten tot alles mooi bruin is. Oppassen dat het niet verbrand. Voeg de tomaten de laatste 2 minuten toe, met het snijvlak omhoog. Doe wat extra gemalen peper op de tomaten. Serveren: zie hoofd gerecht.

Aardbeiensoep met venkelstengels en frambozenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	5	dl
glucose	100	gram
suikerstroop	150	gram
frambozencoulis	250	gram
filodeeg	1	vel
suiker		
venkelzaad		
gesmolten boter		
aardbeien	250	gram
slagroom	1	dl
oude balsamico-azijn	10	gram
frambozen	4	stuks

Vorbereiding: Frambozenijs: Meng water, glucose en suikerstroop en breng al roerend aan de kook. Voeg op het laatst de frambozencoulis toe en laat die even meekoken. Laat afkoelen en draai er ijs van. Venkelstengels: Kinp de vellen deeg doormidden, bestrijk ze met gesmolten boter. Strooi suiker en venkelzaad over het deeg, stapel vier halve vellen op elkaar.

Bereidingswijze: Aardbeiensoep: Snijd de aardbeien in blokjes en meng die met de rest van de ingrediënten. Plaats in de koeling. Klop de slagroomlobbig. En meng de aardbeien erdoor.

Venkelstengels: Verwarm de oven voor op 160°C. (Gebruik hiervoor de kleine oven) Snijd stengels uit de breedte van het deeg. 2 stengels per persoon. Leg ze op bakpapier en dek ze losjes af met bakpapier. Bak ze goudbruin in ongeveer 10 minuten. Serveren: Schep de aardbeiensoep in koude diepe borden. Plaats over het bord 2 anijsstengel, zodanig dat daarop een quenelle van frambozenijs kan rusten. Garneer het ijs met een framboos.