

2011 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Pot au feu van mosselen met balletjes van wilde rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
knoflook	0.5	teentje
bleekselderij	50	gram
prei	50	gram
sjalotjes	50	gram
olijfolie	1	eetlepel
tijm	1	takje
droge witte wijn	1	dl
visfond	2	dl
room	1	dl
saffraan		
koude boter (in blokjes)	20	gram
citroen	0.5	stuk
pernod	20	cc
zout en peper		
wilde rijst	40	gram
witvisfilet	40	gram
room (rijstballetjes)	30	ml
droge sherry		
citroensap		
tabasco		
kleine blokjes wortel, knolselderij, bleekselderij	4	el
zout (rijstballetjes)		
peper (rijstballetjes)		
wortel (garnering)		
knolselderij (garnering)		
bleekselderij (garnering)		
tomaten		
dragon		

Vorbereiding Mosselen: Maak de mosselen schoon. Snijd de knoflook, prei, bleekselderij en sjalotjes klein. Balletjes van wilde rijst: Laat de wilde rijst een dag in ruim koud water wellen. Snijd de groenten in zeer fijne brunoise. Giet het welwater van de rijst af en breng de rijst in een pan met ruim schoon water met wat zout, aan de kook. Laat de rijst 20 minuten koken. Giet de rijst af, spoel die koud en laat in een zeef uitlekken. Snijd de vis in kleine blokjes. Zet de vis en de room apart 30 minuten in de diepvries. Puree daarna de vis 10 tot 20 seconden in de keukenmachine. Voeg de helft van de room toe en pureer kort. Voeg daarna de rest van de room toe en pureer de vis snel tot een glanzende, gladde massa. Breng op smaak met sherry, citroensap, zout en tabasco. Zet koud weg tot gebruik. Garnituur: Snijd de worteltjes, knolselderij in Chinese ruit. Snijd de bleekselderij in plakjes, de tomaat in reepjes en hak de

dragon fijn. Bereidingswijze Mosselen: Verhit de olijfolie en bak de kleingesneden groenten samen met de knoflook en tijm enkele minuten. Voeg de mosselen toe en schep ze om. Voeg de wijn en visfond toe en laat alles toegedekt ongeveer 5 minuten pruttelen totdat alle mosselen open zijn. Neem de mosselen uit de pan en verwijder mosselschelpen, maar laat p.p. 2 mosselen in de schelp. Zeef het mosselvocht. Voeg de room en saffraan toe en laat inkoken. Pas op: proeven i.v.m. zoutgehalte van het mosselvocht. Klop bij laag vuur geknede boter (beurre manié) door de saus en laat die inkoken tot die licht gebonden is. Breng op smaak met peper, citroensap en Pernod. Balletjes van wilde rijst: Blancheer de kleine blokjes wortel, knolselderij en bleekselderij. Meng de rijst, visfarce en de geblancheerde groenteblokjes. Breng op smaak met wat zout. Draai balletjes van het mengsel (3 p.p.). Gaar de balletjes in kokend water, waaraan wat zout is toegevoegd, 8 minuten tot ze aan de oppervlakte komen drijven. Serveren: Verwarm de mosselen, de geblancheerde groenten, tomaat en dragon apart in een deel van de saus. Laat de rest van de saus heet worden. Verdeel de mosselen en de groenten over voorverwarmde borden. Schep de saus erover en leg de rijstballetjes en de mosselen in de schelp erbij. Serveer meteen.

Gevogeltesoep met kwartelfilet, shiitake en flensjesrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heldere krachtige kippenbouillon	0.9	liter
shiitake	100	gram
olie	1	eetlepel
kwartelfilets	4	stuks
zout		
witte peper		
prei (schoon)	32	gram
wortel (schoon)	32	gram
flensje van 20 ø cm	1	stuk
gevogelte farce	60	gram
maggikruid		
platte peterselie		

Vorbereiding Soep: De shiitake schoonmaken en in gelijke plakjes snijden. De shiitake plakjes in een hete pan met anti-aanbaklaag in weinig olie kort en al omscheppend bakken. Met weinig zout en peper bestrooien en op keukenpapier laten uitlekken. **Flensjesrol:** De flensjes bestrijken met gevogeltefarce. De flensjes stevig oprollen en in plasticfolie wikkelen. Vervolgens stevig in aluminiumfolie wikkelen. **Groente:** Snijd de wortel en prei julienne. **Bereidingswijze Flensjesrol:** De flensjesrol in de stoomoven (stand 1) plaatsen. De kerntemperatuurmeter in één van de rollen steken. De rolletjes laten stomen tot de kerntemperatuur 70°C is. Bij gebrek aan een stoomoven thuis: in water dat tegen de kook aan is, gedurende 8 minuten pocheren met het deksel op de pan. De rollen uit de oven nemen en laten afkoelen. **Groenten:** De prei en winterwortel kort bakken in weinig boter. De blaadjes van de peterselie en het maggikruid plukken. **Soep:** De kwartelfilets met zout en peper bestrooien en in een niet te hete pan rosé bakken. **Serveren:** De krachtige kippenbouillon verhitten en op smaak brengen. De flensjesrol in plakjes snijden (3 p.p.). De kwartelfilets in mooie tranches snijden. De gesauteerde groenten, de shiitake en de plakjes flensjesrol in voorverwarmde kommen leggen. Daarop de gloeiend hete bouillon scheppen en de kruidenblaadjes over de soep verdelen. De kwartel naast de kom op het onderbord leggen en meteen serveren.

Flensjes en gevogeltefarce

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.5	dl
eieren	0.2	stuk
gebruinde boter	0.1	eetlepel
bloem	25	gram
fijn gehakte peterselie	0.1	eetlepel
zout en peper		
kipfilet zonder huid	30	gram
room	30	ml

Vorbereiding Flensjes: De melk, eieren, gebruide boter goed mengen. De bloem zeven en met de peterselie, zout en peper mengen. De bloem aan het eimengsel toevoegen en goed mengen. Het mengsel even laten rusten. Dan er dunne, goudbruine flensjes van bakken.

Gevogelte farce: De kipfilet, waarvan alle peesjes en vliezen verwijderd zijn, in kleine blokjes snijden en met peper kruiden. Het kippenvlees en de room apart gedurende 30 minuten in de diepvries leggen. Het vlees daarna in de keukenmachine kort pureren. De helft van de room toevoegen en verder pureren. Vervolgens de rest van de room toevoegen en tot een gladde, glanzende massa pureren. De massa op smaak brengen. De farce minstens 15 minuten koud weg zetten.

Zwezerik met kastanjechampignons en kervel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	250	gram
boter	25	gram
koksroom	0.4	dl
zout		
nootmuskaat		
kalfszwezerik	300	gram
bloem	2	el
olie	1	eetlepel
boter (zwezerik)	1	eetlepel
zout (zwezerik)		
peper (zwezerik)		
kastanjechampignons	300	gram
boter + olie	60	gram
knoflook	2	teentjes
kalfsfond	2	dl
kervel fijn gehakt	1	eetlepel
zout (kastanjechampignons)		
peper (kastanjechampignons)		
verse kervel	4	takjes

Vorbereiding Aardappelmousseline: Gaar de aardappels in de schil in de oven. Schil ze en druk ze door de roerzeef. Zwezerik: Spoel de zwezerik goed in koud water. Blancheer de zwezerik kort in kokend water met zout. Laat ze afkoelen, pel ze en snijd ze in plakken (N.B. staat geblancheerd klaar in de koeling). Groente: Maak de champignons schoon en snijd ze in vieren. Hak de knoflook fijn. Bereidingswijze Aardappelmousseline: Roer op een matig vuur de boter door de aardappelpuree. Klop er van het vuur de room door en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Houd de mousseline warm. Zwezerik: Kruid de plakjes zwezerik met peper en zout. Schud ze in een zak met bloem. Verhit de olie en de boter in een pan met antiaanbaklaag. Bak de zwezerik goudbruin. Houd ze warm. Kastanjechampignons: Verhit de boter en de olie en bak de champignons samen met de knoflook aan. De champignons niet droog bakken! Breng op smaak met zout en peper. Voeg kalfsfond toe en laat alles pruttelen. Schep de fijngehakte kervel door het gerecht. Serveren: Schep de mousseline in een spuitzak met gladde mond. Spuit op voorverwarmde borden de mousseline. Verdeel de champignons over de borden. Leg de stukken zwezerik erop. Garneer het gerecht met de verse kervel.

HOOFDGERECHT Wilde eendenborst met vier peulvruchtensausjes en vergeten groenten

Wilde eendenborst met aardvruchten en vier peulvruchtensausjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eendenborst	4	stuks
druivenpitolie	15	ml
wildfond	1.25	dl
koude boter		
fijn gesneden bieslook	2	theelepels
fijn gesneden salie	1	theelepel
oude balsamico-azijn	20	ml
kruidenolie	20	ml
verse kervelblaadjes	4	theelepels
peper		
zout		
rookspek	150	gram
knolselderij	200	gram
winterpeen	200	gram
spaanse ui	250	gram
zwarte bonen (blik)	75	gram
kikkererwten (blik)	75	gram
spaanse peper	0.6	stuk
kerriepoeder	1	theelepel
adzukibonen (blik)	75	gram
rozemarijn	1	takje
dubbel gedopte tuinbonen (diepvries)	75	gram
groentebouillon	1.2	dl
gedopte tuinbonen (diepvries)	12	stuks
kleine worteltjes geschild	4	stuks
kleine gele bietjes	8	stuks
kleine meiraapjes, geschild	8	stuks
boter (groente)		
peper (groente)		
zout (groente)		

Vorbereiding Sauzen: Snijd het rookspek in 6 plakken (per 4 personen). Doe het spek in een sauteuse, (zonder boter of olie). Bak het ongeveer 5 minuten tot het vet vrijkomt. Snijd de knolselderij, winterpeen en Spaanse ui in grove brunoise. Bak de groente ongeveer 3 minuten in het spekvet tot ze bruin kleuren. Doe daarbij 10,8 dl water en 4,5 eetlepel boter (bij 4 personen). Laat alles 45 minuten zachtjes pruttelen. Zeef de bouillon en verdeel die over 3 sauteuses. Voeg de Spaanse peper en zwarte bonen toe aan de eerste sauteuse. Voeg de kikkererwten en de kerrie toe aan de tweede sauteuse. Voeg de adzukibonen en de rozemarijn toe aan de derde sauteuse. Laat de inhoud van de 3 sauteuses 10 minuten zachtjes koken. Aardvruchten: Laat de tuinbonen ontdooien, kook ze gaar en dop ze nogmaals. Breng op

smaak met zout en peper. Kook de bietjes op laag vuur ongeveer 10 minuten in water met wat zout totdat schil gemakkelijk loslaat. Bij gebrek aan kleine bietjes grotere bietjes schillen in parten snijden en tourneren; vervolgens in water met zout beetgaar koken. Verhit 1 eetlepel boter (bij 4 personen) in een pannetje en sauteer de meiraapjes 6 tot 8 minuten. Bij gebrek aan kleine meiraapjes, grotere meiraapjes in vieren snijden en tourneren. De meiraapjes als ze gaar zijn op smaak brengen met peper en zout. Schil de worteltjes (kort stukje van het groen laten zitten), kook ze in water met wat zout 3 tot 4 minuten beethaar. Snijd ze over de lengte doormidden en breng ze op smaak met peper en zout. Bereidingswijze Vlees: Laat de wildfond inkoken en bind die met koude boter. Breng op smaak met zout en peper. Bestrooi de filets met zout en peper. Verhit, kort voor het serveren, in een pan de druivenpitolie en bak de filets snel rondom bruin (1 tot 2 minuten). Ze moeten rosé zijn. Sauzen: Pureer alle bonen apart met voldoende kookvocht tot mooie sausjes. Breng op smaak met zout en peper. Pureer de geblancheerde tuinbonen met voldoende groentebouillon tot een mooie saus. Breng op smaak met zout en peper. Verwarm de vier sauzen kort voor het serveren. Aardvruchten: Kort voor het serveren de bietjes, tuinbonen, worteltjes in wat boter sauteren. De meiraapjes opwarmen. Serveren: Snijd iedere filet in 5 mooie plakken. Maak op vierkante borden 4 sauslijnen: van boven te beginnen met de tuinbonensaus. Vervolgens de zwarte-bonensaus, de kikkererwtensaus, de adzukibonensaus. Plaats 2 wortelhelften links op de tuinbonensaus en bestrooi met fijngehakte salie. Plaats 2 bietjes links op de zwarte-bonensaus en bestrooi met fijn gehakt bieslook. Plaats 2 meiraapjes links op de kikkererwtensaus en bedruppel ze met balsamico-azijn. Plaats tuinbonen (3 p.p.) links op de adzukibonensaus en bedruppel ze met de kruidenolie. Verdeel 5 plakjes eend aan de rechterkant van het bord. Bedruppel ze met de gereduceerde wildfond. Garneer het vlees met de kervelblaadjes.

Kruidenolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	6	gram
platte peterselie	6	gram
bieslook	6	gram
druivenpitolie	0.3	dl
olijfolie	0.25	dl

Bereidingswijze Kruidenolie: De kruiden blancheren en koud spoelen. Het overtollige water uitknijpen. Pureer de kruiden met de olijfolie en de druivenpitolie met de staafmixer. Zeef het mengsel.

Hazelnootcake, chocolademousse, banaan en vanille-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	1	stuk
suiker	21	gram
boter	5	gram
nutella	21	gram
rode port	10	ml
bloem	15	gram
hazelnooten	8	gram
chocolade puur ± 60%	84	gram
room	32	ml
suiker (mousse)	32	gram
eiwitten	60	gram
stevige bananen	1	stuk
glucosestroop	6	ml
suiker (banaan)	80	gram
melk	2	dl
room (ijs)	2	dl
suiker (ijs)	100	gram
vanillestokje	0.5	stuk
eidooier	1.5	stuk

Vorbereiding Vanille-ijs: Snijd het vanillestokje in de lengte open. Schraap het merg eruit. Kook de melk met de room, de helft van de suiker, het vanillestokje en het merg. Laat 10 minuten trekken en haal dan de pan van het vuur. Haal het vanillestokje uit het mengsel. Klop de rest van de suiker met de eierdooiers tot ze schuimig en licht van kleur worden. Giet langzaam al kloppend het melkmengsel erbij. Verwarm het voorzichtig tot circa 85°C. (let op: niet laten koken, anders gaat het schiften). Laat het afkoelen op ijswater en doe het in de sorbetière en draai er ijs van. Hazelnootcake: Rooster de hazelnooten en maal ze tot poeder in de keukenmachine. Klop de eieren luchtig met de suiker. Smelt de boter met de nutella en de rode port. Meng dit met elkaar en voeg als laatste de bloem en de hazelnootpoeder toe. Giet het mengsel in de vormpjes. (siliconenmat). Laat zo lang mogelijk rusten. Chocolademousse: Smelt de chocolade au bain-marie. Klop de eiwitten met suiker totdat ze zo stijf zijn dat je de kom ondersteboven kunt houden. Klop de room stijf. Meng de eiwitten luchtig met de chocolade, voeg al spatelend de geslagen room toe. Zet dit mengsel tot gebruik in de koelkast. Bereidingswijze Bananen: Schil de bananen en snijd ze in stukken van 4 cm. Maak een karamel van suiker, glucosestroop en enkele druppels water. Haal met een vork de stukjes banaan door de karamel. Laat ze uitlekken op een rooster. Hazelnootcake: Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de cakejes 10 minuten in de voorverwarmde oven. Haal ze uit de oven; laat even rusten voordat je ze uit de vormpjes haalt. Serveren: Leg op een koud langwerpig bord een stuk banaan en een cakeje met daarop een quenelle van de chocolademousse. Leg daarnaast een bolletje vanille-ijs.