

# 2011 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

**VOORGERECHT** Rolletjes van wortel met Hollandse garnalen en rode-wijnvinaigrette

## Rolletjes van wortel met Hollandse garnalen en rode-wijnvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	stuk
hollandse garnalen	100	gram
mayonaise	20	gram
sjalotjes	12,5	gram
crème fraiche	12,5	gram
bieslook	0,5	eetlepel
jonagold	0,25	stuk
zout		
vers gemalen peper		
rode wijn	0,75	dl
jus de veau	0,125	dl
rodewijnazijn	0,25	dl
olijfolie	0,5	dl
poedersuiker		
veldsla	12	blaadjes
garnalen	25	gram
jonagold appel partje	0,25	stuk
limoen (rasp)	0,25	stuk

Vorbereiding - Rolletjes van wortel: Schil de wortel en snijd hem in dunne, brede repen. Snijmachine stand 5. Blancheer ze ongeveer 1 minuut in kokend, licht gezouten water. Giet ze af, spoel ze koud af en leg ze uit op een schone theedoek. Schil de Jonagold appel en snijd hem in ragfijne blokjes. Sjalotmayonaise: Meng de mayonaise met de crème fraiche, de fijn gesnipperde sjalotjes en het fijn gehakte bieslook. Breng op smaak met peper en zout. Rode-wijnvinaigrette: Kook voor de vinaigrette de rode wijn en de jus de veau in tot ± 1.5 dl en laat hem afkoelen. Bereidingswijze - Sjalotmayonaise: Meng de sjalotmayonaise samen met de Hollandse garnalen (houd wat garnalen achter voor garnering). Meng de ragfijne blokjes appel nu door de mayonaise. Breng die op smaak. Rolletjes van wortel: Schep op elke wortelreep een schep garnalensalade en vorm er rolletjes van. Rode-wijnvinaigrette: Roer de wijnazijn door de ingekookte wijn en meng de olijfolie met de staafmixer erdoor. Breng op smaak met wat poedersuiker, zout en vers gemalen peper. Zet de vinaigrette koud weg. Serveren: Zet op de koude borden steeds 3 rolletjes achter elkaar. Met daarop een blaadje veldsla, wat garnalen en een schijfje appel. Besprenkel het geheel met de vinaigrette en de olijfolie met limoenrasp. Dien direct op.

## Krachtige lichtgebonden kreeftensoep met als bijlage een soepstengel met kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkreeft	1	stuk
mirepoix (wortel, bleekselderij, ui, peperkorrels, laurier, peterselie)	120	gram
water	1	liter
visbouillonpoeder	16	gram
cognac	14	cc
tomatenpuree	1	eetlepel
knoflook	1,6	teentje
olie	1	eetlepel
kreeftenbouillonpoeder naar smaak		
rouxkorrels		
tabasco		
worcestershiresaus		
aromazout		
bladerdeeg (10 x 10 cm)	2	plakken
pesto	9	gram
mon chou	0,5	bakje
zout en peper		

Vorbereiding - Kreeft: Snijd de groenten in stukjes (mirepoix). Kook de kreeft circa 15 minuten in water met de visbouillonpoeder en 1/3 van de mirepoix. Haal de kreeft uit het water en bewaar het vocht voor de soep. Spoel de kreeft koud. Snijd de kreeft open en haal het kreeftenvlees eruit. Bewaar dit voor later. Hak de karkassen klein. Soep: Verwarm olie in een pan en zet hierin de karkassen, de rest van de mirepoix en het knoflook aan. Voeg de tomatenpuree toe; laat die even meebakken en blus het geheel af met de cognac. Stamp met een grote pollepel de karkassen verder fijn. Voeg de kreeftenbouillon toe en laat het geheel 20 minuten trekken. Soepstengels: Leg twee plakjes bladerdeeg op elkaar en rol die uit tot een plak van 15 x 20 cm. Klop de Mon Chou los, meng er wat pesto door en breng het geheel op smaak met zout en peper. Bereidingswijze - Soep: Zeef de kreeftenbouillon door een puntzeef. Druk alles goed uit zodat alle smaakstoffen in de bouillon blijven. Breng hem op smaak met zout en peper, kreeftenbouillonpoeder, tabasco, Worcestershiresaus en eventueel een beetje aromazout. Bind de soep licht met wat rouxkorrels. Soepstengels: Snijd uit de plakken bladerdeeg repen van 2 x 20 cm. Smeer er Mon Chou over en bak ze in een voorverwarmde oven van 180°C in circa 15 minuten bruin. Garnering: Klop wat slagroom half stijf en zet deze in de koeling voor later. Serveren: Maak de soep heel heet en klop hem vlak voor het serveren met een staafmixer schuimig. Leg op elk bord wat kreeftenvlees en giet hierover de hete soep. Garneer met een lepel geslagen room en wat peterselie. Neem een side plate, leg hierop de soepstengel.

## Herfstpakketje van paddenstoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	teentje
eiwitten	60	gram
paddenstoelenmelange (cantharellen, ridderzwam, shiitake)	400	gram
boter		
rijstpapier	4	vel
dragon	1	takje
zout		
bleekselderij	100	gram
water	0,4	dl
sjalotjes	1	stuk
peperkorrels	1	stuk
kummel	0,5	theelepels
eidooiers	20	gram
kervel	4	takjes
basilicum	2	takjes
platte peterselie	2	takjes
citroensap	1	eetlepel
hazelnootolie	1	eetlepel
peper		

Vorbereiding - Herfstpakketje: Borstel de paddenstoelen schoon en snijd de onderkantjes eraf; snijd ze in grove stukjes. Snijd de sjalotjes fijn. Sabayon: Snijd de selderij in grove stukken. Pureer de selderij met het water zeer fijn. Zeef het mengsel en druk alle vocht er goed uit. Kook voor de sabayon het verkregen selderijsap met de helft van de gehakte sjalotjes, de geplette peperkorrels en de kummel in tot tweederde. Zeef het vocht.

Herfstpakketje: Laat de andere helft van de gehakte sjalotjes glazig worden in de hete boter. Bak de paddenstoelen mee, voeg de fijngesneden dragonblaadjes en de knoflook toe. Bak de paddenstoelen tot al het vocht verdampt is. Bestrooi vervolgens met wat peper en zout.

Kruidensalade: Pluk de blaadjes van de kruiden, scheur grote blaadjes klein. Maak een vinaigrette van het citroensap en de olie. Breng op smaak met zout en peper. Schep kort voor het serveren de vinaigrette door de kruiden.

Bereidingswijze - Herfstpakketje: Verwarm de oven voor op 200°C. Week de vellen rijstpapier door ze tussen twee vochtige theedoeken te leggen. Verdeel de paddenstoelen over de vellen en vouw het rijstpapier als een buideltje dicht. Bind de buideltjes eventueel met touwtjes of sprietjes bieslook dicht. Bestrijk ze met gesmolten boter. Bak ze goudbruin in de voorverwarmde oven. Sabayon: Klop de eidooiers met het gezeefde vocht au bain marie tot de massa begint te binden. Schenk de gesmolten boter in een dun straaltje al kloppend door de saus, zodat er een mooie gladde saus ontstaat. Breng de saus op smaak met wat peper, zout en citroensap. Serveren: Zet de buideltjes op een voorverwarmd bord. Schenk er de sabayon eromheen. Schik de kruidensalade ernaast.

**Piepkuiken op Poolse wijze**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
piepkuiken	2	stuks
kippenlever	120	gram
eendenlever	28	gram
sjalotjes	2	stuks
broodkruim	20	gram
boter	80	gram
gehakte peterselie	20	gram
bruine kippenfond	0.5	liter
knolselderij (klein gesneden)	40	gram
wortel (klein gesneden)	40	gram
rode ui (klein gesneden)	40	gram
room	1	dl
knolselderij	0.5	stuk

Vorbereiding - Farce: Bak de kippenlevers aan in hete boter. Pel de sjalotjes, snipper ze fijn en bak ze glazig in wat boter. Meng de sjalotjes met de kippenlevers en de eendenlever in stukjes. Voeg hier broodkruim aan toe dat gemengd werd met 100 gram (20 pers) gesmolten boter en de gehakte peterselie. Breng op smaak met peper en zout. Groente: Schil de knolselderij en snijd op de snijmachine (stand 4) 6 plakken eraf. Steek daaruit schijfjes om chips van te maken. (steker 7) Snijd de rest in blokjes en blancheer deze blokjes gedurende een paar minuten in kokend water met zout. Haal ze uit het water met een schuimspaan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bereidingswijze - Piepkuiken: Snijd het staartje van de piepkuikens. Knip de piepkuikens met een wildschaar langs de rug open. Druk ze met een klap op de borst plat. Ga met de wijsvinger onder het vel van de borstfilets en maak het vel voorzichtig los van de filets. Schuif de farce onder de huid van de piepkuikens. Beboter een braadslee en leg op de bodem de klein gesneden ui, wortel en knolselderij. Leg hierop de piepkuikens. Bak de piepkuikens gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Overgiet het gevogelte regelmatig met het braadvocht om uitdrogen te voorkomen. Groente: Stoof de blokjes knolselderij met de room gaar in een steelpan op een zacht vuur. Bak de knolselderij chips in heet vet van 180°C gedurende een paar minuten tot ze krokant zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Piepkuiken: Haal de pootjes van de gebakken piepkuikens. Snijd het vlees in stukjes en vermeng het met de knolselderijblokjes. (500gram voor 10 personen) Doe dit mengsel in vormpjes en houd warm. Leg de borststukken in een schone braadslee en zet die in de oven (80°C). Snijd voor het serveren de borsten in dunne plakjes. Saus: Giet het vet uit de braadslee en roer de bakresten los met de kippenfond; doe het mengsel in een sauspan. Laat het tot de helft inkoken. Zeef het en voeg de room toe; laat deze saus tot de helft inkoken. Roer er nog een klontje harde boter door. Serveren: Plaats in het midden van een voorverwarmd bord het knolselderij/piepkuikenmengsel. Schik hier rondom plakken piepkuikenborst; schep een lepel saus erover. Garneer met de knolselderijchips.

**Zwarte-rijstpudding met Blue-curaçao-peertje en een brownie**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte rijst (toko)	100	gram
zout		Snufje
pandanbladeren (toko)	0,2	bosje
palmsuiker (toko)	20	gram
kristalsuiker	15	gram
kokosmelk	0,2	blikje
stoofpeertjes geschild	4	stuks
citroen (schil van)	0,5	stuk
mineraalwater met koolzuur	1	glas
blue curaçao	0.5	fles
sinaasappel, geschild	4	plakken
kaneelstokje	1	stuk
vanillesuiker	8	gram
eieren	3	stuks
pure chocolade	25	gram
roomboter	44	gram
bloem	38	gram
kokoscrème	0,2	blikje
slagroom	0,1	dl
munt	4	takjes

**Vorbereiding - Zwarte-rijstpudding:** Was de rijst goed; laat de rijst 24 uur weken in koud water. Zet op met 3 glazen water (voor 4 pers), zout en pandanbladeren. Laat 4 uur heel zachtjes koken. Voeg na 1 uur de suiker toe en doe er vlak voor het einde van de tijd de kokosmelk bij (of als je merkt dat de rijst gaar is). De rijstkorrel springt tijdens het koken open en wordt zacht. Haal de pandanbladeren eruit. Giet de rijst niet af maar schenk hem in glaasjes en schep er ter decoratie wat dikke kokoscrème op. **Brownie:** Klop de eieren met de suiker tot schuim. Smelt intussen de chocolade au bain marie. Roer de zachte boter op kamertemperatuur los en spatel die door de gesmolten chocolade. Roer eerst de bloem door het eimengsel en dan de chocoladeboter. Giet het beslag in een vorm die met papier is bekleed. **Blue-curaçao-peertjes:** Doe alle ingrediënten, behalve de sinaasappel, in een pan met dikke bodem. Zorg ervoor dat de peertjes onderstaan. Laat ze 20 minuten zachtjes stoven. Draai het gas uit en laat de peertjes in het vocht afkoelen. **Bereidingswijze - Brownie:** Verwarm de oven voor op 180°C. Bak het browniedeg in ± 20 minuten af. Snijd het in stukken. **Blue-curaçao-peertjes:** De peertjes worden steeds blauwer als ze lang afkoelen. Haal ze vlak voor het serveren uit het vocht. Het vocht niet weggooien! **Serveren:** Zet op een langwerpige bord het glaasje met de zwarte rijst. In het midden een schijf sinaasappel met daarop het blauwe stoofpeertje. Daarnaast de brownie. Verdeel de kokoscrème over de glaasjes en garneer met een blaadje munt. Klop de slagroom stijf en voeg de kokoscrème toe en spatel erdoor.