

2011 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Schotse zalm in brood met doperwtencrème en saffraanmayonaise

Schotse zalm in brood met doperwtencrème en saffraanmayonaise

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------------|
| verse schotse zalm | 80 | gram |
| brood dunne sneetjes | 4 | stuks |
| citroenrasp | | |
| olijfolie | | |
| vers gemalen peper | | |
| zeezout | | |
| witte wijn | 5 | ml |
| saffraan | 2 | draadjes |
| sushiazijn | | paar druppels |
| eidooiers | 4 | gram |
| fijne mosterd | 1 | mespuntje |
| azijn | | paar druppels |
| zonnebloemolie | 0.25 | dl |
| doperwten | 50 | gram |
| kerrie | | |
| gevogeltefond | 0.5 | dl |
| shiso purple | | |

Vorbereiding - Saffraanmayonaise: Verwarm de witte wijn met de saffraan en de sushiazijn. Laat hem kort trekken en zeef de saffraanjus en laat hem afkoelen. Doperwtencrème: Zweet voor de crème de doperwten aan in een beetje olijfolie met een snufje kerrie, zout en peper en blus af met de witte wijn. Laat het vocht indampen. Voeg de gevogeltefond toe en kook de doperwten gaar. Blender de massa en druk de crème door een fijne zeef. Vis: Snijd de zalm in dunne reepjes, kruid ze met zeezout en peper en een vleugje citroenrasp. Snijd een brood in de breedte doormidden en snijd op de snijmachine (stand 10) dunne sneetjes. Snijd de sneetjes brood in repen. Verdeel er wat zalm op en rol ze op. Bereidingswijze - Saffraanmayonaise: Klop de eidooiers met de mosterd en de azijn los. Voeg langzaam de zonnebloemolie toe tot het een emulsie is. Voeg de koude saffraanjus toe en breng op smaak met zout en peper. Vis: Bak de pakketjes in de olie om en om goudbruin. Serveren: Verdeel de zalmrolletjes op de voorverwarmde borden. Garneer met de doperwtencrème. Spuit kleine dotjes saffraanmayonaise op het bord. Garneer het gerecht met de shiso purple.

Geconcentreerde bouillon met eekhoortjesbrood en hoedje van bladerdeeg

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|----------|
| krachtige runderbouillon | 1.2 | liter |
| vlees van wild | 120 | gram |
| wortel | 32 | gram |
| gedroogd eekhoortjesbrood | 12 | gram |
| peterselie (wortel)stelen | 32 | gram |
| prei | 32 | gram |
| laurier | 0.5 | blaadje |
| kruidnagel | 1 | stuk |
| pimentbolletjes | 1 | stuk |
| jeneverbes | 1 | stuk |
| knoflook | 0.5 | teentje |
| tijm | 1 | takje |
| zout | | |
| cognac | 1 | scheutje |
| madeira | 1 | scheutje |
| gebruinde ui | 0.25 | stuk |
| eiwitten | 2 | stuks |
| gehakte ijsblokjes | 2 | stuks |
| winterwortel | 25 | gram |
| knolselderij | 25 | gram |
| bladerdeeg 10x10cm | 4 | stuks |
| eidooier | | |

Vorbereiding - Clarifique: Hak het vlees, de paddenstoelen, de wortelen, de peterselienstengels en de prei fijn in de foodprocessor. Doe het mengsel in een kom met de kruiden en de overige smaakmakers. Meng er de fijngesneden ui en eiwitten bij en schep het in een pan. Doe er gehakt ijs bij en giet er de bouillon op. Roer alleen in het begin voorzichtig om te voorkomen dat de clarifique aan de bodem gaat vast zitten. Daarna niet meer roeren! Zodra de bouillon bijna gaat koken, de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen. Zeef de bouillon door een vochtige doek. Er moet nu een heldere geconcentreerde bouillon zijn. Breng op smaak en laat afkoelen. Bereidingswijze - Vulling: Snijd de schoon gemaakte wortel, knolselderij en prei in zeer smalle reepjes (julienne); wassen en rauw verwerken. Deksel: Steek rondjes uit het bladerdeeg 3 cm groter dan de soepkop. Serveren: Verwarm de oven voor op 200°C. Verdeel de groentereepjes en de bouillon over de soepkoppen. Bestrijk de randen met eidooier, leg er de deegcirkels op en druk ze aan. Bestrijk de deeghoedjes met eidooier. Laat 20 minuten rusten. Schuif ze 15 minuten in de oven en bak ze mooi af.

Rode uien uit de oven gevuld met crème van geitenkaas en rozemarijn

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|----------|
| middelgrote rode uien | 4 | stuks |
| olijfolie | 1 | dl |
| knoflook | 0.5 | teentje |
| geitenkaas | 85 | gram |
| slagroom | 0.5 | dl |
| rozemarijn | 0.5 | takje |
| tijm | 1.5 | takje |
| honing | 0.5 | eetlepel |
| zout | | |
| versgemalen peper | | |
| fijn gesneden gemengde sla | | |
| dressing naar eigen keuze | | |

Vorbereiding - Uien: Verwarm de oven voor op 190°C. Snijd voorzichtig het bovenkapje van de uien. Snijd een heel klein stukje af bij de wortelaanzet, zodat ze kunnen blijven staan. Zet de uien met het kapje erop op een met olijfolie ingevette bakplaat. Zet ze 30 minuten in de oven. Haal ze eruit en laat ze afkoelen. Vulling: Hol de uien een beetje uit. Snijd de knoflook fijn; snijd de rozemarijnblaadjes zeer fijn. Bereidingswijze - Vulling: Klop de geitenkaas met een mixer zacht. Voeg daar langzaam de slagroom aan toe. Doe de tijmblaadjes, de rozemarijn, de honing en de knoflook bij het mengsel. Breng op smaak met zout en peper. Vul de uien met het kaasmengsel. Zet de bovenkapjes weer op de uien en zet ze 8 minuten in de oven. Serveren: Leg op een voorverwarmd bordje wat sla met wat dressing. Zet daarvoor de warme rode ui. Serveer hier een meergranenbroodje bij.

Meergranenbroodje

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| meergranenmeel | 168 | gram |
| water | 98 | ml |
| boter | 7.2 | gram |
| droge gist | 1.6 | gram |
| verse gist | 4 | gram |
| zout | 3 | gram |

Vorbereiding - Deeg: Weeg alles goed af. Kneed alle ingrediënten goed door elkaar en laat het deeg op een warme plek circa 1,5 uur rijzen. Dit kan ook in een oven van 38°C. Vorm het brood zoals u het wenst te maken en laat het afgedekt nog 30 minuten narijzen. Verwarm de oven voor op 250°C. Plaats het deeg in het midden van de oven en bak het 10 à 15 minuten op 200°C als u broodjes wilt maken en 20 à 25 minuten op 180°C als u brood wilt maken. Strijk vlak voor het einde van de baktijd met een kwastje wat water over het brood. Laat het brood afkoelen op een rooster. Serveren: Serveer de broodjes/het brood bij de rode uien uit de oven.

Hertenbiefstuk met cantharellen en herfstgroenten en een saus gearomatiseerd met vossenbessen

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---|-------------|---------|
| hertenbiefstuk | 500 | gram |
| knolselderij | 200 | gram |
| boter | | |
| kippenbouillon | 120 | ml |
| cantharellen (5 p.p.) | 100 | gram |
| meiknol geschild | 1 | stuk |
| groene asperges | 8 | stuks |
| rode bietjes kleine | 160 | gram |
| wildfond | 1.5 | dl |
| wijn (droog, wit) | 0.75 | dl |
| ui, prei, wortel, bleekselderij, knolselderij | 100 | gram |
| knoflook | 0.5 | teentje |
| jeneverbessen | 6 | stuks |
| peperkorrels | 6 | stuks |
| bouquet garni, (tijm, laurier, peterselie) | | |
| ontbijtkoek | 15 | gram |
| port (rode) | 30 | ml |
| vossenbessen | 80 | gram |
| suiker | 40 | gram |
| vanillestokjeslikeur | 0.4 | dl |
| zout en peper | | |

Vorbereiding - Vlees: Ontvliet het vlees en bewaar het afsnijdsel voor de saus. Groenten: Schil de knolselderij en hak ze fijn. Bak de stukjes even met wat zout in een klontje boter. Giet er de hete kippenbouillon bij en laat de groenten zachtjes gaar worden. Draai er dan in de keukenmachine een gladde puree van. Borstel intussen cantharellen schoon. Leg de cantharellen max. 20 sec in lauw water, schud goed en zorg dat al het vuil los laat. Draai de cantharellen droog in de slacentrifuge en laat ze opdrogen op een droge doek. Snijd de meiknol in dobbelsteentjes en blancheer ze even in kokend water. Schil de groene asperges en blancheer deze ook. Kook de bietjes in water met wat azijn, suiker en zout. Pel de bietjes en snijd ze in even grote dobbelsteentjes als de meiknollen. Saus: Snijd de ui, wortel, prei, knolselderij en de bleekselderij brunoise. Snijd wat boter in heel kleine stukjes en zet die in de koeling. Plet de jeneverbessen en de peperkorrels. Smelt in een sauspan een klontje boter; bruineer de afsnijdsels. Fruit de groente in dezelfde pan. Voeg de knoflook toe als de groente glazig wordt. Fruit alles zachtjes. Voeg de witte wijn en de wildfond en de port toe, daarna de geplette jeneverbessen, peperkorrels en het bouquet garni. Roer alles goed door elkaar, zet een deksel op de pan en laat de saus een half uur sudderen. Roer eens per 10 minuten over de bodem om aanzetten te voorkomen. Passeer de saus door een zeef. Voeg de peperkoek toe aan de saus en laat die oplossen. Vossenbessencompote: Doe alle ingrediënten voor de vossenbessencompote in een steelpan, breng ze aan de kook en laat al roerend 15 minuten zachtjes koken. Zet in de koeling voor later. Bereidingswijze - Vlees: Zet de oven aan op

170°C. Bak het stuk hertenbiefstuk in boter rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en zet het in de oven met de kernthermometer. Het vlees moet een kerntemperatuur van 50°C bereiken. Haal het uit de oven en laat het nog even rusten. Saus: Pureer en zeef de helft van de vossenbessencompote en voeg die toe aan de saus. (Bewaar de andere helft.) Verwarm de saus. Maak de saus af met wat rode port, zout en peper. Bind zo nodig met kleine blokjes koude boter. Groente: Verwarm intussen de knolselderijpuree langzaam in een pannetje. Bak de cantharellen in de boter en bestrooi ze met zout en peper. Warm de asperges op in wat boter; doe dit ook met de meiknolletjes. Verwarm in een ander pannetje de rode bietjes. Vlees: Snijd het vlees in plakken en leg ze nog even (ongeveer 5 minuten) in de voorverwarmde oven tot ze mooi medium zijn. Serveren: Verdeel de plakken over de voorverwarmde borden. Maak de borden speels op met de verschillende groenten en vossenbessen. Schep er wat saus omheen.

Crèmekaramel met lavendel-bramensaus en zwarte-peper-tuilles

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|----------|
| room | 1.6 | dl |
| melk | 1 | dl |
| suiker | 50 | gram |
| sinaasappelrasp | 1 | eetlepel |
| eieren | 2 | stuks |
| eidooiers | 1 | stuk |
| rozenwater | 1 | eetlepel |
| water | 0.3 | dl |
| suikerstroop | 1.25 | dl |
| lavendelbloemen | 1 | takje |
| steranijs | 1 | stuk |
| bramencoulis | 2 | el |
| boter (gesmolten) | 32 | gram |
| bloem | 32 | gram |
| eiwit | 32 | gram |
| zwarte peper (gemalen) | 1 | gram |
| zout | | |
| bramen | 50 | gram |

Vorbereiding - Custard: Breng de melk samen met de room, de suiker en de sinaasappelrasp aan de kook. Haal het mengsel van het vuur; doe een deksel op de pan en laat 30 minuten trekken. Breng het mengsel daarna opnieuw aan de kook. **Karamel:** Breng de suiker met het water in een kleine steelpan met dikke bodem aan de kook op een middelhoog vuur. Laat het mengsel karamelliseren en mooi bruin worden. **Lavendel-bramensaus:** Laat de lavendelbloemen en de steranijs ongeveer een half uur op zacht vuur in de suikerstroop trekken. Meng de bramencoulis door de stroop; zeef het mengsel door een fijne zeef. Laat de saus reduceren tot ze stroopachtig is. **Zwarte-peper-tuille:** Verwarm de oven voor op 160°C. Meng de boter met de bloem; laat het mengsel iets afkoelen. Meng de overige ingrediënten door het mengsel. (Voorzichtig met de peper!) Doe het beslag in een spuitzak. Spuit het beslag op bakpapier in de gewenste vorm. Bak de tuilles in de oven gedurende 3 à 5 minuten tot ze lichtbruin zijn. Laat ze afkoelen en bewaar ze tot gebruik in een luchtdichte bak.

Bereidingswijze - Custard: Klop de eieren en de eidooiers en roer het hete roommengsel er voorzichtig door. Blijf het mengsel enkele minuten flink kloppen. Zeef het mengsel door een fijne zeef. Voeg het rozenwater toe en roer goed. **Karamel:** Verwarm de oven voor op 150°C. Vet vormpjes van ongeveer 5 cm Ø (0,6/0,9dl) licht in. Giet 1 eetlepel karamel op de bodem van ieder vormpje. Beweeg het vormpje om de karamel gelijkmatig over de bodem te verdelen. Bewaar de rest van de karamel en voeg hier 75 ml room aan toe. Giet ongeveer 0,6 dl van de custard in ieder vormpje. Plaats ze in een waterbak met heet water in een voorverwarmde oven totdat de custard stevig is. Ongeveer 40 a 45 minuten. **Serveren:** Stort de puddinkjes voorzichtig op koude borden. Zorg ervoor dat alle karamel uit de vormpjes over de puddinkjes vloeit. Druppel de eerder overgehouden karamel en de lavendel-bramensaus om de puddinkjes. Steek stukjes tuille boven op de puddinkjes. Garneer met de bramen.

Mokka