

# 2011 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

**AMUSE** Sushi van sojajelly met King krab

---

## Sushi van sojajelly met King krab

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water (voor sojajelly)	1.2	dl
sojasaus (zoutarme)	0.5	dl
agar agar	2.4	gram
gelatine	0.5	blaadje
rijstazijn	4.5	ml
fijne suiker	1	theelepel
zeezout	0.25	theelepel
sushirijst	35	gram
water (voor rijst)	0.6	dl
wasabipasta	1	theelepel
kingkrab (gekookt en schoon)	4	stukjes

**Sojajelly:** Breng water en sojasaus aan de kook. Week de gelatine in koud water. Los de agar agar op in het sojavocht, laat het vocht 2 minuten koken. Los de geweekte gelatine op in het sojavocht; niet meer laten koken. Stort het mengsel op een ondiepe bakplaat 2 mm dik. Niet dikker anders scheurt de jelly tijdens het rollen. **Sushirijst:** Breng rijstazijn aan de kook en los de suiker en zout erin op. Spoel de sushirijst tot het spoelwater helder blijft. Kook de sushirijst in de aangegeven hoeveelheid water op een laag vuur (kleine pit + 2 vlamverdelers) zonder te roeren tot al het water opgenomen is. Maak de rijst op smaak met het rijstazijnmengsel. De rijst mag warm sterker smaken dan het verwachte eindresultaat; de smaaksterkte neemt immers af als de rijst afkoelt. Zet weg tot verder gebruik. **Bereidingswijze:** Neem voor het aantal personen dat nodig is plakjes sojajelly van 5 bij 7 cm. Leg hierop een bolletje sushirijst en verdeel de rijst over de breedte. Smeer in met een beetje wasabipasta. (verdun zonodig met wat witte wijn) Rol de sushi op. Leg er een stukje King krab op. **Serveren:** Leg de sushi nu op een amuselepel. Serveer er eventueel een shotje kombu (zeewierjenever) bij.

**Cannelloni van hert gevuld met eendenlevermousse**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	100	gram
melk	1	dl
cognac	20	ml
ongezoete room	0.3	dl
hertenfilet in dunne plakjes	160	gram
dijonmosterd	1	eetlepel
verse dragon (fijnggehakt)	0.5	eetlepel
ficoidesla of rucola		
shiso purper		
old amsterdam (kaas)		
zout en peper		

Eendenmousse: Verwijder de peesjes en snij de lever in kleinere stukken. Leg de stukjes in de melk. Spoel ze na een uur af en leg ze 10 minuten in de cognac. Hertencarpaccio: Plet de plakjes hertenfilet zo dun mogelijk door ze in een vacumeerzakje te leggen en met een bijl uit te slaan. Meng de mosterd met de fijngehakte dragon. Bestrooi met peper en zout en bestrijk ze met de dragonmosterd. Leg elk plakje filet op een stuk huishoudfolie. Bereidingswijze: Eendenlevermousse: Pureer de eendenlever in een keukenmachine met de room en de cognac tot een mooie mousse. Hertencarpaccio: Bestrijk de plakken hertenfilet met een laagje eendenlevermousse. Rol ze met behulp van de folie strak op. Laat de rolletjes opstijven in de vriezer. Serveren: Snijd de rolletjes in dunne plakken met een heel scherp mes. Verdeel ze over koude borden. Garneer het gerecht met ficoide sla (of rucola), shiso purper en krullen Old Amsterdam. Maal wat grove peper erover.

**Wild-gevogeltebouillon met fazantenvlees, cantharellen en kervel**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon	0.4	liter
kippengehakt	50	gram
eiwit	10	gram
prei	20	gram
cantharellen	60	gram
knoflook	0.5	teen
fazantenvlees van boutjes	60	gram
zout		
peper		
roomboter		
kervel	0.5	bosje

Gevogeltebouillon: Snijd de prei in fijne brunoise. Meng alle ingrediënten voor de clarifique goed door elkaar. Voeg al roerend toe aan de lauwe bouillon en laat die al roerend net aan de kook komen. Zet het vuur laag en laat de bouillon een uur trekken. Zeef de geklaarde bouillon door een vochtige passeerdoek. Bereidingswijze: Fazantenbouillon: Breng de geklaarde bouillon op smaak met zout en peper. Borstel de cantharellen schoon, snijd ze (inclusief de steeltjes) in kleine stukjes (brunoise). Bak ze in roomboter aan en breng op smaak met zout en peper. Dep de fazantenbouten droog en bak ze gaar in roomboter met knoflook. Haal het vlees van de bouten en snijd het vlees in brunoise. Hak de kervel fijn. Serveren: Doe het fazantenvlees, de cantharellenstukjes in champagneflûtes. Schep de hete bouillon erover. Garneer met de kervel. Plaats de glazen op onderbordjes.

**VISGERECHT** Zeebaars met puree van pastinaak op een bedje van spinazie en saffraan-  
vanillesaus

---

## Zeebaars met puree van pastinaak op een bedje van spinazie en saffraan-vanillesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet met huid a 80 gram	4	stuks
zout		
olie		
wilde/turkse spinazie (schoon gewicht)	140	gram
sinaasappelschil van 5 cm (zonder wit)	2	stukjes
olijfolie		
pastinaak (schoon gewicht)	120	gram
room + een beetje extra	0.6	dl
water	0.5	dl
boter	0.5	theelepel
vanillestokje	0.2	stuk
mosselbouillon	1	dl
saffraan	0.1	theelepel
room	4	ml
koude boter in blokjes	60	gram
mosselen	7	stuks
grote sjalot	0.4	stuk
knoflook	1	teentje
tijm	2	takjes
laurier	1	blaadje
droge witte wijn	0.8	dl

**Spinazie:** Maak de spinazie schoon en verwijder de dikke nerven. Doe de sinaasappelschil met de olie in een ruime pan. Verhit de olie totdat de schillen beginnen te rimpelen. Voeg de spinazie toe; strooi wat zout erover en roerbak de spinazie totdat deze slinkt. Roerbak nog 2 tot 3 minuten zodat het vocht verdampt. Haal de spinazie uit de pan en verdeel hem in het aantal porties dat nodig is. Vorm iedere portie in een schone theedoek tot een bal; draai de doek om de bal zodat het resterende vocht uitgeperst wordt. Zet de spinazieballen koud weg tot gebruik. **Pastinaakpuree:** Snijd de schoongemaakte pastinaak in blokjes van 2x2 cm. Plaats de blokjes met de room, het water en wat zout in een pan. Breng aan de kook en laat in ongeveer 30 minuten gaar koken. Zeef de pastinaak uit het vocht, maar bewaar het vocht, wrijf de pastinaak door een zeef. Roer vervolgens het achtergehouden vocht beetje bij beetje door de puree, totdat die een mooie fluwelige consistentie heeft. Bewaar voor later.

**Mosselbouillon:** Doe alle ingrediënten in een pan. Laat aan de kook komen; als alle mosselen open zijn, de pan van het vuur halen. Zeef de bouillon (gebruik de mosselen voor iets anders).

**Saffraan-vanillesaus:** Schraap het merg uit het vanillestokje; doe het samen met het vanillestokje in een kleine sauspan. Voeg de mosselbouillon en de saffraan toe en breng de bouillon tegen de kook aan. Laat de bouillon zachtjes inkoken tot ongeveer 1/3. Voeg de room toe en laat de saus nog enkele seconden pruttelen. Haal het vanillestokje eruit.

**Bereidingswijze:** Spinazie: Verwarm de oven voor op 180°C. Kort voor het serveren vóór het bakken van de vis. Smelt boter in een ovenschaal en rol daar de spinazieballen doorheen.

Druk ze enigszins plat. Verwarm de spinazie in de voorverwarmde oven. Pastinaakpuree: Verwarm de puree kort voor het serveren op een laag vuur en roer de rest van de room en de boter erdoor. Saffraan-vanillesaus: Verwarm de saus; klop op een middelhoog vuur blokje voor blokje de boter erdoor. De saus mag niet te heet worden. Schuim hem voor het serveren op met de staafmixer. Zeebaars: Bestrooi de vis met peper en zout. Verhit wat olie in een goede vispan op middelhoog vuur. Leg de vis met de huid naar onderen in de hete olie. Druk met de bodem van een andere pan op de vis zodat de huid in direct contact met de bodem van de pan blijft. Bak de vis op deze manier 1 minuut. Verwijder de tweede pan en bak de vis nog twee minuten op de huidkant. Keer de vis om en bak die nog enkele seconden op de viskant. Serveren: Schep de saus in het midden van een voorverwarmd diep bord. Schep in het midden daarvan wat pastinaakpuree. Leg daarop een spinaziebal. Plaats de vis met de huidkant naar boven op de spinazie. Serveer meteen.

## Gebakken fazantenborst met Grand Marnier-sabayon, fondantaardappel en sterappeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenborstfilet	4	stuks
roomboter	60	gram
zout		
peper		
sinaasappelsap	0.8	dl
grand marnier	0.3	dl
eidooiers	16	gram
gesmolten boter	30	gram
kleine aardappels (bv. redstar)	4	stuks
glace de viande	2.4	dl
knoflook	0.5	teentje
sterappeltjes	4	stuks
suiker	40	gram
water	5	dl
witte wijn	0.5	glas
amandelspijs	60	gram
gele rozijnen	40	gram

**Sabayon:** Kook voor de sabayon het sinaasappelsap samen met de Grand Marnier tot  $\frac{3}{4}$  in.  
**Fondantaardappels:** Schil de aardappels; bak ze in de boter rondom goudbruin. Voeg glace de viande, die pittig van smaak is, toe en de knoflook. Gebruik zoveel vocht dat de aardappels net onder staan. Zet de aardappels met een deksel op de pan op het vuur. Prik na 30 minuten even in de aardappels om te controleren of ze gaar zijn. Haal ze dan uit het vocht en bewaar samen met het vocht voor later.  
**Sterappeltjes:** Was de appeltjes. Snijd het kapje en het steeltje van de appel. Verwijder het klokhuis met een appelboor. Los de suiker op in het water en voeg de wijn toe. Blancheer de appeltjes 1 minuut in dit vocht. Niet langer! Spoel ze af met koud water. Meng de amandelspijs met de rozijnen (kneden met de hand) en vul de appeltjes hiermee. **Bereidingswijze:** Sabayon: Doe de eidooier het sinaasappel-Grand Marniervocht in een rond bekken. Klop au bain marie totdat een schuimige, luchtige, enigszins lobbige massa ontstaat. Voeg de gesmolten boter toe en blijf voortdurend kloppen. Breng op smaak met zout en peper. Fondant aardappels: Verwarm de aardappeltjes nog even in het hete vocht. Gevulde sterappeltjes: Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de appeltjes voor het serveren 20 minuten in de oven. Plaats ze daarna in de warmhoudkast. **Vlees:** Verwijder de peesjes en eventuele hagel uit de fazantenborsten. Bestrooi de fazantenborsten met zout en peper. Verwarm de boter tot deze is uitgebruist, bak het vlees aan beide kanten  $\pm$  3 minuten mooi bruin. Het vlees moet nog rosé zijn van binnen. Leg het vlees onder aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten. **Serveren:** Schik de fazantenborst op een warm bord. Schep de sabayon in strepen ervoor. Rangschik de fondantaardappel en de gevulde sterappel er creatief bij.



## Creatie van chocolade, passievrucht en hazelnoot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	35	gram
donkere couverture (64% cacao)	36	gram
eidooier	52	gram
eiwit	52	gram
suiker	30	gram
bloem	20	gram
amandelpoeder (florentinemix)	20	gram
bakpoeder	2	gram
suikerstroop	0.2	dl
cointreau	0.1	dl
gelatine blaadjes	1.5	stuks
passievruchtenpulp	80	gram
passievrucht (voor garnering)	0.5	stuk
melkpoeder	10	gram
dextrose	14	gram
glucosestroop	1.4	gram
melk	1.6	dl
slagroom	0.7	dl
hazelnootpraline (50 %)	30	gram
pure chocolade	20	gram
room	0.2	dl
eidooiers	40	gram

Chocolade cake: Verwarm de oven voor op 140°C. Verwarm de boter met de gehakte couverture au bain marie. Roer totdat de chocolade gesmolten is. Voeg vervolgens de eidooier toe en klop het mengsel schuimig met de mixer. Klop het eiwit met de suiker stijf. Spatel het eiwit door het chocolademengsel. Spatel de bloem, amandelpoeder en bakpoeder erdoor. Giet het in een rechthoekige, niet te diepe bakvorm, bekleed met bakpapier. Bak de cake 20 minuten op 140°C en vervolgens 20 minuten op 160°C. Prik in de cake om te controleren of hij gaar is. Hazelnootijs: Zet een roestvrijstalen bak in de vriezer. Meng alle ingrediënten, behalve de hazelnootpraline, goed en verhit ze tot 90°C. Laat het mengsel snel koud worden (in een bak met ijswater). Voeg de hazelnootpraline toe aan het mengsel en draai er ijs van. Schep het ijs in de bak en plaats tot gebruik in de diepvries. Passievruchtengelei: Week de gelatineblaadjes in de passievruchtenpulp. Verwarm vervolgens de pulp totdat de gelatine gesmolten is. Voeg de suiker toe en roer tot de suiker is gesmolten en zeef de pulp. Schenk die over in een platte bak, zodat er een laag van 1 cm ontstaat. Laat dit in de koeling opstijven. Chocolaatjes: Verwarm de chocola. Stort de gesmolten chocola op bakpapier en laat licht afkoelen. Bestrooi met suiker. Crème Anglaise: Week de gelatine in koud water. Breng de melk en de room met de suiker aan de kook. Haal van het vuur en laat de gelatine al roerend in het mengsel smelten. Klop de eidooiers op, voeg al roerend een beetje van de hete melk toe en meng goed. Giet het mengsel al roerend bij het melkroommengsel. Zet de pan op een middenhoog vuur en verhit het mengsel al roerend tot

85°C. Roer de crème Anglaise snel koud (bak met ijswater). Bereidingswijze: Cointreausiroop: Meng de cointreau met de suikerstroop. Chocoladecake: Stort de cake als hij klaar is op een snijplank en laat even afkoelen. Snijd er dan rechthoekige repen van. Bedruppel die met de cointreausiroop. Passievruchtengelei: Snijd blokjes die even breed zijn als de cakereep. Serveren: Plaats de cakereep op een koud rechthoekig bord. Leg daarop de passievruchtengelei en wat passievrucht. Schep wat crème Anglaise om de cake. Schep een bolletje ijs op het bord. Steek daarin het chocolaatje.

**KOFFIE** Mokka

---

**Koffie**