

2012 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

VOORGERECHT Met kroepoek gepaneerde gamba's met een zoetzure saus en spitskoolsalade

Met kroepoek gepaneerde gamba's met een zoetzure saus en spitskoolsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoete pepers	1	stuk
granny smith appel	1	stuk
frambozenazijn	40	ml
gembersiroop	40	ml
laoswortel (geraspt)	3	gram
knoflook	1	teentje
tabasco	3	druppels
zout		
peper		
rauwe kroepoek (gekleurd of wit)	80	gram
gamba's 16/20 (gepeld met de staart)	8	stuks
bloem	30	gram
eiwit	0,4	dl
sojaolie om te frituren		
rode peper (schoon gemaakt)	0,1	stuk
limoen	1	stuk
sesamolie	4	druppels
thaise vissaus	4	druppels
spitskool (julienne gesneden)	100	gram

Saus van Granny Smith: Schil de Granny Smith en haal het klokhuis er uit; snijd de appel brunoise. Snijd de zoete peper door midden en haal de zaadlijsten er uit en snijd brunoise. Schil de laoswortel en rasp deze. Pel de knoflooktenen en hak ze fijn. Gamba's: Draai de kroepoek fijnkorrelig in de keukenmachine. Haal de gamba's door de bloem, schud de overtollige bloem eraf. Haal ze door het eiwit en paneer ze in de kroepoekkorrels.

Spitskoolsalade: Pel de knoflook en hak die fijn. Snijd de rode peper zonder zaadjes fijn. Pers de limoen uit. Snijd de spitskool in fijne julienne. Bereidingswijze Saus van Granny Smith: Doe alle ingrediënten m.u.v. het zout in een pan. Stoof ze tot moes met het deksel op de pan. Niet laten inkoken! Pureer de massa met de staafmixer. Wrijf door een bolzeef en breng op smaak met zout. Groente: Roer de knoflook t/m vissaus door elkaar. Voeg de kool toe. Marineer de kool. Gamba's: Bak de gamba's in de sojaolie in een ruime pan op 170°C. Let erop dat alle kroepoek gepoft is. Laat uitlekken op keukenpapier. Serveren: Leg de spitskool op een klein koud bordje. Leg daarop de gamba's. Geef de saus er apart bij.

Velouté van witlof met gember en chinoise van chorizo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	0,32	kg
boter	40	gram
olijfolie	1	el
venkel	50	gram
prei (kleine)	0,5	stuk
gemberpoeder	0,5	eetlepel
laurier	0,5	blaadjes
rozemarijn	0,5	takje
water	0,5	dl
sinaasappelsap	0,5	dl
gevogeltefond	0,4	liter
crème fraîche	0,4	dl
room	0,4	dl
zout		
tabasco		
chorizo	40	gram
citroensap		

Witlofvelouté: Haal de kern uit het witlof en snijd de blaadjes in stukken. Maak de venkel schoon en snijd ze in stukken. Snijd de prei door midden en was deze. Snijd de prei in stukken. **Garnering:** Snijd de chorizo in dunne Chinoise (Chinese ruit). Snijd de blaadjes van het witlof in fijne reepjes. Besprenkel het met een beetje citroensap om verkleuren te voorkomen.

Bereidingswijze Witlofvelouté: Verhit de boter en olijfolie in een soeppan met dikke bodem. Smoor het witlof hierin aan. Voeg de groenten samen met de gember, laurier en rozemarijn toe. Laat die even mee smoren en blus vervolgens met het water en de azijn. Laat even opkoken en voeg dan het sinaasappelsap toe. Kook vervolgens tot de helft in. Voeg de gevogeltefond toe, samen met de crème fraîche en de room. Laat de soep 10 minuten zachtjes koken. Verwijder de laurier en de takjes rozemarijn. Maak de soep fijn met de staafmixer. Wrijf de soep door een zeef en breng op smaak met zout en tabasco. **Serveren:** Schep de soep in diepe voorverwarmde borden. Garneer met stukjes chorizo en reepjes witlof.

Schelvis met salie in bladerdeeg en sjalottencompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schelvisfilet à 100 gram	2	stuks
bladerdeeg 10x10 cm	4	stuks
salie	4	blaadjes
knoflook	0,5	teentje
ei	0,5	stuk
sjalotten (klein, schoongemaakt)	140	gram
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
boter	1	eetlepel
kerrie	1	mespuntje
droge witte wijn	7,5	cl
zout		
peper		
gembersiroop	1	eetlepel
sjalotten	1	stuk

Vorbereiding Sjalottencompote: Pel de sjalotten en snijd in ringen. Was de tijm en de rozemarijn en ris de blaadjes van de steeltjes. Schelvis in bladerdeeg: Pel de knoflook en wrijf die fijn. Garnering: Snijd de salieblaadjes in fijne julienne. Snipper de sjalot. Bereidingswijze Sjalottencompote: Verhit in een pan de boter en fruit er de sjalotten in. Voeg de tijm, rozemarijn en de kerrie toe. Blus af met de witte wijn. Laat zachtjes pruttelen tot de sjalotten gaar zijn. Voeg de gembersiroop toe. Breng op smaak met peper en zout. Schelvis in bladerdeeg: Laat het bladerdeeg ontdooien. Verwarm de oven voor op 180°C. Bestrooi de vis met zout en peper. Leg op 1 plakje bladerdeeg een salieblaadje en wat knoflook (beleg per persoon 1 plakje bladerdeeg op dezelfde manier). Leg de schelvisfilet erop. Dek af met de overgebleven plakjes bladerdeeg. Druk goed de lucht uit de pakketjes en duw de deegranden met een vork op elkaar. Kluts het ei los en bestrijk de pakketjes hiermee. Bak de pakketjes ongeveer 20 minuten in de oven. Verlaag de oventemperatuur tot 150°C en bak de pakketjes nog 10 minuten. Haal ze uit de oven. Garnering: Frituur de julienne van salie en de gesnipperde sjalot in een koekenpan in een laagje hete olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier; bestrooi met peper en zeezout. Serveren: Snijd de pakketjes schuin door (voor 2 personen, dus een half pakketje per persoon.). Leg ze op voorverwarmde borden. Leg de sjalottencompote ertussen. Strooi het salie-sjalotmengsel erover. Serveer direct.

HOOFDGERECHT Varkenshaas in prosciutto met truffeltapenade

Varkenshaas in prosciutto met truffeltapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	1,5	stuks
truffeltapenade	0,75	eetlepel
prosciutto	6,5	plakjes
olijfolie	1,5	eetlepel
peper		
aardappelpartjes (van gelijke grootte)	16	stuks
geklaarde boter	50	gram
koolzaadolie voor het afbakken		
zout		
korenaarasperges	80	gram
zilveruitjes vers	100	gram
kippenbouillon	0,3	dl
oesterzwammen	150	gram
boter	40	gram
grote aardappels	1	stuk
sprietjes bieslook	12	stuks

Vorbereiding Vlees: Snijd iedere varkenshaas over de lengte doormidden. Leg de twee delen weer tegengesteld op elkaar: smalle kant tegen een dikke kant. Haal de varkenshaashelften uit elkaar en strijk de truffeltapenade over het snijvlak van de varkenshaas. Wikkel de varkenshaasjes stevig in de prosciutto. Wikkel de haasjes stevig in plastic folie; draai de uiteinden op en zet ze minsten een uur in de koeling. **Aardappelpartjes:** Schil de aardappels en snijd ze in partjes; bak ze vóór in de geklaarde boter bij 130° (net als bij friet). **Groenten:** Maak de uitjes schoon; borstel de paddenstoelen, indien nodig. Snijd de paddenstoelen in grove repen. **Bieslook-Maximeaardappelen:** Verwarm de oven voor op 135°C. Vet een bakmat in met geklaarde boter. Knip de bieslooksprietten in 3 stukken. Schil de aardappelen; spoel ze af onder koud stromend water en dep ze droog. Snijd 6 plakjes per persoon van de aardappelen in papierdunne gelijke plakjes. Werk snel om verkleuren te voorkomen. Leg 30 plakjes naast elkaar op de ingevette bakmat; leg op ieder plakje 3 stukjes bieslook. Dep de resterende aardappelplakjes droog en leg ze op de plakjes aardappel met bieslook. Druk ze goed aan, vooral aan de randen. Bestrijk met een kwastje de aardappelen met geklaarde boter en bestrooi ze met zout. Vet een tweede even grote bakmat in met wat olie en leg die voorzichtig op de bakmat met de aardappelplakjes. Dit moet ervoor zorgen dat de aardappelplakken plat blijven. Bak de Maximeaardappelen 25 minuten (of tot ze goudbruin zijn) in de voorverwarmde oven. Leg ze als ze mooi goudbruin zijn, voorzichtig op keukenpapier om uit te lekken. **Bereidingswijze Vlees:** Verwarm de oven voor op 190°C. Haal de varkenshaasjes uit de folie. Verhit de olie in een pan en bak de haasjes rondom bruin (± 4 minuten). Plaats ze daarna in de oven en laat ze garen (kerntemperatuur 55°C). Haal ze uit de oven en laat ze 10 minuten afgedekt rusten. **Aardappelpartjes:** Verhit de koolzaadolie op middelhoog vuur. Bak daarin de aardappelpartjes bruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier en kruid met peper en zout. **Groenten:** Verhit de geklaarde boter in een sauteuse op middenhoog vuur. Voeg de schoongemaakte uitjes toe en sauteer ze ongeveer 5 minuten. Voeg de kippenbouillon toe en sauteer ze nog 5 minuten. Verhit vervolgens de boter in een tweede pan op middenhoog

vuur. Roerbak de asperges en de riddenzwammen ongeveer 4 minuten. Ze moeten beetgaar zijn. Meng de uitjes met hun vocht erdoor en breng op smaak met zout en peper. Serveren: Verwarm de borden voor. Snijd de varkenshaasjes met een zeer scherp mes in gelijke stukken (3 per persoon). Leg op ieder bord 3 stukken varkenshaas naast elkaar. Verdeel de groenten decoratief over de borden. Druppel wat van het vocht ertussen. Leg op ieder bord 4 aardappelpartjes. Plaats schuin tegen elk stuk varkenshaas een bieslook-Maximeaardappel.

Fruit-wijnsoep met mascarpone-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	100	gram
bronwater	1,4	dl
suiker	80	gram
melk	0,4	dl
droge witte wijn	2	dl
vanillestokje	0,5	stuk
citroen	0,25	stuk
sinaasappel (sap van)	0,5	stuk
roze peper	3	bolletjes
kruidnagel	1	stuk
crème de cassis	2,5	cl
sinaasappelzestes		
aardbeien	50	gram
frambozen	50	gram
bosbessen	50	gram
rode bessen	50	gram
braambessen	50	gram
frambozencoulis	0,5	dl
muntblaadjes (garnering)		
sinaasappelzestes (garnering)		
donkere kandijsuiker	20	gram
kristalsuiker	20	gram
boter	20	gram
sinaasappelsap	5	cl
bloem	30	gram

Vorbereiding Zet de soepborden koud!! Mascarpone-ijs: Zet een bak voor het ijs in de diepvriezer om goed koud te worden. Giet water, melk en suiker in een steelpaen en breng dat al roerend aan de kook. Haal de paen van het vuur en laat lauw worden. Voeg er al kloppend de mascarpone door. Meng het mengsel goed. Laat het mengsel koud worden en draai er ijs van. Als het ijs goed is, uit de machine halen, in de bak doen en in de vriezer zetten. Wijnsoep: Trek zestes van de sinaasappel; pers de sinaasappel uit. Pers de citroen uit. Meng alle ingrediënten voor de wijnsoep en breng aan de kook in een steelpaen. Laat daarna op een klein vuurtje nog 15 minuten sudderen. Giet de soep door een zeef en laat afkoelen. Krokante koekjes: Trek zestes van de sinaasappel en bewaar die voor garnering; pers daarna de sinaasappel uit. Smelt in een paen de kandijsuiker, kristalsuiker en de boter. Blus het mengsel met het sinaasappelsap; meng al roerend de bloem erdoor. Zet het deeg in de koeling en laat het een half uur rusten. Bereidingswijze Krokante koekjes: Verwarm de oven voor op 180°C. Maak met behulp van een lepel kleine hoopjes deeg op een met bakpapier beklede ovenplaat. Druk ze plat in een langwerpige vorm. Bak ze ongeveer 5 minuten in de oven. Als ze een goudbruine kleur hebben, mogen ze uit de oven. Fruit: Meng al het fruit voorzichtig met de

frambozencoulis. Serveren: Verdeel het fruit over koude diepe borden en verdeel de wijnsoep erover. Schep daarop een bolletje ijs. Garneer met sinaasappelzestes, een munttopje en een krokant koekje.