

2012 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

VOORGERECHT Heerlijkheid van Schotse zalm en gerookte paling

Heerlijkheid van Schotse zalm en gerookte paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte schotse zalm (plakje 21x4cm)	200	g
zure room	5	g
komkommer	0,5	stuk
dille fijn gehakt	3	g
zalmkaviaar	60	g
gerookte palingfilets	100	g
slagroom (geklopt)	1	dl
gevogeltefond	0,7	dl
gelatine	1,5	blaadje
zout		
peper		
toastbrood	4	sneetjes
dille	4	takjes
bieslook	4	sprietjes

Mousse: Week de gelatine in koud water. Breng de gevogeltefond aan de kook en los daarin de gelatine op. Haal de pan van het vuur en zet in een bak op ijswater om af te koelen. Pureer de paling in de magimix en wrijf de puree door een fijne zeef. Meng de puree met 1,2 dl (voor 10 pers) van de gevogeltegelei en houd de rest apart voor de afwerking. Meng de geklopte slagroom door de puree en breng die op smaak met zouten peper. Zalm: Schil de komkommer en haal de zaadjes eruit en snijd de komkommer in fijne brunoise. Meng voorzichtig de zure room, de dille, de komkommerblokjes en de helft van de zalmkaviaar in een kom. Bekleed roestvrijstalen vormpjes (6 cm doorsnee en 4 cm hoog) met de gerookte zalm. Vul de vormpjes voor de helft met de palingmousse en laat die opstijven in de koeling. Verdeel boven op de opgesteven palingmousse het zalm-kaviaarmengsel. Vul aan met de resterende palingmousse. Plaats opnieuw in de koeling om weer op te stijven. Giet vervolgens een dun laagje van de gevogeltegelei over de vormpjes en laat opnieuw opstijven. Serveren: Haal de mousse uit de vormpjes. Neem koude borden en schik de mousse hierop. Garneer de borden met de bieslooksprietjes, kervel en dilletakjes. Eventueel verder garneren met wat lobbige zure room. Serveer hierbij de sneetjes toast.

Pittige tomatensoep met rode paprikaroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pruimtomaten	600	kg
rode chilipepers	2	stuks
rode paprika	0,5	stuk
knoflook	2,5	stuk
zongedroogde tomatenpasta	1	eetlepel
rode uien	1	stuk
olijfolie	0,2	dl
groentebouillon	2	dl
zout		
peper		
crème fraîche	0,75	dl
tabasco	1	druppel
rucolasla		

Soep: Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de tomaten doormidden. Verwijder de zaden en zaadlijsten van de chilipepers. Halveer de paprika en verwijder de zaden en zaadlijsten. Pel en hak de ui grof; doe dit ook met de knoflook. Leg de tomaten, chilipepers, rode paprika, uien, knoflook en de tomatenpasta op een bakblik. Schud alle groenten door elkaar en besprenkel er de olijfolie over. Schud de groenten nog eens door elkaar en rooster ze 30 minuten tot ze zacht zijn en het vel van de paprika enigszins donker bruin is. Paprikaroom: Halveer de paprika's en verwijder de zaden en zaadlijsten. Leg de halve paprika's met het vel naar boven op een bakblik. Smeer ze in met olijfolie en rooster ze in de oven (tegelijk met die voor de soep). Leg de gare stukken paprika voor de paprikaroom in een plastic zak en sluit deze. Pel het vel van de stukken paprika en pureer het vruchtvlies samen met de helft van de crème fraîche met de staafmixer. Giet het mengsel in een kom en roer de rest van de crème fraîche erdoor. Breng de room op smaak met zout, peper en tabasco en zet koel weg. Soep: Maal de geroosterde groenten in gedeeltes en doe bij elke portie een schep bouillon zodat het een gladde, dikke puree wordt. Wrijf de puree door een zeef en roer er desgewenst wat extra bouillon door om de soep te verdunnen. Warm de soep langzaam op en breng op smaak. Serveren: Schep de soep in voorverwarmde soepborden. Schep in het midden een lepel paprikaroom. Leg er een bergje rucolablaadjes op.

Zoete Spaanse ui gevuld met zwezerik en cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	280	g
zoete spaanse uien, grote	4	stuks
witte champignons, grote	3	stuks
bloem		
gehakte sjalotjes	2	theelepels
gehakte knoflook	1	theelepel
gehakte tijm	1	theelepel
gehakte peterselie	1	theelepel
room	0,8	dl
boter	40	g
zout		
peper		
pancetta	4	plakjes
bruine fond	4	dl
rode wijn	1	dl
rode port	0,8	dl
cantharellen	20	stuks

Zwezerik: Spoel de zwezerik een aantal keren in koud water dat regelmatig ververs wordt. Kook ze 10 minuten in kokend gezouten water. Dompel ze meteen in ijswater, pel ze en maak ze schoon. Zoete Spaanse uien: Verwarm de kleine oven voor op 175°C. Was de uien en verwijder het eerste blaadje van de schil. Maak een snee in de voet van de uien en prik er 4 à 5 keer in met het puntje van een mesje. Kook de uien gedurende 15 minuten in kokend gezouten water. Haal ze eruit met behulp van een schuimspaan en laat ze uitlekken. Leg de uien op een bakplaat en bak ze gedurende 1 uur en 15 minuten in de hete oven. Haal ze eruit en laat ze afkoelen. Witte champignons: Snijd de champignons in fijne blokjes. Pancetta: Droog de plakjes pancetta onder de warmtebrug. Bereidingswijze: Zoete Spaanse uien: Snijd met een gekarteld mes het hoedje van de uien (bewaars voor later) en verwijder het vruchtvlees met een lepel. Snijd eventueel een stukje van de voet, zodat de ui recht staat. Hak het vruchtvlees grof en houd het apart. Zet het hoedje onder de ui. Witte champignons: Smelt een klontje boter en laat er de fijngehakte sjalotjes en de knoflook in uitzweten. Doe de champignons erbij en schep goed om. Voeg de uienpulp, de tijm en de peterselie toe. Giet de room erbij en laat het mengsel zachtjes sudderen tot het mooi gebonden is. Breng op smaak met peper en zout en houd de vulling warm. Zwezerik: Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de zwezerik in blokjes van 2 x 2 cm (4 per persoon); kruid ze met peper en zout. Haal kort voor het serveren de blokjes door de bloem en bak ze in boter lichtbruin. Gaar ze verder in de oven gedurende 4 minuten. Saus: Laat de bruine fond samen met de wijn en de port tot 1/8 inkoken. Monteer de saus met wat koude boter en breng op smaak; laat de saus niet meer koken. Houd de saus warm. Cantharellen: Borstel en was de cantharellen en verwijder het onderste stuk van de steel. Doe ze in de slacentrifuge en draai het overtollige vocht eruit. Bak ze kort in de boter en kruid met zout en peper. Serveren: Verwarm de uien kort voor het serveren. Vul de uien met het warme champignonuienmengsel. Leg ze in het midden van voorverwarmde borden. Leg de zwezerik op de vulling en daarop een plakje gedroogde

pancetta. Verdeel de cantharellen rondom de ui en lepel wat saus op de borden. Garneer met een takje tijm en een laurierblaadje.

VISGERECHT Variatie van topinamboer met snoekbaars en rivierkreeftjes

Variatie van topinamboer met snoekbaars en rivierkreeftjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
topinamboer (geschild)	120	g
boter	20	g
groentebouillon	1,5	dl
zeezout		
witte peper		
geklaarde boter		
rivierkreeftenstaartjes (gekookt)	12	stuks
zout		
snoekbaarsfilet met vel à 80 gram per stuk	4	stuks
zonnebloemolie		
kerriekruid	1	takje
groene peperkorrels, droge	1	theelepels
dragonblaadjes		
bieslook		
korianderblaadjes		

Topinamboerravioli en topinamboerchips: Snijd de topinamboer in dunne schijfjes; zoek de mooiste schijfjes uit (de helft). Bak de resterende helft van de schijfjes in 10 gram boter aan. Giet 1 dl groentebouillon erbij en laat ze op zacht vuur, met het deksel op de pan, gaar worden. Pureer met de staafmixer; wrijf de puree door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Blancheer per persoon 6 schijfjes topinamboer in kokend water met zeezout. Spoel ze koud af en dep ze droog. Verdeel de puree over de helft van de schijfjes topinamboer. Dek de puree af met een ander schijfje; druk de randen wat aan. Bak de resterende schijfjes in geklaarde boter voor (niet bruin). Bak ze kort voor het serveren in frituurolie tot krokante lichtbruine chips. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Verwarm kort voor het serveren de topinamboerravioli licht in de resterende boter met wat groentebouillon. Rivierkreeftjes: Controleer of de darmpjes van de rivierkreeftenstaartjes verwijderd zijn. Verwijder indien nodig. Verwarm de rivierkreeftenstaartjes kort voor het serveren licht. Snoekbaars: Plet de groene peperkorrels met wat zeezout in een vijzel. Verhit de zonnebloemolie in een pan met antiaanbaklaag. Bak de snoekfilets op de huidkant op niet te hoog vuur glazig. Schep tijdens het bakken met een lepel hete olie over de vis. Giet vervolgens de olie uit de pan. Doe de boter en 1 takje kerriekruid in de pan bij de vis. Bedruip de vis met de hete boter en keer de filets om. Voeg de groentebouillon toe en breng op smaak. Kruid de vis met het groene-peperzout. Serveren: Leg de snoekfilet op warme borden. Druppel wat van het braadvocht eromheen. Rangschik de rivierkreeftenstaartjes en de topinamboerravioli eromheen. Garneer het gerecht met de topinamboerchips, blaadjes kerriekruid, dragonblaadjes, kervelblaadjes en bieslook.

Witte chocolademousse met pruimencompote en gezouten pinda's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	150	g
boter	0,5	eetlepel
slagroom	150	ml
ei wit	2	stuks
gelatine	2	blaadjes
zout		
poedersuiker	2	el
sinaasappellikeur	0,5	eetlepel
gedroogde pruimen zonder pit	200	g
rode wijn	2	dl
vanillesuiker	7	g
kruidnagels	2	stuks
water	0,6	dl
suiker	40	g
kaneelstokje	1	stuk
sinaasappel	1	stuk
zoute pinda's	1	eetlepel

Witte chocolademousse: Smelt de witte chocolade en de boter au bain-marie. Klop de slagroom lobbig. Week de gelatine in koud water. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf en voeg de poedersuiker toe. Verwarm de likeur met 1 eetlepel water in een pannetje en los de uitgeknepen gelatine hierin op. Spatel het eiwitschuim door de gesmolten chocolade. Roer het gelatine mengsel erdoor. Spatel voorzichtig de slagroom door het chocolademengsel. Laat de chocolademousse afgedekt minimaal 2,5 uur opstijven in de koeling. Pruimencompote: Was de pruimen en zet ze 8 uur van te voren in de week. Voeg de wijn, de suiker, het zakje vanillesuiker, het kaneelstokje, het sinaasappelsap en de kruidnagel toe. Kook de pruimen op een zacht vuur in ca. 20 minuten gaar met het deksel op de pan. Haal het kaneelstokje en de kruidnagels uit de pan en laat de pruimencompote afkoelen. Snijd de pruimen doormidden. Serveren: Doe in een mooi glas wat witte chocolademousse en daarop wat pruimencompote. Vervolgens wat chocolademousse en daarop wat pruimencompote. Als laatste weer wat witte chocolademousse. Garneer met de zoute pinda's.