

2012 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

Gebakken gamba's met affilla-mascarpone-ijs en een relish van mini roma trostomaten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.5	dl
room	0.5	dl
mascarpone	10	gram
suiker	4	gram
eierdooiers	4	gram
affilla cress	0.2	bakje
sinaasappelrasp	5	gram
schone gebroken hazelnoten	50	gram
gamba's 13/15	8	stuks
knoflook	1	teen
rode peper	0.5	stuk
serehstengel	1	stuk
citroensap	1	eetlepel
mini roma trostomaten	6	stuks
olijfolie	1.5	el
kappertjes	2	el
olijven	80	gram
serranoham	4	plakken
rock chives cress	0.5	bakje

Affilla-mascarpone-ijs: Kook de melk, room en mascarpone. Klop de eierdooier samen met de suiker los. Giet er het hete melkmengsel op; doe het terug in de pan en roer goed door. Verwarm het tot het kookpunt en haal het van het vuur. Laat afkoelen op een bak met ijswater. Voeg de gehakte affillacress toe. Draai er ijs van. **Gekaramelliseerde hazelnoten:** Karamelliseer de suiker en blancheer de sinaasappelrasp. Voeg de hazelnoten en sinaasappelrasp toe aan de karamel. Schenk het op bakpapier of een siliconenmatje en laat het afkoelen. Breek de karamel en maal het grof fijn. **Relish van mini roma trostomaten:** Halveer de tomaten en verwarm ze licht met olijfolie, olijven en kappertjes. **Serranoham:** Verwarm de oven op 170°C (kleine oven). Droog de ham op een rooster 15 minuten in de oven. **Gamba's:** Pel de gamba's en haal het darmkanaal eruit. Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn. Snijd de Spaanse peper door en verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snijd ze fijn. Snijd de sereh in grove stukken. **Bereidingswijze Gamba's:** Bak de Gamba's in een scheut olijfolie. Voeg de knoflook, peper en sereh toe. Blus af met citroensap. **Serveren:** Leg een streep hazelnootkaramel aan de rechterkant van een koud bord. Leg de tomatenrelish zonder vocht aan de linkerkant. Leg de gamba's op de tomatenrelish en een quenelle van het ijs op de karamel met daarop de Serranoham. Garneer met de Rock Chivescress.

Velouté van prei met sinaasappelroom en muffin met spekjes, gruyère en peterselie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei (alleen het witte deel)	500	gram
kruimige aardappels	250	gram
uien	2	stuks
olijfolie	2	el
runderbouillon	1	liter
sinaasappel	1	stuk
slagroom	3	dl
cointreau	1	eetlepel
zout		
bloem	50	gram
gedroogde gist	4	gram
ei	0.5	stuk
boter gesmolten	8	gram
spek blokjes	8	gram
geraspte gruyère	40	gram
blaadjes van platte peterselie	1.5	takje

Velouté: Snijd het wit van de prei in ringen. Was ze minstens tweemaal in ruim water tot al het zand is verwijderd. Schil en was de aardappels en snijd ze in stukken. Pel en snipper de uien.

Muffin: Roer in een kom de bloem en gist door elkaar. Voeg de eieren door het bloem-en-gistmengsel. Giet de gesmolten boter met de olie in een kom en voeg een snufje zout toe. Meng nu het bloemmengsel en botermengsel al kloppend door elkaar. Blijf flink kloppen tot het een egaal, glad mengsel is. Bak de spekjes uit en snijd de peterselie fijn. Bereidingswijze

Muffin: Verwarm de oven voor op 200°C. Voeg de spekjes, gruyère en de platte peterselie toe. Roer alles door elkaar en verdeel het mengsel over de muffinvormpjes. Bak de muffins 15 tot 20 minuten in de oven van 200 °C. Haal ze uit de oven en laat ze 5 minuten afkoelen voor ze uit de vormpjes worden gehaald.

Sinaasappelroom: Boen de sinaasappel goed schoon en trek met een zesteur reepjes van de schil. Meng die met de helft van de slagroom en de cointreau. Zet dit mengsel koel weg.

Velouté: Verhit de olie in een pan en fruit de uien en de prei onder af en toe roeren op een laag vuur circa 2 minuten. Voeg de aardappels en wat zout toe en giet de bouillon erbij. Breng alles aan de kook, draai het vuur wat lager en laat de soep 20 minuten trekken. Haal de pan van het vuur zodra de aardappels en prei goed gaar zijn. Klop de resterende slagroom erdoor en pureer alles tot een smeug geheel. Voeg zout naar smaak toe.

Sinaasappelroom: Klop vlak voor het opdienen de cointreauroom met reepjes schil luchtig.

Serveren: Giet de velouté van prei in een warm kopje. Geef de cointreauroom en de muffin er apart bij.

VISGERECHT Gestoomde scholfilet met gepocheerde taugé, venusschelpjes op een saus van Westmalle abdijbier

Gestoomde scholfilet, gepocheerde taugé en venusschelpen op een saus van West-malle abdijbier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scholfilet van 100 gram	4	stuks
venusschelpen	200	gram
klein bouquet (wortel, prei en ui)		
visbouillon voor het stomen	0.5	liter
taugé	80	gram
west-malle abdijbier dubbel bruin	0.5	dl
visfumet	0.5	dl
gevogeltefond	0.5	dl
room	0.3	dl
kleine aardappel	1	stuk
geklaarde boter	0.5	dl

Vis: Spoel de venusschelpen in ruim stromend koud water en haal de beschadigde en open schelpen eruit. Snijd de ingrediënten voor het bouquet. Saus: Laat de visfumet, de gevogeltefond samen inkoken tot ongeveer de helft. Voeg nu wat room toe en laat verder inkoken tot de gewenste dikte. Voeg nu naar smaak het West-malle abdijbier toe. Maak verderaf op smaak. Bereidingswijze Aardappelwafels: Schil de aardappels en snijd ze op de mandoline tot wafelaardappels. Droog de gesneden wafelaardappels in keukenpapier of een keukendoek. Haal de wafeltjes even door wat geklaarde boter. Bak ze af in de oven op 200°C tot ze mooi goudgeel zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Vis: Zout en peper de scholfilet en stoom boven een pan met de hete visbouillon. Blancheer de taugé au blanc (blancheren in water met wijn). Doe de venusschelpen in een pan giet er wat wijn over. Doe er de bouquet garni bij en doe een deksel op de pan. Kook de schelpen tot ze open gaan. Serveren: Maak op een warm bord een spiegeltje van de saus. Plaats in het midden de taugé. Leg daarop de gestoomde scholfilet. Schik daaromheen de venusschelpen. Garneer met de aardappelwafeltjes.

Lamsrack met Niçoise garnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrack à 250 gram	1.5	stuks
lamsbouillon	4	dl
verse basilicum, gehakt	2	theelepels
dragon, gehakt	2	theelepels
geklaarde boter	40	gram
zwarte olijven, ontpit	100	gram
zout en peper		
aardappels	4	stuks
gekonfijte aubergine		
geglaceerde verse zilveruitjes	24	stuks
courgettes	0.6	stuks
rijpe tomaten	4	stuks
verse tijm	2	takken
verse rozemarijn	2	takken
olijfolie	1	dl

Niçoisegarnituur: Maak de aardappelrösti, konfijt de aubergine en glaceer de zilveruitjes volgens ander recept. Snijd de courgettes in 1 cm dikke plakken. Plisseer de tomaten, ontvel ze en snijd ze in vieren; verwijder de zaadlijsten. Pluk de blaadjes van de takken tijm en de rozemarijn en hak de naalden fijn. Saus: Kook voor de saus de lamsbouillon tot circa een derde in. Schep er de gehakte basilicum en dragon door. Proef en breng op smaak met zout en peper. Bereidingswijze Vlees: Verwarm de oven voor op 190°C. Verhit de geklaarde boter of olie in een koekenpan (gietijzer) en schroei het lamsvlees aan beide kanten dicht. Zet ze in de oven en laat 8 tot 10 minuten braden. Neem het vlees uit de oven, bestrooi het met peper en zout. Laat het afgedekt onder aluminiumfolie 5 minuten rusten. Niçoise garnituur: Doe de olijfolie in een middelgrote pan. Bak er de courgette met tijm en rozemarijn circa 6 minuten tot ze beetgaar zijn. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken. Bak er de in vieren gesneden tomaten in tot ze net gaar zijn. Schep ze eruit en laat ze ook uitlekken op keukenpapier. Bak nu de rösti af, leg ze op een schone bakplaat en houd ze warm. Doe dit ook met de aubergine en de zilveruitjes. Doe alle groenten in een warme bak en houdt warm. Serveren: Snijd de stukken lamsrack in bij de botjes of haal ze van ribje en snij de filet in plakjes. Leg een aardappelrösti in het midden van een voorverwarmd bord. Schik er de plakjes lamsvlees op. Schik er de gebakken groenten, de geglaceerde zilveruitjes, de gehalveerde olijven en de gekonfijte aubergineplakken omheen. Schep de saus over het vlees en de groenten. Serveer meteen.

Aardappelrösti, gekonfijte aubergine en geglaceerde zilveruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geklaarde boter	40	gram
aardappels geschild	250	gram
zeezout		
kleine langwerpige smalle aubergine	1	stuk
fijn tafelsuiker		
olijfolie om te bakken		
verse zilveruitjes	24	stuks
boter	15	gram
olijfolie	1	theelepels
grof zeezout	1	eetlepel
laurier	1	blaadje
verse tijm	1	takje
fijn tafelsuiker om te bestrooien		

Aardappelrösti: Rasp met een mandoline of raspstrijper in de keukenmachine de aardappels julienne. Dep ze droog met een schone keukendoek of passeerdoek. Knijp er dan zoveel mogelijk vocht uit en doe ze in een grote kom. Bestrooi met zout en peper en schep er dan de geklaarde boter door en laat afkoelen zodat het mengsel makkelijk te bereiden is. Bak de rösti in een stekertje in de koekenpan met wat olie. Gekonfijte aubergine: Snijd de aubergine in dunne plakken. Snijmachine stand 14. Stapel de plakken in een bakplaat en bestrooi elk laagje gelijkmatig lichtjes met een mengsel van even grote hoeveelheden zeezout en tafelsuiker (10 gram zeezout en 10 gram fijne tafelsuiker). Laat 15 minuten trekken om eventuele bittere sappen te verwijderen en de plakken soepel te maken. Dep de plakken droog met een theedoek. Giet een laagje oliediep van circa 1cm diep in een grote koekenpan. Verhit de olie tot circa 170°C en bak er de plakken in tot ze krokant maar niet bruin zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Geglaceerde verse zilveruitjes: Pel de uitjes en snijd ze bij. U kunt om het pellen wat makkelijker te maken, de uitjes eerst een minuut in kokend water blancheren. De schilletjes zullen er dan makkelijk af komen. Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit de boter en de olie in een zware kookpan, voeg de uitjes toe en schud de pan zodat ze rondom met vet bedekt zijn. Strooi er wat zout over en voeg het laurierblad en de tijm toe. Bak de uitjes op een middelhoog vuur tot ze goudgeel worden. Bestrooi licht met suiker en leg er beboterd bakpapier op. Zet 10 minuten in de oven en controleer om de 5 minuten tot de uitjes in het midden gaar zijn en beginnen te karamelliseren. Verwijder het laurierblad en de tijm. Serveren: Gebruik de gerechten bij het hoofdgerecht.

Koffiecrème en whiskycrème met vanille-ijs en knapperige madeleines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2.5	dl
eidooier	4	stuks
suiker	60	gram
vanille stokje	1	stuk
melk	2	dl
gemalen koffie	40	gram
gelatine	1	blaadje
whisky	0.3	dl
eieren	1	stuks
honing	5	gram
bakpoeder	1.25	gram
bloem	53	gram
gesmolten boter	53	gram
citroenrasp		
snufje zout		
chocolade blaadjes of staafjes		

Vanille-ijs: Verhit de slagroom met het doormidden gesneden vanillestokje. Laat de vanille 10 minuten trekken in het hete melkmengsel. Klop ondertussen de eidooiers en de suiker dikschuimig. Roer een beetje van het hete melkmengsel door de eidooiermassa. Voeg dit daarna al kloppend toe aan het melkmengsel. Laat het mengsel op zacht vuur binden. Zeef het mengsel en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Koffiecrème: Verwarm de oven voor op 100°C. Verwarm de slagroom en de melk tot bijna aan het kookpunt. Voeg de gemalen koffie toe en laat 5 minuten trekken en haal de pan van het vuur. Klop de eidooiers met de suiker dikschuimig (tot bijna wit). Voeg al kloppend het room-melkmengsel toe aan de eidooiers. Zeef het mengsel door een fijne zeef. Schenk het in een ovenschaal en bak het in een oven van 100°C gedurende 30 minuten. Plaats daarna de schaal in de koeling.

Whiskycrème: Week de gelatine in koud water. Breng de slagroom aan de kook en haal de pan van het vuur. Klop de eidooiers en de suiker dikschuimig. Voeg die al roerend toe aan de slagroom. Plaats de pan weer op het vuur en laat het mengsel bij 85°C binden. Los de uitgeknepen gelatine in het mengsel op. Voeg tot slot de whisky toe en zet het geheel in de koeling.

Madeleines: Verwarm de oven voor op 175°C. Klop de eidooiers met de suiker, honing en zout licht schuimig. Meng de bloem met het bakpoeder. Zeef het mengsel. Voeg het eimengsel toe en meng het goed. Meng tot slot de gesmolten boter en citroenrasp door het deeg. Laat het deeg een uur rusten. Verdeel het deeg in madeleinevormpjes en bak het in een oven van 175°C ongeveer 7 minuten. Haal ze dan uit de oven om even te laten rusten. Daarna weer in de oven van 170°C tot ze open barsten (wel goed op letten). Haal ze dan uit de oven en laat ze afkoelen.

Serveren: Roer de koffiecrème voorzichtig door. Schep in een glaasje een laag van 1 cm koffiecrème. Schep daarop een laag whiskycrème van 1 cm. Plaats het glas op een bord en leg daarnaast twee madeleines en een bolletje ijs. Garneer de glaasjes met chocoladeblaadjes of chocoladestaafjes.