

2012 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Coquilles met salsa van tomaat en gemberlimoencrème

Coquilles met salsa van tomaat en gemberlimoencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	8	stuks
basilicum enkele blaadjes		
witte wijn		
citroensap		
rijpe romano tomaten	3	stuks
sjalotjes	1	stuks
rode peper	0,5	stuk
basilicum	2	blaadjes
na pla beetje		
zout		
limoen	1	stuk
gember verse	1	cm
slagroom	1	dl
zout en peper		
nam pla beetje		
forel eitjes		

Salsa van tomaat: Ontvel voor de salsa de tomaten in een pan met kokend water dan gelijk terug koelen in koud water. Snijd ze daar na in vieren, verwijder de zaadlijsten en dep ze droog. Maak de sjalotjes schoon en snipper ze fijn. Maak de rode peper schoon verwijder de zaadjes en snijd ze rag fijn. Snijd de tomaat in kleine blokjes. Stoof de sjalotjes in wat olijfolie met de rag fijn gesneden rode peper. Voeg dan de tomatenblokjes heel even toe en breng op smaak met de gesneden basilicum. Laat afkoelen. Gemberlimoencrème: Maak de gember schoon en rasp deze. Pers de limoen uit. Sla de room op tot dik lobbijg en meng met het citroensap en de geraspte gember. Eventueel op smaak brengen met peper zout en Nam pla. Coquilles: Snij de coquilles in dunne plakjes leg ze op een snijplank met huishoudfolie. Besprenkel nu de gesneden coquilles met een beetje wijn, citroensap en wat peper. Garnering: Snijd de basilicum fijn. Serveren: Verdeel de salsa over koude borden. Leg hierop de plakjes coquilles met daarop de fijn gesneden basilicum. Trek een streep van de Gemberlimoencrème naast de salsa. Garneer verder af met de foreleitjes.

Bouillon van gerookte paling en gegrilde grietfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grietfilet a 50 gram	4	stuks
mycryo		
gerookte paling (grote)	0,5	stuk
honing	20	gram
ponzu naar smaak		
boter	40	gram
paling afval (vellen en graten)	1	stuk
prei	0,5	stuk
bleekselderij	1	stengel
dille	0,2	bosje
ui	0,5	stuk
roomboter	1	eetlepel
wijn (witte, riesling)	300	ml
vermouth (noilly prat)	50	ml
krachtige visfond	300	ml
wit van prei	0,5	stuk
eiwit	50	gram
rundertartaar	75	gram
paksoi	0,5	stronk

Paling bouillon: Doe de boter in de pan en fruit hier in de fijn gehakte groente aan maar laat niet bruin worden. Blus af met de wijn en Noilly Prat. Voeg de graten en het vel van de paling toe. Voeg het visfond toe, laat aan de kook komen vuur laag zetten en schuim het af. Laat dit 30 minuten trekken passeer dan de bouillon door een natte passeerdoek. Laat de bouillon nu snel afkoelen tot $\pm 60^{\circ}\text{C}$. Clarifique: Snijd het witte deel van de prei fijn. Meng dit met het eiwit en de tartaar. Groente: Maak de paksoi schoon en snijd fijn. Bereidingswijze: Paling bouillon: Doe nu de clarifique in de afgekoelde bouillon. Laat de bouillon nu langzaam tegen de kook aan komen en zet daarna het vuur laag. Niet meer in roeren. Als de eiwitkoek boven is gekomen schep die er voorzichtig af. Passeer de bouillon nu weer door een schone natte passeerdoek. Maak de bouillon op smaak af. Vis: Snijd de paling in mooie mootjes. Breng voor de paling de honing qua smaak in balans met de punzo (niet te zoet). Bestrijk er de paling mee en laat onder de warmtelamp op temperatuur komen. Haal de grietfilet stukjes door de mycryo. Gril aan beide kanten en laat tot juiste garing komen. Groente: Stoof de paksoi en breng deze op smaak. Serveren: Leg de grietfilet op een groot warm soepbord daarnaast een beetje paksoi met daar op een stukje paling. Schenk de palingbouillon er aan tafel over.

Ravioli van Gandaham en Bokkesprong geitenkaas met een saus van gepofte knoflook

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflookbol	2	stuk
ganda ham (gedroogd)	2	plakjes
salie	12	blaadjes
witte bloem	125	gram
italiaansbloem	25	gram
ei	75	gram
water	10	ml
olijfolie	8	ml
bokkensprong geitenkaas	80	gram
ganda ham niet gedroogd	3	plakjes
knoflook gepofte	4	teentjes
groentebouillonpoeder naar smaak		
melk	100	ml
room	200	ml
rozemarijn	1	topje
geplukte tijm	0,5	takje
boter		

algemeen: Verwarm de oven voor op 200°C. Pof de knoflook voor garnering en saus gedurende 25 minuten in de oven. Haal de teentjes uit de bollen. Droog de Ganda ham onder de warmtebrug op keukenpapier. Frituur de salie in de hete olie. Pastadeeg: Meng voor het pastadeeg alle droge ingrediënten in de keukenmachine. Voeg al draaiende ei, water en olie toe tot een mooi deeg. Haal het uit de machine en kneed het ± 5 minuten door met de handen. Verpak het in plasticfolie en laat in de koeling rusten ± 30 minuten. Saus: Zet voor de saus de gepofte knoflook aan in een beetje olijfolie. Voeg de kruiden toe. Voeg de melk en room toe en laat reduceren tot sausdikte. Zeef het vocht en breng op smaak (met groentebouillonpoeder). Vulling: Snijd voor de vulling de Gandaham zeer fijn. Meng met de geitenkaas en breng op smaak. Bereidingswijze: Pastadeeg: Rol met behulp van de pastamachine zeer dun uit. Maak er met de vulling ravioli van. Kook gaar in gezouten water. Saus: Verwarm de saus nu en monteer de saus schuimig met de staafmixer. Serveren: Leg de ravioli in een diep voorverwarmd bord. Schep er de schuimige saus bij. Garneer verder af met de gefrituurde salie, 4 teentjes gepofte knoflook en reepjes gedroogde ham.

Gebraden kalfszwezerik met gebraiseerde raddichio (roodsla), bramen en basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	500	gram
peper en zout		
kardemom (gemalen) + bloem	0,4	eetlepel
raddichio	1	stuks
olijfolie	1,2	eetlepel
boter		
dikke chileense krenten	40	stuks
knoflook	2	teentjes
fleur de sel		
bramen (diepvries)	50	gram
frambozen azijn	0,5	dl
rode wijn	0,5	dl
bietensap	0,5	dl
basilicum	0,6	bosje
geschilde aardappels	320	gram
melk	0,2	dl
nootmuskaat naar smaak		
kalfsjus	1	dl
zoethoutpoeder	0,4	theelepels

Vorbereiding: Vlees: Zet de zwezerik in koud water. Blancheer ze circa 10 minuten. Laat de zwezerik tussen twee borden afkoelen met gewicht erop. Ontvlies de zwezerik maar zorg er wel voor dat de zwezerik heel blijft. Aardappel mousseline: Kook de aardappels gaar met zout. Bramenvinaigrette: Laat voor de vinaigrette de azijn met de bramen reduceren tot 1 dl (voor 10 pers). Reduceer in 2 afzonderlijke pannen de rode wijn en het bietensap elk 0,5 dl. Voeg nu de drie samen. Druk door een zeef en meng er wat olijfolie ± 3 eetlepels door. Breng op smaak met suiker. Basilicumolie: Blancheer voor de basilicumolie de basilicum en mix volledig glad met de olie. Gebraiseerde raddichio: Maak de raddichio schoon snijd ze in kwarten. Wel de Chileense krenten. Maak de knoflook schoon. Bereidingswijze: Vlees: Snijd de zwezerik in mooie plakken van ±1,5 cm dikte (2 per persoon). Kruid de zwezerik met kardemom, peper en zout + bloem. Braad voorzichtig in een sauteuse met wat boter. Krokant van buiten en zacht van binnen. Aardappel mousseline: Druk de aardappels door een puree knijper. Maak fijne mousseline door de verwarmde melk met boter toe te voegen. Breng op smaak met nootmuskaat. Gebraiseerde raddichio: Bak de raddichio in boter met knoflook in de pan, of zet de losse bladeren even aan in de wok met boter en knoflook. Zoethoutjus: Reduceer de kalfsjus tot de helft en breng op smaak met de zoethoutpoeder. Serveren: Leg in het midden van een warm bord een spiegelkje van de mousseline. Met daarop de gebakken of gewokte raddichio. Doe er wat bramenvinaigrette over en de krenten en leg hier op de zwezerik. Druppel er de basilicumolie en de zoethoutjus om heen.

DESSERT Maanzaadtaartje met Leffe Tripel ijs en vossenbessensaus

Maanzaadtaartje met Leffe Tripel-ijs en vossenbessensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	0,5	dl
honing	1,5	eetlepel
suiker	50	gram
leffe tripel	2,5	dl
slagroom	2,5	dl
zachte boter	32	gram
eieren	1,5	stuk
kaneel	0,2	mespuntje
citroen (raspt)	0,1	stuk
zout snufje		
blauw maanzaad	50	gram
hazelnoten	10	gram
poedersuiker voor garnering		
mint topjes		
verse vossenbessen (preiselberen)	40	gram
port (ruby)	0,2	dl
keukenstroop	0,1	
steranijs	0,5	
kaneelstokje	0,5	stuk
laurierblaadjes	0,5	stuk
mintblaadjes		
poedersuiker		

Vorbereiding: Leffe-ijs: Plaats van te voren een roestvrijstalen bak in de diepvries. Klop de slagroom lobbijg en zet hem weg voor later. Klop de eidooiers met de honing en de suiker tot een dikschuimige massa. Breng het bier aan de kook en laat het tot de helft inkoken. Haal de pan van het vuur. Meng een klein deel van het ingekookte bier goed door de dooiermassa. Voeg dit mengsel toe aan de rest van het bier. Klop het au bain-marie tot een gebonden crème. Spatel de room er door. Laat het afkoelen en draai er ijs van. Maanzaadtaartje: Bekleed een smalle (half ronde) bakvorm met bakpapier. Scheid de eieren. Klop de boter luchtig. Klop met de mixer de dooier, een derde van de suiker, citroenrasp en zout tot een schuimige massa. Maal de hazelnoten fijn (poeder). Klop de eiwitten half stijf; voeg geleidelijk de resterende suiker toe en klop het eiwit goed stijf. Spatel eidooiermassa nu door de boter. Spatel het stijf geklopte eiwit voorzichtig door het eidooiermengsel. Spatel er nu voorzichtig het maanzaad en de fijn gemalen hazelnoten door. Vossenbessensaus: Breng de port met de honing, keukenstroop, steranijs, kaneel en laurier aan de kook. Voeg de vossenbessen toe en laat ze 5 minuten meekoken. Laat ze nu tot kamertemperatuur afkoelen. Bereidingswijze: Leffe-ijs: Als het ijs klaar is in de ijsmachine, doe het dan in de voorgekoelde bak en zet dit weer terug in de vriezer tot later gebruik. Maanzaadstaartje: Verwarm de oven voor op 165°C. Schep het mengsel in de bakvorm en bak de taart 30 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer met een houten prikker of de cake gaar is. Haal de vorm uit de oven en laat iets afkoelen. Stort de taart terwijl die nog warm is. Snijd in benodigde porties en bestuif met

poedersuiker. De taart moet lauwwarm geserveerd worden. Vossenbessensaus: Verwijder de steranijs, kaneel en laurierblad. Pureer het bessenmengsel met een staafmixer en zeef het. Doe het in een spuitflesje en laat afkoelen. Serveren: Verdeel de vossenbessensaus over de gekoelde borden. Leg op de saus een lauwwarm stuk maanzaadtaart. Leg daarbij een quenelle van Lefe-ijis. Garneer met mint topje.

KOFFIE Koffie, Espresso, Cappuccino

Mokka