

2012 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

Torofilet met mosterd-su-misosaus en wakame

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
toro filet	320	gram
zwarte peper		
zeezout		
japanse mosterd poeder	2	theelepels
warm water	10	ml
saiko-miso	150	gram
verse wakame	80	gram
rijstazijn	35	ml
mirin	20	ml
palmsuiker	6	gram
sesamolie	18	ml
szechuan peper	6	gram
rettich	1	stuk
sanshocress		
wakame garnering	40	gram

Vlees: Snijd het vlees in gelijkmatige tournedos van 3 cm dik. Verwarm de grillplaat. Bestrooi het vlees met zeezout en zwarte peper. Mosterd-su-misosaus: Roer in een kom het mosterdpoeder met het water tot een dik papje. Meng de Saikyo-miso en de rijstazijn erdoor. Vermeng in een keukenmachine de mosterd-su-misosaus met de wakame tot het zeewier fijngesneden is. Garnering: Schil de rettich met een dunschiller. Snijd daarna met een dunschiller dunne ononderbroken repen van 4 cm breed. Snijd de repen in reepjes van 1 cm breed. Rol ze op en steek vast met cocktailprikkers; leg ze in ijswater. Bereidingswijze Vlees: Schroei de filets aan beide dicht in de grillpan. Snijd het vlees in gelijkmatige blokjes (3cm x 3 cm). Dressing: Wrijf de peper fijn in een vijzel. Doe alle ingrediënten in een beker en meng ze met de staafmixer. Garnering: Droog de rettich voor het serveren af en maak er spiralen van. Leg ze op een plaat en besprenkel ze met de dressing. Serveren: Schep een flinke spiegel saus op een bord. Schik de blokjes torofilet in de saus. Ganeeer met de rettichkrullen, de wakame en de cress.

Saikyo-miso

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sake	0.3	dl
mirin	0.3	dl
witte miso	90	gram
kristalsuiker	45	gram

Breng op hoog vuur de sake en de mirin aan de kook. Laat het mengsel 20 seconden koken. Draai het vuur laag en roer met een houten lepel de miso erdoor totdat die volledig is opgelost. Draai het vuur weer hoog en roer met een houten lepel de suiker erdoor totdat het volledig is opgelost. Laat het mengsel niet aanbranden. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Gieterse bruiloftsoep met snoekbaars

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilet	160	gram
knoflook	1	teen
olijfolie		
tuinbonen schoon	80	gram
doperwten schoon	80	gram
klein bosje pieterselie	1	bosje
bladselderij	2	takjes
koriander	2	takjes
shiitake	4	stuks
rode paprika (gepoft)	0.5	stuk
visbouillon	1	liter
saffraan draadjes	8	stuks
zout		
peper		
bloem	40	gram
ei	0.5	stuk
melk	0.4	dl
fijn gehakte dille	2	el

Vorbereiding Bruiloftsoep: Snijd de snoekbaarsfilet in mooie hapklare stukjes. Wrijf in met fijn gehakte knoflook en wat olijfolie. Groente: Blancheer de tuinbonen en de doperwten kort. Dop de tuinbonen nogmaals. Hak de kruiden fijn (voor 10 personen 5 eetlepels). Maak de shiitake schoon en snijd ze in stukjes. Ontvel de paprika en snijd in stukjes. Dilleflensjes: Maak van de bloem, ei, melk en zout het beslag. Roer er de fijngehakte dille door. Bak in de hete boter mooie dunne flensjes. Maak rolletjes van de flensjes en snijd ze in dunne reepjes.

Bereidingswijze Bruiloftsoep: Verwarm de groente in de warmhoudkast. Verhit de visbouillon; breng op smaak met de saffraan, zout, peper en knoflook. Voeg de shiitake toe en laat deze meetrokken. Voeg dan de kruiden toe en breng de soep op smaak. Voeg één minuut voor het serveren de snoekbaarsfilet toe. Serveren: Leg in ieder bord wat groente en wat reepjes van de flensjes. Schep de soep erbij en dien meteen op.

Gefrituurde courgettebloemen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	60	gram
amandelen	20	gram
ansjovis	3	filets
majoraan (gehakte)	1	theelepel
mozzarella	140	gram
courgettebloemen	8	stuks
tempurameel	32	gram
foelie (gemalen)	1	theelepel
kummel (poeder)	0.5	theelepel
bronwater	100	ml
olie om te frituren		
zout en peper		
chilipeper (groene)	1	stuk
olijfolie (extra vergine)	0.5	dl
zeste van limoen		
limoensap	1	eetlepel
palmsuiker beetje		

Vorbereiding Courgettebloemen: Hak de majoraan en de amandelen fijn. Snijd de mozzarella brunoise en hak de ansjovisfilets fijn. Schep de crème fraîche, amandelen en majoraan door elkaar. Voeg de ansjovis en de mozzarella toe. Breng het geheel op smaak en zet het koud weg. Open de courgettebloemen heel voorzichtig en verwijder de stamper. Snijd een stukje van de steel. Bewaar die voor later. Lepel de mozzarellavulling in de bloemen (tot $\frac{3}{4}$ deel). Draai ze dicht en zet ze circa 10 minuten in de koeling. Meng het tempurameel met kummel en foelie; maak een beslag met het bronwater en breng het op smaak met zout en peper.

Garnering: Haal zestes van de limoen en pers die uit. Hak de palmsuiker fijn. Haal de pitjes uit de chilipeper en hak hem fijn. Meng dit met de olijfolie, limoensap, zestes en de palmsuiker. Snijd de stukjes steel in plakjes. Roerbak ze in een beetje olie. Schep de olie in kleine bakjes.

Bereidingswijze Courgettebloemen: Verhit de frituurolie op 175°C. Haal de gevulde courgettebloemen door het beslag. Schud het overtollige beslag eraf. Frituur de courgettebloemen in kleine porties circa 2 tot 3 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveren: Leg op elk bord 2 courgettebloemen. Zet een bakje gekruide olie ernaast en leg wat plakjes courgette op het bord.

Kwartel met munt-basilicumsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartel	4	stuks
wijn (wit)	0.4	dl
groentebouillon	1	dl
room	0.6	dl
munt	0.4	eetlepel
basilicum	0.4	eetlepel
boter (geklaard)	16	gram
zout en peper		
aardappels (redstar)	200	gram
boter	10	gram
eierdooiers	8	gram
melk		
druiven (witte, ontveld)	72	gram
kervel	0.2	bosje
bieslook	0.2	bosje
kerstomaatjes	4	stuks
olijfolie	0.4	dl
knoflook	0.4	teentje
tijm	0.2	theelepels
zout, peper en nootmuskaat		

Vorbereiding Vlees: Snijd de borstfilets en de boutjes, beide met vel, van de kwartel los. Verwijder eventuele ingewanden. Saus: Hak de karkassen klein en zet ze aan in een braadpan met wat boter. Blus af met de wijn. Hak de munt en de basilicum fijn. Schenk de groentebouillon en de room in de pan en voeg munt en basilicum toe. Laat de saus gedeeltelijk inkoken. Zeef de saus; pers de karkassen uit met de pureeknijper; kook de saus in tot de gewenste dikte. Garnituur: Was de tomaatjes en droog ze. Hak de tijm fijn en plet de knoflook. Doe de olie in een pannetje en leg de tomaatjes in de olie. Voeg de tijmblaadjes en de knoflook toe en verwarm het tot circa 60°C. Dek het pannetje af en pocheer de tomaatjes circa 45 minuten op een heel laag vuur. Haal de tomaatjes uit de olie en laat ze afkoelen. Hak de kervel en de bieslook fijn. Ontvel de druiven indien nodig; ontpit ze met een haarspeld. Aardappelpuree: Schil de aardappels en kook ze gaar. Pureer ze. Verwarm de melk. Meng de puree met boter, eidooier en zoveel melk dat een luchtig, niet te natte puree ontstaat. Breng de puree op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Bereidingswijze Vlees: Klaar de boter. Bak de kwartelborstjes en de boutjes in de geklaarde boter. Bestrooi het vlees met zout en peper. Saus: Verwarm de saus al kloppend met een garde zachtjes op een klein vuur. Bind de saus, als die te dun is, met rouxkorrels. Garnituur: Verwarm de druiven in een pannetje. Serveren: Schik op elk bord twee boutjes en twee borstfiletjes. Nappeer de saus er rondom. Garneer met een bolletje aardappelpuree, enkele druiven, een kerstomaat, kervel en bieslook.

Symfonie van tomaten en frambozen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten (ronde)	12	stuks
water	0.2	l
witte basterdsuiker	200	gram
frambozen (diepvries)	100	gram
frambozen	150	gram
peperkorrels (roze)		
muntblaadjes	4	stuks
poedersuiker	13	gram
eiwit	6	cc
citroensap		

Vorbereiding Tomaten: Plisseer de tomaten (heel kort!) maar laat de kroontjes zitten. Haal met een pommes parisienneboortje een rondje uit de zijkant van de tomaten vlak bij het kroontje en hol ze voorzichtig uit. Suikersiroop: Verhit het water en los de basterdsuiker hierin op; laat aan de kook komen. Laat het mengsel 1 minuut koken. Meet 2,5 dl (bij 4 personen) van deze suikersiroop af. Saus: Maak met de rest van de suikersiroop en de diepvries frambozen een saus. Zeef de saus. Laat de saus afkoelen. Garnering: Meng de poedersuiker en het eiwit heel goed. Voeg op het laatst wat citroensap toe. Vouw van een stuk papier een cornetje. Bereidingswijze Tomaten: Voeg de muntblaadjes en de peperkorrels bij de suikersiroop. Leg de tomaten in de siroop in een brede pan, verhit ze een heel klein beetje. Let op mag niet te warm worden, dan worden de tomaten te gaar! Bedruip ze regelmatig totdat de suikersiroop bijna geheel opgenomen is. Laat ze afkoelen. Tomaten: Vul de tomaten met de verse frambozen. Serveren: Schep een dun laagje frambozensaus op een koud bord. Zet 3 tomaten op het bord. Vul het cornetje met het glazuur en versier de saus hiermee.