

2012 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Ossenhaasrol met frisse aardappelsalade en chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels, geschild	180	g
mayonaise	0.5	x receptuur
limoen	0.5	stuk
sjalot, schoon en kleingesneden	15	g
peterselie	1	el
ossenhaas	320	g
tomaat	1	stuk
granaatappel	1	stuk
bietenblad	12	blaadjes
honing	40	g
witte wijn	0.4	dl
pure chocoladeschaafsel	20	g

Aardappelsalade: Schil de aardappels, kook ze 10 minuten en laat ze uitstomen en afkoelen. Snijd de aardappels in blokjes van 1x1 cm. Maak de mayonaise volgens bijgevoegd recept. Pers het sap uit de limoen. Vlees: Snijd de ossenhaas in dunne plakjes en druk of sla ze plat. Zorg ervoor dat je een plak maakt van 15 x 8 cm. (Eventueel 2 plakjes dakpansgewijs op elkaar.) Spreid ze uit over stukken plasticfolie, net zoveel als er personen zijn. Garnering: Snijd de zaadlijsten uit de tomaat en snijd het stevige vruchtvlies in reepjes. Snijd de granaatappel doormidden en schep met een lepel de pitten eruit. Houd een paar pitten apart voor garnering. Doe de overige pitten in een zeef en zet hem boven een kommetje. Verwijder de witte vliezen en wrijf het sap uit de pitten; kook het sap iets in. Laat de honing en witte wijn inkoken tot licht stroperig. Bereidingswijze Aardappelsalade: Meng de blokjes aardappels met de mayonaise, het sap van de limoen, peterselie en sjalot. Breng de salade op smaak met peper en zout. Vlees: Kruid het vlees met peper en zout. Bedek het vlees voor de helft met een laagje aardappelsalade. Rol het geheel strak op en zet in de koeling. Serveren: Verwijder de plastic folie. Snijd de uiteinden van de vleesrol af, zodat de vulling zichtbaar wordt. Leg op elk koud bord een gevulde ossenhaasrol. Leg er 3 bietenblaadjes en 3 stukjes tomaat op en druppel de honing-wittewijnsiroop en het granaatappelsap om het geheel. Bestrooi het vlees met het chocoladeschaafsel, de granaatappelpitten en versgemalen zwarte peper.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepasteuriseerd eigeel	6	ml
azijn (blanke)	2	ml
mosterd	0.6	g
olie (zonnebloem of arachide)	80	ml
zout		
peper		

Zorg dat het eigeel en de olie op kamertemperatuur zijn. Meet en weeg alle ingrediënten goed af. Doe het eigeel met de azijn, zout en de mosterd in een bekken. Klop alles met een garde los. Voeg de olie heel langzaam (in een zeer dun straaltje) aan de massa toe tot alle olie is gebruikt. Blijf kloppen! Breng het geheel op smaak met peper.

Zeebaarsfilet met lamellen van groene courgette en lauwwarme antiboise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet zonder vel	4	stuks
arachideolie		scheutje
courgettes	1.5	stuks
olijfolie		scheutje
boter	1	el
knoflook	2	teentjes
sjalotten	3	stuks
dragon	2	takjes
basilicum	2	takjes
kippenbouillon	150	ml
vocht van de tomaten	150	ml
citroenazijn	2.5	el
20 jaar oude balsamicoazijn	1	el
pruimtomen	8	stuks
gehakte bieslook, peterselie en kervel	1	el

Vorbereiding Opmerking vooraf: Tomatenvocht krijg je door bij het ontvellen en ontpitten van de tomaten al het vocht op te vangen. Met name het sap binnen de tomaten is heel fris en smaakvol dus dat kun je goed gebruiken voor de saus. Antiboise: Maak de sjalotten schoon en snijd ze fijn. Zweet ze in een beetje boter met olie aan; voeg dan de gehakte knoflook, de gehakte dragon en de kippenbouillon toe en breng dit aan de kook. Laat het tot een derde inkoken. Ontvel de tomaten op de gebruikelijke manier en haal de zaadlijsten eruit. Snijd nu de tomaten in blokjes. Zeebaars met courgette: Spoel de courgettes af. Snijd de courgettes over de lengte in zeer dunne plakken tot aan de zaadlijsten. Dit kan met een snijmachine of dunschiller. Blancher de courgetteplakken heel kort in kokend water met wat zout en citroensap. Laat ze afkoelen. Snijd al het donkere vlees van de visfilets en maak van de filets rolletjes. Bak de vis met een beetje arachideolie rondom net gaar. Bestrooi de visrolletjes met peper en zout. Bereidingswijze Antiboise: Meng de ingekookte bouillon met het tomatenvocht, de citroenazijn en de balsamico-azijn. Voeg dan de tomatenblokjes toe. Belangrijk: als je de tomaat toevoegt, laat de bouillon dan niet meer koken. Zeebaars met courgette: Verwarm de oven voor op 120°C (combi). Wikkel de courgette om de vis (laat de courgetteplakjes elkaar iets overlappen). Besprenkel de ingepakte zeebaars met olijfolie. Zet de vis in de oven tot die glazig is, maar niet gaar (ongeveer 5 minuten). Serveren: Verwarm de antiboise tot deze lauwwarm is; voeg eventueel de gehakte kruiden toe. Leg op een voorverwarmd bord antiboise met daarop het zeebaarspakketje. Garneer met takjes dragon en basilicum.

Gebakken zeeduivel met rodewijnsaus en risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelfilet à 125 gram	4	stuks
vijfkruidenpoeder	0.5	tl
olijfolie + geklaarde boter	1	el
kippenbouillon	4	dl
rode wijn	3.75	dl
olijfolie	1	el
sjalotjes kleine	4	stuks
zwarte peperkorrels	6	stuks
verse tijm	0.5	takje
laurierblad klein	0.5	stuk
sherryazijn	0.5	el
zeezout en vergemalen peper		
witte wijn of noilly prat	8	ml
risottorijst	50	g
slagroom	2	el
mascarpone	1	el
basilicum en bieslook (beide gehakt)	1	tl
prei	0.5	stuk

Vorbereiding Vis: Snijd de zeeduivelfilets netjes bij en verwijder eventueel het grijze vlies, omdat de vis anders tijdens het bakken kan omkrullen. Strooi er het vijfkruidenpoeder over en zet in de koelkast. Rode wijnsaus: Doe de wijn in een pan en laat die inkoken tot hij dik en stroperig is. Verhit de olie in een andere pan en fruit er de sjalotjes, het vijfkruidenpoeder, de zwarte peperkorrels, tijm en de laurier circa 10 minuten in tot de sjalotjes gekaramelliseerd zijn. Blus de pan af met azijn en doe er de ingekookte wijn bij. Voeg de kippenbouillon toe, breng aan de kook en laat 20 minuten krachtig koken tot het mengsel tot ongeveer de helft is ingekookt. Schep af en toe het naar boven drijvend schuim af. Passeer dit mengsel minstens twee keer door een met vochtige neteldoek beklede zeef. Er blijft een mooie gladde, heldere saus over. Breng op smaak met zout en peper en eventueel wat honing. Risotto: Doe in een pan een beetje olijfolie en verhit deze. Doe er nu de rijst bij en zweet deze aan. Blus af met de witte wijn (of Noilly Prat) en laat die door de rijst opnemen. Voeg de bouillon toe en laat de rijst onder af en toe omscheppen garen. Breng de rijst op smaak met peper en zout en houd hem warm. Bereidingswijze Vis: Verwarm de oven voor op 220°C. Verhit de olie en de geklaarde boter in een zware koekenpan die in de oven kan. Leg er de visfilets in, bak ze ca. 3 minuten aan een kant en draai ze dan om. Bak ze nog 3 minuten. Zet de pan in de oven en laat circa 5 minuten braden tot de filets net gaar zijn. Houd de vis warm. Risotto: Maak de risotto af door hem te verhitten en er dan de room, mascarpone en kruiden door te scheppen. Proef en breng zo nodig op smaak. Voeg indien nodig wat bouillon toe. Serveren: Schep met behulp van een steker een hoopje risotto in het midden van een voorverwarmd bord. Snijd de zeeduivelfilets in plakjes en schik die op de risotto. Schep de saus om de risotto en sprenkel er de olijfolie omheen. Garneer met de sliertjes prei.

KAAS Warme geitenkaas op gebakken appel met een kleine salade van roodlof, rozijnen en walnoten in een balsamicodressing

Warme geitenkaas op gebakken appel met een kleine salade van roodlof, rozijnen en walnoten in een balsamicodressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
saint maure à 40 gram	1	rol
golden delicious	2	stuks
boter	20	g
roodlof	1.2	stronkjes
rozijnen	24	g
walnoten (gehakt)	16	g
olijfolie	0.8	el
gember siroop	0.8	tl
balsamico	0.6	el
witte wijn	0.4	dl
appelstroop	1.2	el
chartreuse	28	ml

Vorbereiding Kaas / Appels: Snijd de geitenkaas in plakjes (5 per rol). Schil de appels en snijd ze in plakken van 1 cm dikte. Verwijder het klokhuis door middel van een steker van 1 cm Ø. Verwarm de oven voor op 250°C. Salade: Snijd het roodlof ragfijn. Hak de noten en wel de rozijnen in een beetje wijn in circa 1 minuut in de magnetron. Dressing: Meng de olie en de azijn en maak het mengsel op smaak af met zout en peper. Bereidingswijze Kaas / appels: Laat de boter in een pan met dikke bodem smelten en braad de plakken appel hierin circa 3 minuten aan. Zet de pan weg voor later. Let op: de pan mag niet te warm worden, de appels moeten goudgeel worden, niet bruin. Bestrooi de appelplakjes aan beide kanten met suiker. Zet de kaasjes op een bakmatje gedurende 5 minuten in een op 250°C voorverwarmde oven. Verwarm de appelschijven nog circa 2 minuten in de oven. Salade: Maak het roodlof aan met de dressing. Meng de rozijnen en de walnoten door de salade. Saus: Blus de pan waarin de appels gebakken zijn, af met de witte wijn. Voeg de appelstroop en de likeur toe en laat die inkoken tot een stroperig geheel. Serveren: Leg een plakje appel op een voorverwarmd bord. Leg hier bovenop een stukje kaas, garneer het met de roodlofsalade en nappeer het met een beetje saus.

Lauwwarme sinaasappelsoep met grapefruit, dragon, steranijs, kaneel en vanilleroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2.5	dl
eidooier	4	stuks
suiker	60	g
vanillestokje	1	stuk
vers geperste sinaasappelsap	0.5	liter
steranijs	1	stuks
dragon	1	takje
suiker naar smaak		
pijpkaneel	0.25	stuk
aardappelzetmeel		
rode grapefruit	2	stuks
handsinaasappel	2	stuks

Vorbereiding Vanille-ijs: Leg een bakplaat in de vriezer. 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 en laat het afkoelen; draai er ijs van in de ijsmachine. Maak bollen van het ijs en leg ze op een met bakpapier beklede koude bakplaat. Leg de bakplaat in de vriezer.

Sinaasappelsoep: Breng het sinaasappelsap aan de kook met de steranijs, pijpkaneeel en de blaadjes van de takjes dragon. Breng het geheel op smaak met suiker (hoe zuurder het sap, hoe meer suiker er nodig is).

Vulling: Snijd uit de rode grapefruit de partjes door eerst de buitenschil weg te snijden tot aan het vruchtvlees. Snijd de partjes langs de vliesjes eruit. Doe dit ook met de handsinaasappels.

Bereidingswijze Sinaasappelsoep: Bind de soep vervolgens heel licht met wat aardappelzetmeel. Giet die door een zeef. Roer wat gehakte dragon erdoor.

Serveren: Verdeel de sinaasappel- en grapefruitpartjes om en om over soepborden. Giet voorzichtig de sinaasappelsoep over de partjes. Serveer hierop een bol ijskoud vanilleroomijs.