

2012 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Sashimi van tonijn, schuim van rijst en wasabisorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	320	gram
koolrabi (schoon)	40	gram
rettich (schoon)	40	gram
granny-smith appel (schoon)	40	gram
tat-soy (oosterse slasoort)	10	gram
rijstazijn	40	gram
sojasaus	5	gram
vissaus	5	gram
oestersaus	5	gram
gembersiroop	5	gram
wasabi	2	gram
zonnebloemolie	75	gram
witte wijn	20	gram
rijst	25	gram
kookvocht van rijst	50	gram
gelatine	0.6	blaadje
eiwit	15	gram
zout		
room	50	gram
water	30	gram
suiker	20	gram
glucose	15	gram
yoghurt	40	gram

Wasabisorbet: Vermeng alle ingrediënten voor de wasabisorbet - behalve de wasabi - en breng dit mengsel aan de kook. Roer de wasabi erdoor en laat de massa afkoelen. Zodra de basis koud geworden is, kan hij tot sorbet gedraaid worden in een ijsmachine. Als hij klaar is in de diepvriezer zetten. Marinade: Meng alle ingrediënten voor de marinade goed. Snijd de tonijn op de snijmachine, stand 7, in mooie dunne plakjes. (Zorg dat de snijmachine geslepen is.) Besmeer de plakjes licht met de marinade. Rol de plakjes tonijn op tot kleine kussentjes en zet ze weg voor later. Rijstschuim: Kook eerst de rijst om het rijstvocht te verkrijgen. Houd het vocht warm. Week de gelatine. Los de geweekte gelatine op in het warme kookvocht van de rijst. Breng dit op smaak met wat zout. Laat dit afkoelen. Bereidingswijze Rijstschuim: Klop de eiwitten stijf met een beetje zout. Spatel dit langzaam door het gegeleerde rijstkookvocht. Doe dit mengsel in een kofschep en voeg 1 patroon toe. Zet weg in de koeling voor later gebruik. Serveren: Plaats de tonijnkussentjes op een gekoeld bord. Maak kleine bergjes van de brunoise naast en op de tonijn. Breng ook de tat-soyblaadjes op smaak met wat marinade en dresseer ze op het bord. Spuit een aantal kleine dopjes rijstschuim op het bord. Leg er een mooie quenelle van wasabisorbet bij. Bedruppel tot slot met nog een beetje extra marinade en dien onmiddellijk op. Voorbereiding Algemeen: Snijd de koolrabi, rettich en appel in fijne brunoise. Maak aan met de rijstazijn om verkleuring te voorkomen. Was en droog de tat-soyblaadjes.

Soep met zoete aardappels en geroosterde eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel (middel groot)	2	stuks
olijfolie	6	ml
grote rode uien	1	stuk
knoflook	2	tenen
gember	2	cm
kippenbouillon	1	liter
ontbeende chinese geroosterde eend	1	stuk
vissaus	1	theelepels
chilipeper	1	stuk
rasp van limoen	1	stuk
vers limoensap	2	el
vers gemalen zwarte peper		
korianderblaadjes	15	gram
basilicumblaadjes	15	gram
koriandertakjes	4	stuks

Soep voorbereiding: Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de zoete aardappels op een rooster en zet ze 30 minuten in de oven tot ze gaar zijn; controleer met een scherp mes. Neem de zoete aardappels uit de oven en laat ze even afkoelen. Verwijder de schil van de zoete aardappels en snijd ze in blokjes. Maak de rode uien schoon en snijd ze in flinterdunne plakjes. Maak de knoflook schoon en hak deze fijn. Schil de gember en rasp deze. Leg de geroosterde eend onder de grill en grill hem krokant. Snijd de eend in reepjes. Bereidingswijze Soep: Verhit voor 4 personen 1 eetlepel olie in een grote pan op middelhoog vuur. Schep er de helft van de plakken uien, van de knoflook en van de gember door. Roerbak 3 tot 4 minuten. Giet er de kippenbouillon bij en breng tegen de kook aan. Laat 15 minuten sudderen en draai het vuur matig. Schep er de blokjes zoete aardappels door en laat 2 à 3 minuten sudderen. Neem de pan van het vuur en laat het mengsel iets afkoelen. Pureer het mengsel in porties in de keukenmachine tot het glad is. Doe het gepureerde mengsel terug in de pan en houd warm tot serveren (Eventueel op smaak brengen met peper, zout en nam pla) Geroosterde eend: Verhit de overgebleven olie in een grote koekenpan of wok. Doe er de overgebleven ui, de chilipeper, de overgebleven knoflook, gember, het limoenraspsel en het geroosterd eendenvlees in en roerbak een minuut. Schep er de vissaus, het limoensap, de zwarte peper, koriander, basilicum en munt door tot alles goed gemengd is. Serveren: Schep de soep in voorverwarmde soepkommen of soepborden. Schep hierin het eendenmengsel. Garneer met de koriandertakjes. Serveer direct.

Mok Pla (viscurry gestoomd in bananenblad)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	3	stuks
knoflook	1	teen
aluminiumfolie		
gedroogde spaanse peper	2	stuks
kabeljauwfilet	180	gram
ei	1	stuk
kokosroom	3	el
vissaus	1	eetlepel
kemangi /citroenmelisse/ citroenverbena	20	blaadjes
bananen blad heel (rond)	4	stuk
cocktailprikkers		
witte rijst	100	gram
limoen	1	stuk

Pasta voorbereiding: Verhit de grill. Week de gedroogde Spaanse pepers 15 minuten in wat water en laat ze dan uitlekken. Leg de schoongemaakte sjalotjes en de knoflook tussen twee vellen aluminiumfolie. Vouw de randen rondom dicht en leg deze enveloppe onder de hete grill. Laat hem roosteren tot de inhoud zacht aanvoelt (dit duurt ongeveer 15 minuten); keer hem eenmaal om. Haal de zachte sjalotjes en knoflook uit het pakket en doe ze met de geweekte pepers in de kleine keukenmachine (staafmixer) en pureer ze tot een pasta. Vis voorbereiding: Snijd de vis in stukken. Doe de pasta en de vis in een keukenmachine en mix ze samen niet al te fijn. Breek de eieren boven de schaal en roer dit met de kokosroom en de vissaus door het mengsel. Breng eventueel op smaak met zout en peper. Schep ook de kemangi erdoor en zet de schaal apart. Bereidingswijze Bananenblad: Verwarm de bananenbladen boven een kleine gasvlam zodat ze soepel worden. Leg in het midden van elk blad een deel van de vismassa. Vouw het blad als een soort piramide om de vulling (zie foto). Zet het blad vast met een cocktailprikker. Behandel het bananenblad voorzichtig; het is vrij kwetsbaar en scheurt snel. Stomen: Stoom de pakketjes 10 minuten boven een pan met kokend water. Rijst: Kook de rijst volgens normaal recept. Serveren: Leg nu midden op een voorverwarmd bord het bananenbladpakketje en een timbaaltje rijst. Garneer met een schijfje citroen. De pakketjes moeten aan tafel worden geopend, waarbij de pittige geuren van de curry vrijkomen.

Kwarteltjes geparfumeerd met szechuanpeper mandarijn en geroerbakte groenten (Pad Pak)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteltjes	8	stuks
plantaardige olie om te frituren	300	ml
kippenbouillon	600	ml
geraspte schil van mandarijn(ook gedroogd te kopen in chinese winkel)	2	stuk
szechuan-peper	1	eetlepel
steranijs	4	stuks
chinees vijfkruidenpoeder	1	eetlepel
suiker	1	eetlepel
donkere soja (kikkoman)	4	el
sesamolie	2	theelepels
zout en peper		
afsnijdsel en steeltjes van de bosui		
zonnebloempitten	2	el
oestersaus	2	el
palmsuiker of (riet- of bruine suiker)	1	theelepels
zonnebloemolie	3	el
bosui	1	bosje
spinazieblaadjes	100	gram
paksoi	200	gram
boksoi (mini paksoi)	3	stronkjes
thaise basilicum blaadjes	2	el
rode peper	1	stuk

Vlees voorbereiding: Maak de kwartels schoon door de kop en nek te verwijderen. Snijd ze over de rug door midden en plet ze. Spoel de binnenkant schoon en dep ze goed droog. Verhit de olie in een wok gloeiend; frituur de kwartels tot ze mooi bruin zijn en haal ze dan uit de olie. (Maximaal 2 tegelijk). Laat ze uitlekken op keukenpapier. Bouillon voorbereiding: Verwarm de bouillon en doe alle overige ingrediënten erbij. Roerbakgroenten voorbereiding: Verwijder de zaden en zaadlijsten van de pepers en snijd die julienne. Verwijder de onderkanten van de paksoi en boksoi. Was de spinazie en maak de bosuitjes schoon en snijd ze in 5 stukjes. Rooster de zonnebloempitten in een droge koekenpan. Bereidingswijze Vlees: Doe de kwarteltjes nu in de geparfumeerde bouillon. Laat ze nog ongeveer 20 minuten zachtjes meekoken. Haal de kwarteltjes uit de bouillon; leg ze op keukenpapier. Zeef de bouillon en houd die warm. Roerbakgroenten: Meng voor de dressing in een kom de oestersaus, suiker, sesamolie en de heft van de zonnebloemolie en zet dit apart voor later. Verhit de rest van de olie in een koekenpan of wok op middelhoog vuur. Roerbak de stukjes bosui 2 minuten of tot ze net geslonken zijn. Voeg de spinazie, paksoi, boksoi, basilicum en rode peper toe. Roerbak 1 à 2 minuten tot de groenten zacht zijn. Schenk de dressing over de groenten en neem van het vuur. Bestrooi met de zonnebloempitten. Serveren: Leg op een voorverwarmd bord wat

van de geroerbakte groenten. Leg hier de kwarteltjes bij. Schep er een scheutje warme bouillon bij en serveer direct.

DESSERT Bananenloempia met mangosorbet, chocolade en tropische saus

Bananenloempia met mangosorbet, chocoladesaus en tropische saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shisoblaadjes (of muntblaadjes)	2	stuks
loempiavellen	4	stuks
bananen	1.5	stuk
geraspte chocola	2	el
poedersuiker		
eiwit		
olie om in te frituren		
suiker	75	gram
boter	15	gram
slagroom	10	ml
bruine rum	7.5	ml
mango puree	25	gram
mineraal water	1.5	dl
citroensap	15	ml
glucosestroop	22.5	gram
amaretto	12.5	ml
chardonnay	5	ml
melk	15	ml
chocolade, gehakt	12.5	gram
oranjebloesemwater	1.25	ml
mangopuree	18	ml
passievruchtenpuree	13	ml
bananenpuree	7.5	gram
kokospuree	7.5	gram
chocoladespiraaltjes	4	stuks
passievrucht (in 4 partjes)	1	stuk
physalisvrucht	4	stuks
bramen	4	stuks

Gebakken bananen voorbereiding: Snijd de bananen in stukken van 1 cm dik. Doe de suiker met een klein beetje water in een pan. Verhit de pan totdat de suiker karamelliseert. Voeg de boter toe; meng die goed door de karamel en voeg vervolgens de slagroom toe. Voeg de bananenplakjes in porties toe voordat de karamel hard wordt. Bak ze licht aan een kant; keer ze met een vork om en bak de andere kant ook licht. Voeg de rum toe en laat de bananenplakjes afkoelen op een metalen plaat. Mangosorbet voorbereiding: Doe de mangopuree, het mineraal water, de suiker en het citroensap in een pan. Verhit dit mengsel tot bijna aan het kookpunt. Draai de vlam uit en los de glucosestroop op in het mengsel. Zeef het mengsel en voeg de chardonnay en de amaretto toe. Laat afkoelen en draai er ijs van. Bereidingswijze Loempia's: Snijd de verse bananen in plakken van 1 cm dikte. Leg net onder het midden van de loempiavellen een half shisoblad. Rangschik afwisselend de gebakken en

verse bananen in het midden. Verdeel wat geraspte chocolade op de bananen. Rol de loempia's op en plak het naadje vast met eiwit. Zet ze koud en afgedekt weg voor later.

Chocolade saus: Breng de melk en de room aan de kook; roer de chocolade erdoor. Blijf roeren totdat de saus homogeen is. Laat afkoelen onder af en toe roeren.

Tropische saus: Doe alle ingrediënten, behalve het oranjebloesemwater, in een pan. Laat ze al roerend aan de kook komen. Zeef het mengsel en roer het oranjebloesemwater erdoor. Laat afkoelen.

Loempia's: Frituur kort voor het serveren de bananenloempia's in olie van 180°C. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestuif met poedersuiker.

Serveren: Schep de tropische saus en de chocoladesaus aan een kant van de borden, zodat ze net in elkaar overlopen. Plaats daarop een schuin doormidden gesneden bananenloempia (1 helft liggend; 1 helft daartegenaan staand). Plaats een quenelle van mangosorbet aan de andere kant van het bord. Garneer met het chocoladespiraaltje. Schik het fruit hiertussen.