

2012 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Lauw warme gerookte zalm met huzarensalade van vergeten groente en paprikamayonaise

Lauw warme gerookte zalm met huzarensalade van vergeten groente en paprikamayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalm met vel	320	g
peper		
zout		
zoete aardappels	100	g
rode biet ongekookt	100	g
gele biet ongekookt	100	g
rettich	100	g
zwarte wortel	100	g
zoete ui	40	g
olijfolie	36	cl
witte wijn azijn	20	cl
honing		
rode paprika	0,5	stuk
mayonaise (zelf maken)	1	dl
tabasco	0,25	theelepels
kervel	0,5	bosje
ijskruid	0,2	bakje

Zalm: Verdeel de zalm in gelijke stukken van 80 gram. Bestrooi ze licht met witte peper. Rook de stukjes zalm in het rookoven 15 a 20 minuten afhankelijk van de dikte van de vis en zorg dat de zalm aan de binnenzijde nog mooi glanst. Haal de vis uit de rookoven en zet weg op de werkbank, moet lauw geserveerd worden. Bestrooi de zalm licht met zeezout.

Huzarensalade: Kook de bieten (de gele apart van de rode) in water met zout gaar. Laat ze afkoelen in de koeling. Kook de zoete aardappels in de schil in water met zout (niet te gaar) laat ze afkoelen. Schil en snijd de rettich en zwarte wortel in fijne brunoise en blancheer ze afzonderlijk. Doe ze gelijk in ijswater om af te koelen.

Paprika mayonaise: Rooster de paprika in een hete oven tot ze donkerbruin is. Doe de paprika daarna in een plastic zak en laat 10 minuten rusten. Haal het vel van de paprika en pureer de paprika in de keukenmachine. Vermeng de mayonaise met de paprikapuree. Maak op smaak.

Huzarensalade bereiden: Snijd de bieten in fijne brunoise. Snijd de zoete aardappel in fijne brunoise. Schil en snipper de ui in gelijke grote als de andere groenten. Haal de rettich en zwarte wortel uit het ijswater en laat goed uit lekken.

Dressing: Maak van de ingrediënten een mooie dressing. Vermeng de groenten (met uitzondering van de rode biet) van de huzarensalade met de dressing. Vermeng de rode biet vlak voor het serveren.

Serveren: Maak met behulp van de bolle kant van een lepel een mooie druppelvorm van de paprikamayonaise. Haal het velletje van de zalm en leg met de velzijde naar beneden naast

de mayonaise. Vul ringen met salade en druk aan. Zet ze op het bord naast de zalm en verwijder de ringen. Garneer de salade met takjes kervel en de vis met ijskruid.

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.

Soep van babykerstomaatjes met rucolapesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
babykerstomaatjes	225	g
babypruimtomaatjes	225	g
aan de tak gerijpte tomaten	225	g
sjalotjes	50	g
zongedroogde tomatenpasta	36	g
groentebouillon	6	dl
zwarte en witte peper uit de molen		
ijsklontjes		
rucola blaadjes	15	g
olijfolie	50	ml
pijnboompitten	15	g
knoflook	1	teentje
verse geraspte parmezaanse kaas	24	g

Soep: Ontdoe de tomaten van de kroontjes en takjes. Maak de sjalotjes schoon. Pureer alle tomaten en sjalotjes in een keukenmachine of mixer. Doe de zongedroogde tomatenpasta erbij en draai alles tot een gladde massa. Wrijf de puree door een zeef in een pan. Giet de groentebouillon bij de tomatenpuree. Laat de soep als hij kookt 4 a 5 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met peper en zout.

Rucolapesto: Maal voor de rucolapesto de rucola, olie, pijnboompitten en knoflook in een keukenmachine of mixer tot een pasta. (dit kan ook in een vijzel gedaan worden) Doe de pasta over in een kom en roer de parmezaanse kaas erdoor.

Serveren: Schep de soep in diepe grote borden. Doe vlak voor het serveren een schepje rucolapesto midden in het bord.

Gebraden roodpoot patrijs met tijmkruim, gesuikerde knoflook en gegrilde groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roodpootpatrijs	2	stuks
ganzenvet	3	dl
arachide olie		
boter	35	g
verse tijm	1	takje
knoflook	1	teentje
gevogeltefond	0,5	dl
rode wijn	0,5	glas
knoflook voor suiker	12	teentjes
boter voor suiker	24	g
suiker	15	g
broodkruim	25	g
geklaarde boter	3,5	cl
ijswater		
verse tijm voor kruim	1	takje
aubergine	0,5	stuks
courgette	0,5	stuks
groene asperges	2	stuks
laurierblad	1	blaadje

Vlees: Snijd de boutjes van de patrijzen en konfijt ze in ganzenvet van 80°C.

Tijmkruim: Laat het broodkruim al roerend in geklaarde boter lichtbruin kleuren. Laat het kruim in de pan snel afkoelen op ijswater. Voeg de gehakte tijm toe.

Garnituur: Snijd de schoongemaakte aubergines en courgettes in lange dunne repen. Schil de groene asperges en snijd ze eveneens in repen. Wok alle groenten op een matig vuur.

Bereidingswijze Vlees: Braad de patrijzen rondom goudbruin in arachideolie. Voeg de boter, takjes tijm en geplette knoflook toe en braad de patrijzen in 5 minuten rosé. Laat de patrijzen tenminste 15 minuten rusten op een warme plaats onder aluminium folie of onder aluminiumfolie in de warmhoudkast op 80°C. Voeg de duivenfond/gevogeltefond bij de braadjus. Laat dit enige minuten doorkoken en zeef de jus (voeg eventueel wat korrels bruine roux toe). Neem de boutjes uit het ganzenvet en bak ze daarna krokant in een beetje ganzenvet.

Serveren: Snijd de borstfilets van de karkassen. Schep het tijmkruim royaal over de filets en snijd ze overlans doormidden. Leg een filet op de borden en schik er de groenten en de boutjes rondom. Giet de jus erover.

Zwijnhaas filet met porcini secci, aceto balsamico en borlotti bonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde porcini (eekhoorntjesbrood)	24	g
sjalotje	1	stuk
zwijnhaas filet	400	g
zout		
peper		
bloem		
rozemarijn	0,25	takje
aceto balsamico	0,5	dl
room	1	dl
jus de veau	2	dl
gedroogde borlotti bonen	170	g
winterpeen	0,5	stuk
witte ui	1	stuk
peper korrels	1	theelepels
rozemarijn voor bonen	1	takje
laurier	2	blaadjes
bergspeck	50	g

Vlees: Wel de porcini in 3 dl water. Controleer de gewelde porcini op zand en snijd ze in fijne stukjes en bewaar het vocht. Snipper het sjalotje. Snijd de haasfilet in gelijke stukken. Meng de jus de veau met het vocht van de porcini.

Groente: Week de bonen een dag van te voren in ruim water. Zweet voor de borlotti bonen alle ingrediënten (peen, ui, peperkorrels, rozemarijn, laurier en Bergspeck) aan in olijfolie, voeg dan de borlotti bonen toe, zet onder water en breng op smaak met zout. Kook de bonen gaar en laat afkoelen in het eigen vocht.

Bereidingswijze Vlees: Bloem de stukken vlees licht en breng het vlees aan de snij kant op smaak met vers gemalen peper. Zet een bakpan op een hoog vuur. Laat de boter uitbruisen en bak de haasfilets om en om bruin. Voeg de sjalotjes, de rozemarijn en de porcini toe. Blus af met balsamico reduceer iets en voeg dan de room en jus de veau toe. Laat dit iets inkoken. Draai het vlees regelmatig om zodat het gelijkmatig gaart.

Groente: Verwarm de bonen vlak voor het serveren op in het eigen vocht.

Serveren: Trancheer het vlees. Leg op een voorverwarmd bord de bonen. Leg hierop het getrancheerde zwijn filet. Doe er wat saus om heen.

DESSERT Nogaparfait met passiesorbet en sinaasappelsalade

Nogaparfait met passiesorbet en sinaasappelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
passievruchtencoulis	50	g
suikerstroop	0,6	dl
emulgator (1 eetlepel poeder op 10 ml water)	2	ml
geschaafde amandelen	11	g
kristalsuiker	20	g
glucosestroop	16	g
arachideolie		
kapsel rondjes van ø7 cm	4	stuks
slagroom	1,2	dl
suiker	16	g
water	0,04	dl
honing	24	g
eiwit	32	g
gehakte noga	16	g
bigarreauxkersen gehakt	16	g
pistachepitten gehakt	16	g
macadamianoten gehakt	16	g
handsinaasappels	3,5	stuks
suikerstroop voor salade	1,2	dl
passievruchten	1,5	stuk
aardappelzetmeel	1,6	g
suiker voor schuim	80	g
water voor schuim	0,4	dl
eiwit voor schuim	46	g
poedersuiker	12	g

Nogagalettes: Leg het amandelschaafsel op een bakplaat en bak ze lichtbruin in een oven van 180°C gedurende ± 5 minuten. Kook de kristalsuiker en glucosestroop op een matig vuur lichtbruin. Roer er van het vuur af de nog warme amandelen door. Bestrijk 2 vellen vetvrij papier met arachideolie. Leg 1 vel vetvrij papier op een bakplaat, giet er de warme noga op. Bedek het met het andere vel. Rol met een deegroller de noga dun uit. Steek 10 galettes uit de nog warme noga, met een ring van 7cmØ. Of breek als de noga koud is in schotsen.

Nogaparfait: Kapsel rondjes: Bekleed hiermee de bodem van de ringen van 7 cm Ø. Bekleed de binnen zijde van de ring met folie. Klop de slagroom lobbige en houd de room koud in de koelkast. Kook de suiker, het water en de honing tot een lichtbruine siroop. Klop het eiwit luchtig stijf in de KitchenAid, giet de suikersiroop er al roerend bij en klop de massa koud. Schep er de gehakte noga, Bigarreauxkersen, pistachepitten en Macadamianoten bij. Spatel de lobbige slagroom door het mengsel. Verdeel deze parfait over de ringen en strijk glad af.

Passiesorbet: Meng de Passievruchtencoulis met de suikersiroop (2,5 dl water + 250 gram

suiker). Voeg de emulgator toe (10 ml water en iets poeder). Draai er in de ijsmachine sorbet van.

Bereidingswijze: Schep als de sorbet klaar is, een bolletje sorbet op de bevroren parfait. Zet de parfaitringen terug in de vriezer.

Sinaasappelsalade: Schil de sinaasappel zodat er geen wit meer aan zit. Snijd de partjes tussen de vliezen uit en vang het sap op. Knijp het sap uit de overgebleven vliezen. Laat de partjes uitlekken op een zeef. Halveer de passievruchten, schep het vruchtvlees eruit en zeef het sap. Houd een ½ eetlepel pitjes achter. Voeg de suikerstroop (3 dl water +300 gram suiker laten inkoken tot stroop) bij het passievruchtensap, plus 3 dl sinaasappelsap en breng deze saus aan de kook. Los het aardappelmeel op in een eetlepel water en bind al roerend de saus ermee. Zeef de saus, laat hem afkoelen en voeg de sinaasappelpartjes en de achtergehouden passievruchtenpitjes toe. Zet koel weg.

Italiaans schuim: Kook de suiker en het water tot 126°C. Klop het eiwit met de poedersuiker luchtig stijf in de Kitchen Aid. Giet de hete suikerstroop op hoog vermogen bij het eiwit en klop het eiwit daarna koud.

Serveren: Neem de parfait ringen uit de vriezer en verwijder de parfait uit de ringen. Leg ze op een koud bord en decoreer met de sinaasappelsalade en de saus. Spuit het Italiaans schuim met behulp van een spuitzak in een bol op de noga. Brand er met een hobbybrander voorzichtig een bruin laagje op. Decoreer met een schots nogagalette.

Kapsel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	50	g
gesmolten boter	5	g
stuif bloem	1	g
gepasteuriseerde ei	100	g
suiker	50	g
citroenrasp	2	g

Doe de gepasteuriseerde eieren, suiker en citroenrasp in een beslagkom. Roer alles glad met een garde. Plaats de kom in een bain-marie. Verwarm het mengsel onder voortdurend kloppen au bain-marie tot 37°C. Neem de beslagkom uit de bain-marie en klop de massa zolang tot deze op kamertemperatuur is. Voeg de gezeefde bloem onder voortdurend spatelen toe. Spatel de bloem snel door de massa heen. Giet het beslag op een beboterde en met bloem bestoven bakplaat. Bak het kapsel bij 170°C gedurende 15 minuten. Laat het kapsel afkoelen op een rooster.