

2012 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

Ceviche van Sint Jakobsschelpen met espuma van groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sint jakobsschelp (schoon)	4	stuks
ui (klein)	120	gram
groene spaanse peper	1	stuk
limoensap en rasp	1	stuk
sap van sinaasappel	1	stuk
olijfolie	50	ml
zout	1	theelepel
witte peper	0,25	theelepel
tomaat	1	plakje
ui	0,5	stuk
groene asperges	75	gram
dijonmosterd	1	theelepel
eidooier	10	gram
slagroom	1,25	dl
peper	1,25	eetlepel
groene asperge	1	stuk

Ceviche: Snijd de uien in dunne ringen. Verwijder zaad en zaadlijsten van de Spaanse peper en de tomaat. Snijd de peper en de tomaat in dunne reepjes. Rasp de limoen(en); pers daarna het sap eruit. Pers de sinaasappels uit. Snijd elk schelpdier in 3 of 4 plakken (afhankelijk van de dikte). Asperge-espuma: Snijd de taaie einden van de asperges af. Snipper de ui. Breng een pan gezouten water aan de kook; doe er de asperges en de gesnipperde ui in. Laat de asperges 15 minuten zachtjes sudderen. Giet alles af in een zeef en laat schrikken onder de koude kraan. Draai de asperges en de ui in een keukenmachine fijn met de mosterd, eidooier en olijfolie. Schep er de slagroom door en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en peper; laat het mengsel goed afkoelen (ijswater). Giet het mengsel in de sifon (Let op: vul tot aan het streepje op de buitenkant van de sifon); breng gaspatronen aan. (1 voor een sifon van 0,5 liter en 2 voor een sifon van 1 liter). Houd de sifon ondersteboven en schud hem stevig. Zet de sifon enkele uren in de koelkast. Garnering: Snijd het taaie uiteinde van de asperges af. Schil een paar centimeters van onderen. Snijd de rauwe asperge in fijne brunoise en zet koel weg. Bestrooi met weinig peper en zout. Bereidingswijze - Ceviche: Meng in een schaal de reepjes tomaat, de uienringen, peperreepjes, limoensap en -rasp, olie, zout en witte peper. Laat dit mengsel 3 minuten rusten en voeg daarna het sinaasappelsap toe. Leg de plakjes schelpdieren in het mengsel; laat 5 minuten bij kamertemperatuur staan. Plaats vervolgens de schaal in de koeling. Serveren: Doe afwisselend in glaasjes ceviche en asperge-espuma; eindig met de espuma. of schik de ceviche van sint Jakobsschelp op kleine rechthoekige bordjes en spuit de asperge-espuma erop. Garneer met de stukjes rauwe asperge.

Krokant aardappeltaartje met langoustine en artisjok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaat	2	stuks
olijfolie	1	eetlepel
verse tijmblaadjes	2	theelepels
witte peperkorrels (gekneusd)	0,5	theelepels
laurierblad	1	stuk
poedersuiker	1	eetlepel
geclarificeerde boter	160	gram
boter	300	gram
aardappelen (bildstar)	1	teen
wilde spinazie	12	stuks
knoflook	1	teen
langoustinestaartjes (maat 10/15)	12	stuks
ganzenvet	5	stuks
artisjokbodems (blik)	2	stuks
citroen	0,5	stuk
sjalot	1	stuk
champignons	3	stuks
bospeen	2	stuks
witte wijn	1	dl
tijm	1	takje
gevogeltefond	3	dl
garnalen doppen	0,5	kg
bleekselderij	20	gram
wortel	20	gram
venkel	20	gram
prei	20	gram
ui	15	gram
pomodori tomaten	0,5	stuks
tomatenpuree	42,6	gram
cognac	0,2	dl
rode port	12,5	ml
korianderzaadjes	5	stuks
witte peperkorrels	0,5	eetlepel
citroensap		
witte peper		
zout		

Aardappeltaartje en langoustine voorbereiding: Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder de zaadlijsten en zaadjes. Leg de partjes tomaat op een bakplaat en marineer ze

licht met olijfolie, tijm, peper, laurier en poedersuiker. Laat de tomaat in een oven van 80°C gedurende 1½ uur drogen. Snijd de aardappelen in plakken van 2 mm dik en steek daar rondjes uit van 1½ cm doorsnee. (Was de plakjes aardappel niet!). Laat de aardappelrondjes in tot 80°C verhitte boter in ca. 8 minuten gaar worden. Haal de langoustinestaartjes uit hun schaal en gebruik die voor de saus. Artisjok voorbereiding: Maak de sjalot schoon en snijd die fijn; kneus de knoflook. Snijd de champignons en de bospeentjes in dunne plakjes.

Bereidingswijze - Aardappeltaartje en langoustine: Zet een met olie ingevette ring (doorsnee van 10 cm) op een bakplaat. Leg de aardappelplakjes dakpansgewijs in cirkels in de vormpjes. Laat de aardappelplakjes lichtbruin kleuren in de oven (10 minuten op 180°C). Verhit 1 eetlepel geklaarde boter in een wijde pan en laat de spinazie met de knoflook al omscheppend op hoog vuur slinken. Laat de spinazie uitlekken en druk voorzichtig het vocht eruit. Bak de langoustinestaartjes in een koekenpan in het hete ganzenvet op matig hoog vuur in ca. 3 minuten mooi roze. Gebruik de schalen voor de saus. Artisjok: Laat de boter in een pan uitbruisen en zweet de artisjokken licht aan. Voeg het sjalotje, de knoflook, de plakjes champignon en bospeen toe en blus af met de witte wijn. Stoof de groente tot de wijn bijna is verdampt; voeg dan de tijm en de helft van de fond toe. Breng op smaak met zout en citroensap. Roer de groenten regelmatig en voorzichtig om tot ze beetgaar zijn (voeg eventueel extra fond toe als het geheel te droog wordt). Neem de artisjokkenbodems uit de pan en snijd elk in 6 gelijke punten. Saus voorbereiding: Kneus de langoustinescharen die van de staartjes over blijven licht in een ruime bak. Doe er de garnalen doppen bij. Snijd de groenten fijn; snipper de ui en plet de knoflook; plet de peper. Snijd de tomaten in vieren. Was de spinazie en centrifugeer die droog. Verhit de olie in een pan en zet hierin de langoustinescharen en de garnalen doppen aan tot al het vocht verdampt is. Voeg de groenten en de ui toe en laat die meekleuren tot goudbruin. Zweet de tomatenpuree mee en voeg dan de knoflook en de tomaten toe. Blus het geheel af met de wijn, cognac en port en laat ook dit vocht helemaal verdampen. Voeg zoveel water toe dat de ingrediënten net onder staan. Breng het geheel aan de kook en schep het schuim eraf. Voeg nu de koriander, peper, laurier en tijm toe en laat de saus 35 minuten zachtjes trekken. Zeef de saus in een andere pan en laat hem indampen tot 2 dl. Breng de saus op smaak met citroen, witte peper en zeezout. Serveren: Leg bovenop de gebruide aardappelen in de vormpjes 2 gedroogde tomatenpartjes. Leg daarop de langoustines. Vul de vormpjes af met de spinazie. Warm de taartjes 10 minuten op in de oven (100°C). Keer de taartjes op voorverwarmde borden. Schik de puntjes artisjok (3 p.p.) om de taartjes. Druppel de saus op het bord.

Velouté van tuinbonen en cannelloni van krab met kruiden

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	0,5	stuk
knoflookteentjes	0,5	teentje
schoongemaakte tuinbonen	0,4	kg
groentebouillon	0,7	liter
olijfolie	1,2	el
prei	40	gram
boter	5	gram
peper en zout		
crab chunks	120	gram
gehakte sjalotjes	1	koffielepel
gehakte knoflook	1	mespuntje
kleine geschilde knolselderij	0,5	stuks
champignons	50	gram
bladpeterselie	10	gram
verse room	1,5	dl
paprika	0,25	stuks
bieslook	8	sprietjes
kervel takjes	8	stuks

Velouté voorbereiding: Blancheer de tuinbonen gedurende 4 minuten in kokend water met zout. Maak nu de sjalotjes, knoflook en prei schoon en snijd ze fijn. Cannelloni voorbereiding: Snijd de schoongemaakte knolselderij in schijven op de snijmachine, stand 6. (3 per persoon). Snijd die schijven weer in rechthoeken van 7 bij 9 cm. Garnituur voorbereiding: Snijd de paprika in kleine ruitjes (3 per bord). Bewaar voor later. Velouté bereidingswijze: Verwarm de olijfolie in een kookpan en laat de knoflook, sjalotjes en de prei zo'n 5 minuten aanzweten zonder te kleuren. Voeg de schoongemaakte tuinbonen toe. Giet er de groentebouillon bij en laat zachtjes koken gedurende 25 minuten. Pureer de soep en zeef hem. Cannelloni bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 100°C. Snijd 80 gram (voor 10 personen) van de overgebleven knolselderij in kleine blokjes. Doe het zelfde met de champignons. Verwarm de olijfolie in een klein pannetje en laat de gehakte sjalot en knoflook even aanzweten. Voeg vervolgens de knolselderij en de gesneden champignons er aan toe. Laat deze even sudderen zonder te kleuren en bevochtig met room. Kruid met peper en zout en laat het mengsel inkoken. Snijd het peterselieblad fijn en voeg dit samen met het krabvlees aan het mengsel toe. Kruid op smaak. Blancheer nu de plakjes knolselderij in gezouten water. Neem ze uit het water en laat ze afkoelen op een schone theedoek. Leg op elk plakje knolselderij in de lengte een lepel van het mengsel en rol ze tot een cannelloni. Leg de cannelloni in een beboterde schaal en plaats ze in de voorverwarmde oven. Serveren: Maak de soep voor het serveren warm; controleer nog even op smaak. Schep de soep in voorverwarmde borden. (niet te veel). Leg hierop de cannelloni. Garneer met op elke cannelloni een ruitje paprika, takje kervel en sprietjes bieslook.

Gelakte eend en bulgur met gedroogd fruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten	2	stuks
kruiden mengsel of raz el hanout	12	gram
acacia honing	20	gram
grove bulgur	80	gram
gevogelte bouillon	1,5	dl
fijn gehakte sjalotjes	0,5	stuks
gehakte knoflook	0,5	teentje
boter	50	gram
tutti frutti (gedroogd fruit)klein gesneden	100	gram
bruine fond	4	dl
port	15	cl
rode wijn	15	cl
laurierblaadje	1	stuks
tijm	1	takje
kruidnagels	2	stuks
vijf-kruidenpeper mengsel	0,5	koffielepels
koude boter	30	gram
sesamkrokantje	4	stuks
verse laurierblaadjes		
verse rozemarijn		

Vlees en saus voorbereiding: Kruid de eendenborsten met zout en peper. Bak ze in een warme braadpan aan de velkant gedurende 6 minuten. Draai ze om en bak nog twee minuten. Haal ze uit de pan en leg ze in een braadslee. Schenk het vet uit de pan en deglaceer die met de port. Bevochtig met de rode wijn. Voeg er de bruine fond, het kruidenmengsel, de kruidnagels, tijm en laurier aan toe. Laat tot 1/3 inkoken. Bulgur voorbereiding: Was de bulgur en doe die in een pan samen met gevogeltebouillon, gehakte sjalotjes en gehakte knoflook. Breng aan de kook en laat gedurende 10 minuten op een zacht vuurtje koken. De bouillon moet helemaal worden opgenomen door de bulgur. Haal de pan van het vuur en voeg er het gedroogde fruit aan toe. Breng op smaak met peper en zout en boter. Houd warm. Saus bereidingswijze: Giet de saus door een fijne puntzeef en houd ze apart. Vlees bereidingswijze: Verwarm de oven voor op 150°C. Bestrijk de eendenborsten met behulp van een kwastje met honing. Verdeel hier wat saus over. Ze de borsten 5 minuten in de warme oven. Serveren: Verwarm de saus en bind eventueel met de koude boter. Snijd hert borstvlees in plakjes. Verdeel het bulgurmengsel in roestvrije stalen vormpjes of ringen over de voorverwarmde borden. Leg de eendenplakjes ernaast en een lepel saus eromheen. Garneer met een knapperig sesamkoekje. Steek de verse kruiden in de bulgur.

HOOFDGERECHT Hertenrugfilet met boterraapjes en pommes dauphine met een saus van bloedworst en sinaasappelkrokantjes

Hertenrugfilet met boterraapjes en pommes dauphine, saus van bloedworst en sinaasappelkaantjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrugfilet (vuil)	500	gram
zonnebloemolie		
vleesjus	1,5	dl
katenspek	40	gram
kruidnagels	2	stuks
peperkorrels	2	stuks
bloedworst	35	gram
gemalen kaneel		
aceto balsamico scheutje		
boterraapjes	2	stuks
boter	14	gram
peper en zout		
kleine meloes uitjes	12	stuks
kippenfond	1	dl
tijm	2	takjes
azijn scheutje		
poedersuiker		
sinaasappel	1,5	stuks
vetspek (zonder zwoerd)	100	gram
zout		
gebrande pistachenootjes	20	gram

Sinaasappelkaantjes voorbereiding: Schil de sinaasappel met een dunschiller, en droog de schillen in een oven van 80°C tot ze hard zijn. Vermaal ze tot poeder in een keukenmachine (of koffiemolen). Saus van bloedworst voorbereiding: Zet voor de saus van bloedworst de vleesjus op met het katenspek, kruidnagels, peperkorrels en de bloedworst. Laat 25 minuten in een gesloten pan trekken en pureer in de keukenmachine. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met een klein beetje gemalen kaneel, een klontje boter en een scheutje aceto balsamico. Boterraapjes voorbereiding: Snijd de boterraapjes in plakken van 1 cm dik. Steek rondjes uit met een steker van 2 cm doorsnede. Kook af in gezouten water. Zet de uitjes op met de kippenfond en de tijm en kook in tot de uitjes gaar zijn. Voeg naar smaak azijn en suiker toe en kook verder in tot de uitjes mooi glimmen. Vlees bereidingswijze: Braad de hertenrug aan in de zonnebloemolie. Laat het vlees daarna rusten. Verwarm de oven voor op 150°C. Vlak voor het opdienen: Het vlees een oven van 150°C plaatsen en tot een kern temperatuur van 49°C. Laat dit ook nog even rusten. En warm voor het opdienen op in ongeveer 3 minuten (afhankelijk van de dikte van het vlees). Sinaasappelkaantjes bereidingswijze: Rooster de pistachenootjes in een droge koekenpan. Hak ze fijn (in de keukenmachine). Snijd het vetspek in dobbelsteentjes. Bak het vetspek goed uit in een pan tot het spek uitgebruist is. Laat afkoelen in een zeef. Hak de kaantjes met een mes, meng de sinaasappelpoeder erdoor en voeg wat zout toe. Serveren: Leg het vlees in dunne plakjes op het midden van voorverwarmde borden. Leg aan de bovenkant 2 aardappel dauphines. Leg

links van het vlees 3 raapjes. Leg rechts van het vlees 3 uitjes. Strooi de gehakte pistachenootjes en het sinaasappelmengsel over het vlees. Drapeer de saus naast / rondom het vlees.

Aardappels Dauphine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	280	gram
boter	30	gram
ei	1	stuk
water	0.64	dl
bloem	10	gram
nootmuskaat		
zout en peper		

Aardappelen voorbereiding: Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met zout. Giet ze af en stoom ze droog. Druk de aardappels door een pureeknijper. Spatel de boter en het ei door de puree. Beslag voorbereiding: Breng het water met de boter aan de kook en voeg de gezeefde bloem toe. Laat het al roerend gaar worden, totdat zich een bal vormt. Haal de pan van het vuur en roer er één voor één de eieren door. Voeg de massa aan de puree toe en breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Laat het geheel afkoelen en doe de massa in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje. Leg bakpapier op een bakplaat en spuit hierop mooie rozetjes (niet te groot). 2 per persoon. Serveren: Verwarm de oven tot 180°C. Bak de rozetten in ± 10 minuten mooi goudbruin.

Karamelmousse met frambozen, specerijencake en yoghurtcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	0,8	dl
suiker	40	gram
frambozen	16	stuks
amandelijs (zie recept)	4	quenelles
poedersuiker	106	gram
citroensap		
boter	100	gram
zout	2	ml
eieren	2	stuks
bloem	100	gram
bakpoeder	0,25	eetlepel
koekkruiden	12,5	gram
eiwit	24	gram
zout snufje		
hangop van yoghurt	1,2	dl
honing	0,5	el
karamelcrème (zie recept)	200	gram
heldere karamelsaus (zie recept)	20	gram

Vorbereiding: Breng het water met de suiker aan de kook. Laat het enkele minuten koken tot een stroop. Laat de suikerstroop afkoelen. Specerijencake voorbereiding: Verwarm de oven voor op 170°C. Beboter een cakeblik. Klop de boter, suiker, zout en citroenrasp luchtig. Werk één voor één de eieren erdoor. Meng de bloem met bakpoeder en koekkruiden. Zeef het mengsel en spatel het luchtig door de botermassa. Schep het beslag in het cakeblik en bak de cake af. Frambozensaus voorbereiding: Pureer de frambozen en roer er de poedersuiker door. Breng de saus op smaak met citroensap. Zeef de saus en zet die in de koelcel. Tuillebeslag voorbereiding: Vermeng het eiwit met suiker en zout. Voeg de gezeefde bloem toe. Roer de gesmolten boter door het beslag. Laat het beslag 2 uur rusten op een koele plaats. Specerijencake bereidingswijze: Snijd dikke plakken van de afgekoelde cake en steek er met een ronde steker halve maantjes uit. Tuilles bereidingswijze: Leg met behulp van een sjabloon van 3 x 18 cm, 10 repen van het beslag op een siliconenmat. Bak de repen af in een oven van 140°C. Rol elke reep, direct uit de oven, om een ring van 4 cm doorsnede. Yoghurtcrème bereidingswijze: Roer de honing door de yoghurt. Karamelmousse bereidingswijze: Roer de karamelcrème glad. Klop het eiwit schuimig, voeg de heldere karamelsaus en poedersuiker toe en klop het eiwit verder stijf. Meng 1/3 van het eiwit door de karamelcrème; spatel daarna de rest er luchtig door. Serveren: Leg de tuilleringen rechtop, midden op de borden en spuit er de karamelmousse in. Drenk de halve maantjes heel even in de suikerstroop en amandellikeur. Leg de halve maantjes specerijencake tegen de tuilleringen aan. Leg de frambozen naast de ring en schep er de frambozensaus overheen. Schep de yoghurtcrème naast de frambozen. Leg het ijs op de specerijencake.

Amandelijs / heldere karamelsaus / karamelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	30	gram
suiker	31	gram
vanillestokje	0,25	stuks
amandelpoeder	50	gram
melk	0,2	dl
room	0,25	dl
water	0,2	dl
eidooier	48	gram
gelatinebladen	1,5	stuks

Amandelijs bereidingswijze: Klop de eidooiers en een derde van de suiker tot de dooiers lichtgeel en luchtig zijn. Kook de rest van de suiker, gespleten vanillestokjes en het amandelpoeder in de melk en de room; zeef dit mengsel. Giet dit al roerend bij de eidooiers. Giet de vloeistof terug in de pan en verwarm hem op matig vuur, al roerend tot 82°C. Koel de massa snel terug. Laat in de ijsmachine draaien tot het ijs taai en luchtig is. (Let op: is snel klaar.). Heldere karamelsaus bereidingswijze: Verwarm de suiker tot die goudbruin is. Blus af met het water en laat de saus zachtjes koken tot alle suiker is opgelost. Karamelcrème bereidingswijze: Verwarm de room licht; week de gelatineblaadjes in koud water. Kook de suiker tot een goudbruine karamel en blus deze af met de warme room. Blijf op zacht vuur roeren tot de karamel helemaal is opgelost. Voeg de eidooier toe en verwarm het mengsel tot 82°C. Roer er geweekte gelatine door. Laat de crème opstijven in de koeling.

KOFFIE Mokka

Mokka