

# 2013 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

## Maiskip gevuld met pruimen en pistachenootjes op zoetzure prei met sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskip hele	1	stuks
pruimen (geweekt)	8	stuks
pistachenootjes (ongezouten)	12	gram
room culinair	40	gram
zout en peper		
sinaasappelsap	200	gram
drambuie	3	cc
prei	300	gram
water	1.5	dl
sherry-azijn	0.5	dl
suiker	25	gram
kerriepoeder	1	gram
ui	20	gram
laurier	0.25	blaadje
zout		
veldsla		
roze peperkorrels	8	stuks

Vlees: Haal de bouten en de borstfilets van de kip, laat het vel zitten. Plet de borstfilets met een bijltje of zwaar mes tussen 2 stukken plasticfolie. Leg de geplette borstfilets op de velkant op een stuk aluminiumfolie. Haal het vel, de zenen en de botjes uit de boutjes. Snijd het vlees in kleine stukken, pureer ze in de keukenmachine tot een gladde massa. Voeg op het laatst de room, het zout en de peper toe. Saus: Breng het sinaasappelsap aan de kook. Voeg de room en de drambuie toe en kook het geheel circa 2/3 in. Giet de saus door een zeef en laat ze afkoelen en verdun eventueel met een scheutje witte wijn. Groente: Was het vaste gedeelte van de prei en snijd ze diagonaal aan stukken van ½ cm dikte. Leg de stukken prei in een schaal. Snijd de ui fijn. Bereidingswijze: Vlees: Bestrooi de borstfilets met wat zout en peper. Strijk de kipvulling er met een paletmes overheen. Verwarm de oven voor op 175°C. Leg de pistachenootjes met de pruimen op de borstfilets. Wikkel het geheel in aluminiumfolie. Draai het goed vast zoals een toffee. Gaar de pakketjes circa 15 minuten in de oven. (hete lucht + vocht, stand 3) Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Groente: Meng de ui met het water, sherry-azijn, suiker, kerriepoeder, laurier en zout en breng het aan de kook. Giet de kokende massa door een zeef over de stukken prei en laat het afkoelen. Serveren: Was de veldsla en laat ze circa 5 minuten in ijskoud water staan, zodat ze fris en krokant wordt. Haal de filets uit de folie en snijd ze in plakken van circa 1,5 cm. Haal de prei uit de marinade en leg een schep op het bord. Leg de veldsla ertussen en 2 plakken gevulde kip er bovenop. Druppel de sinaasappelsaus (spuitflesje) eromheen en strooi enkele roze peperkorrels om het gerecht.

**Lichte crème van kastanjes, brochette van konijn en vichywortelen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	0.4	liter
wortel	0.4	stuks
wit van prei	0.4	stuks
bleekselderij	1	stengel
gekookte kastanjes	200	gram
tijm	0.5	takje
laurier	0.5	blaadje
room	1.2	dl
boter	20	gram
peper		
zout		
winterwortel (schoon)	60	gram
suiker	10	gram
vichy water	2.5	dl
rozemarijn	4	takjes
gehakte peterselie	1	eetlepel
rugfilet van konijn	2	stuks
kastanjechampignons	1	stuk
geklaarde boter	1	eetlepel

Vorbereiding: Crème: Schil en was de groenten, halveer de wortel met een mes in de lengte en snijd hem fijn. Doe hetzelfde met de prei en selderij. Leg de gesneden groenten in een kookpan samen met de gekookte kastanjes, het takje tijm en het laurierblad. Overgiet het met de kippenbouillon en breng de bouillon aan de kook, laat 30 min. trekken. Pureer de soep en giet hem door een fijne zeef. Garnituur: Snijd voor het garnituur van de wortel 12 schijven van ongeveer 1 cm dikte. Vorm van elke schijf met behulp van een uitsteekvorn een bloem met een doorsnede van 3 cm. Leg de wortelbloempjes in een diep pannetje met Vichy water, de boter en de suiker. Breng aan de kook en laat zachtjes garen. Voeg de paddenstoelen halverwege erbij. Laat ze ongeveer 5 minuten meegaren. Kruid met peper en zout. Vlees: Verwijder vlies en vet van de rugfilets en onderfilets. Sla de onderfilets met de platte kant van een groot mes plat. Kruid ze met peper en zout, strooi de gehakte peterselie erover en rol de filets op. Haal het steeltje van de kastanjechampignons en snijd het hoedje in tweeën. Bereidingswijze: Crème: Breng de soep opnieuw aan de kook, voeg de room toe en bind de velouté met de boter. Breng op smaak met peper en zout. Vlees: Verwarm de geklaarde boter in een pan en bak de filets en de kastanjechampignons. Snijd de gebakken filets in tweeën. Steek de filets, en de champignonhoedjes op de rozemarijntak samen met de wortelbloempjes. Verwarm ze 2 à 3 min. in de oven (60°C). Serveren: Schep de warme soep in voorverwarmde soepkommen. Leg een spies op elk soepkommetje.



## Heilbot, limoenolie, parelgort, inktvis en een saus van venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	140	ml
limoen	1	stuk
steranijs	2	stuks
limoenblaadjes	4	stuks
citroengras	0.4	stuk
heilbot a 80 gram	4	stuks
pijlstaart inktvisjes	6	stuks
room boter	40	gram
knoflook	0.8	stuks
dragon	0.25	bosje
parelgort	40	gram
gesnipperd sjalotje	0.4	stuks
visbouillon	100	ml
crème fraiche	0.4	eetlepel
limoensap		
venkel	0.4	stuks
sjalot	0.4	stuks
roomboter	0.4	eetlepel
slagroom	0.4	dl
droge witte wijn	0.4	dl
zout		
peper		

Vorbereiding: Vis: Snijd de heilbot eventueel in stukken van 80 gram en bestrooi flink met peper en zout. Zet koud weg voor later. Maak de inktvis schoon (zie instructie) en snijd deze vervolgens in kleine ringen maar houd de tentakels heel (ogen en mondje verwijderen). Zet ook de inktvis koud weg voor later. (Eerst even in de vriezer, dan wordt het visvlees zachter). Limoenolie: Doe de zonnebloemolie in een pan en voeg de limoenschillen, limoenblad, het gekneusde citroengras en de steranijs toe. Houd de rest van de limoen apart voor later gebruik. Laat de olie op laag vuur trekken en laat afkoelen. Dragon boter voor inktvis: Laat de roomboter op een laag vuur smelten. Voeg de geperste knoflook en de takjes dragon (zonder de blaadjes) toe en laat even de smaak opnemen; zet daarna weg voor later. Parelgort: Fruit voor de gort de gesnipperde sjalotjes in een scheutje olie aan. Voeg hieraan de gort toe; blus af met visbouillon en kook de gort onder vetvrij papier op een laag vuur gaar (ongeveer 25 minuten). Venkelsaus: Snijd de sjalotjes en de venkelbol fijn en zweet deze in een pan aan samen met de steranijs totdat de groenten zacht worden. Voeg witte wijn, visbouillon en slagroom toe en breng aan de kook. Laat het mengsel 10 minuten zachtjes koken. Bereidingswijze: Venkelsaus: Doe het witte wijn/roommengsel in de beker van de blender (verwijder eerst de steranijs). Voeg de blaadjes dragon toe en laat draaien tot je een mooie groene saus hebt verkregen. Wrijf door een fijne zeef en breng op smaak met peper, zout en limoensap. Garnering: Maak de venkel schoon; snijd de blaadjes in mooie driehoekjes; blancheer deze kort in water met zout en spoel koud af. Heilbot: Doe de gezouten mootjes

heilbot in een RSV bak en giet hierop de citroenolie boven op. Plaat de bak in de oven van 60°C voor 15 minuten. Als hij klaar is warm houden in de oven op 50°C. Haal de heilbot uit de olie, verwijder het vel en leg de vis op een RVS schaalte. Zet deze 1 minuut in een voorverwarmde oven van 120°C. Bestrooi met wat zeezout. Parelgort venkelsaus en venkel: Verwarm de parelgort en breng de gort op smaak met zout, peper, limoensap en voeg een lepel crème fraîche toe. Verwarm ook de venkelsaus. Warm de venkeldriehoekjes op met een klontje boter; breng op smaak met peper en zout. Serveren: Verwarm de gesneden inktvis heel kort in de knoflook-dragon-boter (80°C, 2 minuten). Breng op smaak met peper, zout en limoensap. Schep de gort op het midden van warm bord. Leg hierop de heilbot en zet hier tegenaan de venkeldriehoekjes mooi rechtop. Schep de gesmoorde inktvis erop en ernaast; leg de heel gelaten tentakels op de heilbot. Maak de warme saus schuimig met een staafmixer en schep deze rondom het gerecht.

**HOOFDGERECHT** Fazant gebraden in wijnbladeren met gesmoorde witlof en dadels gevuld met gekonfijte citroen

---

## Fazant gebraden in wijnbladeren met gesmoorde witlof en dadels gevuld met gekonfijte citroen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenborst	2	stuks
fazantenpoten	2	stuks
druivenbladeren		
geklaarde boter	3	el
peper		
wittewijn	1	dl
water	4	dl
zout		
laurier	1	blaadje
jeneverbessen	2	stuks
tijm	2	takjes
ongesuikerde dadels	4	stuks
in gelegde citroen	0.25	stuks
boter	35	gram
bruine kalfsfond	1	dl
kippenbouillon	1.5	dl
crème fraîche	70	gram
witlof dikke stronken	4	stuks

Vorbereiding: Fazant: Haal de druivenbladeren van elkaar en spoel ze met koud water af. Herhaal enkelen malen tot het ergste zout eraf is. Kruid de fazantenpoten met peper en zout en bak ze goudbruin in geklaarde boter. Neem de poten uit de pan en deglaceer de pan met de witte wijn. Leg de poten terug samen met de takjes tijm, laurierblad, geplette jeneverbessen en het water. Laat dit alles zachtjes trekken gedurende 90 minuten. Bewaar het vocht om de borstfilets te garen. Witlofvormpjes: Maak de blaadjes los van het witlof en doe ze in een gastronoombak; bestrooi ze licht met zout en peper en giet de boter erover. Zet de bak 12 minuten in de oven (120°C, combi). Bereidingswijze: Dadels: Spoel de citroenschijfjes onder koud water af en leg ze in een pan met 2 dl water. Zet het deksel op de pan en laat gedurende 30 minuten zachtjes koken. Neem daarna het deksel eraf en laat het overtollige water volledig verdampen. Haal de pitjes eruit en doe de gekookte citroenschijfjes in de keukenmachine samen met de boter en maal alles fijn tot een homogene massa. Laat afkoelen in de koelkast. Snijd de dadels in de lengte door en verwijder de pitten. Open de dadels lichtjes; neem met een lepeltje wat citroenpasta en vul de er de dadels mee. Witlofvormpjes: Verwijder het vel van de poten en haal er ook de beentjes uit. Snijd het vlees in dobbelsteentjes. Verwarm het vlees even in een pannetje en roer met een spatel een klontje boter door het vocht. Zo krijg je een beter binding. Leg de witlofblaadjes in pvc ringen met een doorsnede van 6 cm. Vul de ringen met het fazanten vlees. Vouw de witlofblaadjes dicht zodat er een compact vormpje ontstaat. Plaats de vormpjes in een ovenschaal en zet ze weg voor later. Fazant: Verwarm de oven voor op 180°C. Kruid de fazantenborsten met peper en zout. Verhit de geklaarde boter in een pan en kleur de fazantenborsten licht goudbruin. Neem de fazantenborsten uit de pan; wikkel de fazantenborsten in de druivenbladeren en bind ze op met keukentouw. Deglaceer de pan met de kippenbouillon, witte wijn en de kalfsfond.

Voeg nog enkele geplette jeneverbessen toe en laat alles inkoken tot 1/3. Passeer de saus door een zeef. Zet de fazantenborsten in een gastronoombak en overgiet ze met het achtergehouden braadvocht van de poten. Stoof de fazantenborsten langzaam onder het deksel gedurende 7 à 8 minuten. Neem de borsten uit het vocht. Bind de ingekookte saus voor het doorgeven met crème fraîche. Witlofvormpjes: Verwarm de witlofvormpjes 8 minuten in de oven van 80°C. Serveren: Snijd het vlees in mooie tranches. Plaats deze op voorverwarmde borden met witlofgarnituur en de dadel. Zet er een mooie rozet van selderijpuree bij.

### Mousseline van selderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschilde knolselderij	150	gram
geschilde bloemige aardappels	60	gram
room	40	ml
melk	40	ml
water	40	ml
zout		
nootmuskaat		
verse gemalen peper		

Vorbereiding: Selderijpuree: De selderij en de aardappels in even grote stukken snijden. Zet de aardappelen en de selderij op in het mengsel van water, melk en room. Laat koken totdat de aardappelen en de selderij gaar zijn. Giet af en vang het vocht op. Druk de aardappelen en de selderij door de pureeknijper. Wrijf daarna de massa door een zeef. Zet weg voor later (werkbank). Verwarm de puree voor het serveren en verdun met het kookvocht tot mousselinedikte. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

## Soep van kleine vruchten met rode wijn, mascarpone-ijs en een krokantje van kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn (languedoc)	1.6	dl
vittel water	0.4	dl
suiker	40	gram
vanillestokje	0.4	stokje
zestes van citroen	0.4	stuk
zestes van sinaasappel	0.4	stuk
roze peper bolletjes	2	stuk
kruidnagel	1	stuk
crème de cassis	0.6	cl
mascarpone	50	gram
melk	0.2	dl
diepgevroren gemengd fruit (aardbeien, frambozen, bosbessen, bramen, rode bessen)	250	gram
gekonfijte zestes van sinaasappel		
frambozen coulis	0.2	dl
geschaafde amandelen	20	gram
blanke stroop	24	gram
water	0.6	dl
boter	30	gram
muntblaadjes	4	stuks

Vorbereiding: Mascarpone sorbet: Water, melk en de suiker in een steelpan doen. Breng het al roerend aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat lauw worden. Voeg er al kloppend de mascarpone bij; meng het mengsel met de mixer en giet door een zeef. Draai er sorbet van in de sorbetière. Wijnsoep: Meng alle ingrediënten voor de wijnsoep in een steelpan en breng aan de kook. Laat daarna op een klein vuur nog 10 minuten sudderen. Giet door een zeef en laat afkoelen. Karamelkrokantjes: Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan goud bruin. Doe de suiker samen met de stroop en het water in een pannetje met dikke bodem. Breng het geheel aan de kook en laat het mengsel lichtbruin karamelliseren. Roer de boter er goed door. Roer de geschaafde amandelen door de karamel en schenk het uit over een met bakpapier belegde bakplaat. Zorg dat de plaat een beetje warm is en werk snel! Dek af met een vel bakpapier en rol de karamel zo dun mogelijk uit met een deegroller. Snijd van de krokantjes driehoekjes of rechthoekjes. Bereidingswijze: Fruit: Laat het fruit voorzichtig uitlekken op een gastronoombak met gaatjes of in een ruim vergiet. Het fruit mag niet gekneusd worden. Schep ze daarna voorzichtig in een schaal en meng er de frambozencoulis door. Serveren: Verdeel het fruit over grote glazen of diepe soepborden. Giet er de koude wijnsoep over. Schep er een mooie bol mascarponesorbet op. Leg het krokantje op het glas of bord. Garneer met sinaasappelzestes en muntblaadje.

## **Mokka**