

2013 februari

Nijmegen Noviomagum · Winter

VOORGERECHT Gesouffleerde garnalen met garnalenkruim, yoghurt van tomaat, inktvisinkt en wasabi met kruidencrème-fraiche en radijs op toast

Gesouffleerde garnalen met garnalenkruim, yoghurt van tomaat, inktvisinkt en wasabi met kruidencrème-fraiche en radijs op toast

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	200	gram
olijfolie	2	el
wasabi (tube van 43 gram)	0,25	tube
tomatenpuree (klein blikje)	0,5	blikje
inktvisinkt	0,5	theelepels
peper en zout		
middelgrote gepelde garnalen (13/15)	6	stuks
ongebakken kroepoek	3	plakjes
eiwitten	2	stuks
frituurolie		
sneetjes witbrood	2	stuks
crème-fraîche	100	gram
slagroom	40	gram
knoflook	0,25	teentje
radijsjes	4	stuks

Vorbereiding: Yoghurts: Breng de yoghurt op smaak met olijfolie, zout en peper. Verdeel de yoghurt in drie even grote porties. Breng de verschillende porties achtereenvolgens op smaak met de tomatenpuree, de inktvisinkt en de wasabi. Zet de kommetjes yoghurt koel weg.

Garnalen: Draai de kroepoek in een keukenmachine tot grof kruim. Klop in een grote kom de eiwitten tot zachte pieken. Snijd de garnalen in de lengte doormidden. Rijg ze aan de van te voren in water geweekte satéstokjes. Toastje met kruidencrème-fraiche en radijs: Snijd rechthoekjes uit de sneetjes brood. Besprenkel ze met olijfolie en kruid met zout en peper.

Klop de crème fraîche luchtig op, breng op smaak met de fijn gehakte bieslook, zout, peper en een vleugje knoflook. Klop de slagroom luchtig op en spatel die door de crème-fraîche. Klop het mengsel stijf. Snijd de radijsjes in heel dunne plakjes, leg ze in een waaivorm en bewaar voor later. Bereidingswijze: Garnalen: Verwarm de frituurolie tussen 160 °C en 180 °C. Haal de garnalen door het opgeklopte eiwit. Rol ze daarna door het kroepoekkruim. Bak elk stukje garnalen 30 seconden in de hete olie. Toastje met kruidencrème-fraiche en radijs: Verwarm de oven voor op 150 °C. Bak de toastjes ongeveer 10 minuten krokant in de oven. Spuit de kruiden-crème-fraîche op het toastje en leg de radijswaaier erop. Serveren: Serveer drie garnalen op een rechthoekig bord naast elkaar. Strijk bij iedere garnaal een andere yoghurtsaus op het bord. Leg daarnaast het toastje met kruiden-crème-fraîche.

Schuimige soep van citroengras en Sint Jacobsmosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visfond (zie ander recept)	2,8	dl
room	2	dl
citroengras fijn gehakt	30	gram
bloem		
boter		
zout		
peper		
st. jacobsmosselen	4	grote of 8 kleine
sprietjes van citroengras	4	stuks
koriander vers		

Vorbereiding: Soep van citroengras: Breng de visfond en de room aan de kook. Breng op smaak met zout en peper. Kneed wat boter en bloem tot een beurre manié (1 deel boter 1 deel bloem). Bind de soep hiermee tot de gewenste dikte. St. Jacobsmosselen: Rijg de St. Jacobsmosselen aan de citroengras spiesen. Bereidingswijze: Soep van citroengras: Voeg het fijn gesneden citroengras toe en laat de soep weer aan de kook komen. Laat enkele minuten trekken; haal nu de soep van het vuur. St. Jacobsmosselen: Verhit wat olijfolie in een pan en bak hierin de St. Jacobsmosselen aan beide zijden snel bruin. Kruid met zout en peper. Verwarm de citroengrassoep en klop die schuimig met een staafmixer. Serveren: Leg de Sint Jacobsspiesjes in een voorverwarmd diepbord en giet de schuimige soep erbij. Garneer met plukjes koriander.

Visfond voor 1 liter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1	kg
olijfolie	2	el
witte wijn	1000	cc
bleekselderij	4	stengels
prei (midden maat)	1	stuks
ui (midden maat)	1	stuks
witte peperkorrels	1	theelepels
foelie	2	blaadjes
laurier	2	blaadjes
water	1000	cc

Vorbereiding: Visfond: Spoel de visgraten onder koud stromend water schoon. Doe de olijfolie in een pan en laat dit heet worden. Voeg nu de graten toe en bak deze even aan en blus af met de witte wijn. Voeg de groenten, kruiden en water toe; breng dit aan de kook. Schuim goed af en laat het geheel 20 minuten trekken. Zeef de bouillon en kook ze in tot er ongeveer 1 liter overblijft.

Blini's met geroosterde paprika en kaviaar van aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	250	gram
bloem	1	eetlepel
crème-fraîche	1,5	theelepels
eieren	1	stuk
eidooier	12,5	gram
zout en peper		
gele paprika	1	stuk
rode paprika	1	stuk
olijfolie		
groente bouillon	30	ml
zachte roomboter	1	eetlepel
fijn gesneden bieslook	1,5	el
aubergine	0,5	stuk
zout		
fijn gehakte knoflook	0,25	theelepel
dijon mosterd	0,25	theelepel
rode, groene en gelepaprika van elk	0.5	stuk

Vorbereiding: Blini's: Zet de aardappelen ongeschild in een pan met koud water. Kook de aardappelen gaar. Schil de nog warme aardappelen en pureer ze met een stamper. Meng de bloem snel door de nog warme puree. Meng er vervolgens twee eetlepels crème-fraîche door. Voeg 1 ei toe en meng het goed door de puree, meng vervolgens het 2e ei door de puree. Voeg de eidooier toe, het mengsel moet gemakkelijk van de spatel vallen. Als het te dik is voeg er dan nog wat crème-fraîche aan toe en breng op smaak met peper en zout.

Geroosterde paprika: Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de paprika's over de lengte doormidden en verwijder zaden en zaadlijsten. Bestrijk de stukken paprika met olie, leg ze op bakpapier op een bakplaat en rooster ze ongeveer 20 minuten in de voor verwarmde oven op 180°C. Zet ze daarna in een plastic zak enkele minuten weg en verwijder daarna de schil.

Kaviaar van aubergine: Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de aubergine over de lengte doormidden. Snijd beide helften kruislings in en bestrooi ze met zout. Leg ze op een plaat met bakpapier en dek ze af met bakpapier. Plaats daarop een gewicht en laat de aubergine ± 1 uur staan zodat het vocht eruit kan lopen. Spoel de auberginehelften af; dep ze droog en wrijf ze in met olijfolie. Leg ze met het snijvlak naar onderen op een ingevette bakplaat. Rooster ze tot het vruchtvlees zacht is. (ca 30 minuten op 180°C.

Paprikaconfetti: Snijd de boven en onderkant van de rode, gele en groene paprika. Snijd de paprika's in segmenten; verwijder zaden en zaadlijsten. Schil de paprika's met een dunschiller en snijd ze in dunne julienne. Leg die op een glazen plaat van de magnetron; laat ze 10 tot 15 minuten op halve kracht drogen; snijd ze vervolgens in heel kleine stukjes.

Bereidingswijze: Blini's: Verhit een pan met antiaanbaklaag; schep met een kleine ijsschep hoopjes beslag in de pan. Plet ze met een vochtig paletmes en bak de blini's 1 à 2 min. aan elke zijde. Ze moeten egaal bruin zijn met een witte rand. Leg de blini's die klaar zijn op een bakplaat en houd ze warm tot alle blini's gebakken zijn. Geroosterde paprika's: Snijd de paprika in kleine brunoise en doe ze samen met de bouillon in een pan. Laat ze boven een middelhoog vuur sudderen totdat bijna alle bouillon

verdampst is. Roer de boter en de bieslook erdoor en breng op smaak zout en peper. Laat op een zeef uitlekken; bewaar het uitgelekte vocht. Kaviaar van aubergine: Schep het vruchtvlies eruit en hak het fijn. Leg het in een zeef en druk zo veel mogelijk vocht eruit. Doe de pulp in een keukenmachine en giet terwijl de motor draait 30 ml olijfolie erbij. Voeg de knoflook en de mosterd toe. Laat de machine weer draaien en voeg de rest van de olijfolie toe. Laat de machine nog enkele minuten draaien en breng op smaak. Serveren: Schep een eetlepel aubergine kaviaar op een bord. Leg daarop 2 blini's dakpansgewijs. Leg daarop een quenelle van de geroosterde paprika. Bestrooi met de paprikaconfetti. Nappeer met het bewaarde paprikavocht.

HOOFDGERECHT Kalfsentrecote met een korst van chorizo andijvie, tomaat en een saus van kalfsjus

Kalfsentrecote met een korst van chorizo, andijvie, tomaat en een saus van kalfsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsentrecote	200	gram
kalfsfond	2	dl
bakboter		
wittewijn		scheutje
chorizo	50	gram
zachte boter	20	gram
mosterd	12	gram
gemalen kaas	10	gram
paneermeel	8	gram
peper en zout		
andijvie	250	gram
tomaat (grote rijpe)	1	stuk
rucola sla	50	gram
pijnboompitten		
aardappelpuree	50	gram
rucola		

Vorbereiding: Chorizo korst: Chorizo fijnsnijden en samen met de rest van de ingrediënten goed mengen. In plastic folie draaien en in de koeling zetten. Groenten: Plisseer de tomaat en snijd die in brunoise. Snijd de andijvie grof en was die. Kleur de pijnboompitten in een hete pan. Snijd de rucola fijn. Bereidingswijze: Vlees: Dep het kalfsvlees droog, kruid het met peper en bak het 2 à 3 minuten in een pan met boter. Haal het vlees uit de pan en leg het in een ovenschaal. Eventueel wat binden met rouxkorrels. Kalfsjus: Deglaceer de pan waar het vlees in is gebakken met witte wijn en de kalfsfond. Laat even laten koken en voeg vlak voor het serveren de tomaat toe. Breng op smaak met peper en zout. Groente: Maak een aardappelpuree van 3 aardappelen en breng deze op smaak. Roerbak de andijvie kort met de rucola en de pijnboompitten. Voeg nu geleidelijk de puree toe. Vlees: Zet het in een oven van 100°C tot een kerntemperatuur van 40°C. Snijd het vlees in plakken en leg daarop plakjes chorizokorst. Laat dit onder de grill gratineren. (pas op dat het niet verbrandt). Serveren: Maak 1 quenelle andijvie op een voorverwarmd bord. Leg het vlees erbij. Decoreer met de saus en leg er wat rucola bij. Serveer de saus apart in een kommetje.

DESSERT Knapperige koekjes van ananas en zachte crème geperfumeerd met rum

Knapperige koekjes van ananas en zachte crème geperfumeerd met rum, vanille-ijs, crème Anglaise en karamelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
slagroom	1	dl
suiker	40	gram
vanillestokje	1	stuk
eidooier	0,6	stuk
donkere kandijnsuiker	60	gram
kristalsuiker	60	gram
boter	60	gram
sinaasappelsap	6	cl
bloem	48	gram
ananas	0,5	stuk
geklaarde boter	0,5	eetlepel
water	0,65	dl
poedersuiker	32,5	gram
banketbakkersroom	10	gram
rum	2,5	cl
banketbakkersroompoeder	10	gram
vanille stokje	0.25	stuk
eierdooiers	25	gram
witte basterdsuiker	2	el
zout	1	snufje
roomboter	17	gram

Vorbereiding: Vanille-ijs: Snijd het vanillestokje in de lengte open. Schraap het merg eruit. Kook de melk met de room, de helft van de suiker, het vanillestokje en het merg. Laat 10 minuten trekken en haal dan de pan van het vuur. Haal het vanillestokje uit het mengsel. Klop de rest van de suiker met de eidooiers tot ze schuimig en licht van kleur worden. Giet langzaam al kloppend het melkmengsel erbij. Verwarm het voorzichtig tot circa 85°C. (let op: niet laten koken, anders gaat het schiften). Laat het afkoelen op ijswater, doe het in de sorbetière en draai er ijs van. Krokant deeg: Smelt in een pan de kandijnsuiker, kristalsuiker en de boter. Deglaceer met sinaasappelsap. Meng er al roerend met een garde de bloem door. Zet het deeg in de koeling en laat gedurende 30 minuten rusten. Ananas: Schil de ananas met een kartelmes, snijd de helft ervan in 2 schijven per persoon met behulp van de snijmachine. Snijd de rest in dikke plakken van ongeveer 1 cm dikte en verdeel deze nog eens in vieren. Laat de geklaarde boter smelten in een pan en bak er de partjes ananas in. Bestrooi met 80 gram kristalsuiker en laat karameliseren. Haal ze van het vuur. Verwarm de oven voor op 100°C. Breng 2.5 dl water aan de kook met 250 gram kristalsuiker (voor 20 personen). Dompel de dunne ananasschijfjes in de suikerstroop, laat ze uitlekken. En leg ze op een bakplaat bedekt met bakpapier. Droog ze in een warme oven gedurende 55 minuten. Crème Anglaise: Breng de melk met het opengespleten vanillestokje aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat het vanillestokje enkele minuten trekken. Haal het vanillestokje dan uit de pan. Klop de

eierdooiers met de suiker en wat zout tot een schuimige massa. Roer de melk in gedeelten erdoor; doe het vla-mengsel in een pan met dikke bodem. Zet het vuur zo laag mogelijk; blijf roeren tot de vla gaat binden. Laat afkoelen voor later. Zachte crème met rum: Klop de slagroom met de poedersuiker. Meng de koude melk met de banketbakkerspoeder door elkaar. Spatel dit door de opgeklopte room; voeg de rum erbij en bewaar in de koeling.

Bereidingswijze: Krokant deeg: Verwarm de oven voor op 175°C. Leg op een bakplaat bakpapier en maak met behulp van een lepel kleine hoopjes deeg erop. Druk ze plat en vorm cirkeltjes.

Maak 3 koekjes per persoon. Bak ze in de oven gedurende 5 minuten mooi goudbruin. Haal ze

als ze die kleur hebben uit de oven en laat ze afkoelen en houd ze apart. Karamelsaus: Verhit de suiker op een hoog vuur in een sauspan. Houd het goed in de gaten om te voorkomen dat het verbrandt. Voeg de boter toe wanneer alle suiker is gesmolten. Haal de pan van het vuur en voeg beetje bij beetje de slagroom toe. Klop de slagroom door de saus tot deze glad en stroperig geworden is. Voeg zo nodig nog wat slagroom toe. Laat de saus afkoelen in de pan.

Serveren: Leg een krokant koekje in het midden van een bord schep er een bol vanille-ijs op.

Deponeer er 3 ananaspertjes rond en bedek met een lepel banketbakkersroom. Leg er

opnieuw een krokant koekje bovenop. Herhaal deze handeling. Garneer tot slot met

ananaschips en lepel er wat crème Anglaise en karamelsaus omheen en dien onmiddellijk op.

KOFFIE Mokka

Mokka