

# 2013 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

**VISGERECHT** Paling met gemarineerde komkommer en auberginepuree met miso

## Paling met gemarineerde komkommer en auberginepuree met miso

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paling (dikke)	600	gram
aubergine	2	stuks
knoflook	2	teentjes
crème fraîche	2	gram
miso	10	gram
kikkoman soja saus	1.5	cl
ponzu	0.2	cl
gember siroop	0.2	cl
komkommer (vuil)	150	gram
zout	6	gram
suiker	50	gram
witte wijnazijn	3.2	cl
vocht van gemarineerde komkommer	5	cl
gevogeltefond	5	cl
champonzu (sojasaus)	4	cl
fijne brunoise van gem. komkommer	50	gram

Vorbereiding Paling: Fileer de paling en maak hem schoon haal er ook de graatjes uit. Snijd hem in gelijke stukken (2 stukjes p.p.). Auberginepuree met miso: Verwarm de oven voor op 145°C. Snijd de gepelde knoflook in vieren. Prik de partjes knoflook in de schil van de aubergine. Wikkel de aubergine in aluminiumfolie. Gaar circa 45 minuten in de voorverwarmde oven. Gemarineerde komkommer: Schil de komkommer en snijd deze door midden; verwijder de zaadlijst. Snijd ze in fijne brunoise. Vermeng de komkommer nu met zout en laat circa 15 minuten staan. Meng met de suiker en de witte wijnazijn en laat de komkommer circa 1 uur marinieren. Bereidingswijze Paling: Vacumeer de stukjes paling in vacuümzakken. Gaar 20 minuten sous vide 70°C. Auberginepuree met miso: Verwijder als de aubergine uit de oven komt, de schil en de knoflook. Draai het vruchtvlees, de crème fraîche, miso en champonzu pulserend fijn in de keukenmachine. Gemarineerde komkommer: Haal de komkommerbrunoise uit de marinade. Bewaar het vocht van de gemarineerde komkommer. Komkommervinaigrette: Meng het vocht van de gemarineerde komkommer, gevogeltefond, champonzu en de brunoise van komkommer goed. Serveren: Maak mooie quenelles van de auberginepuree. Leg op een koud bord 2 quenelles van de aubergine puree. Leg de paling ernaast (2 p.p.); leg er de brunoise van komkommer op. Nappeer met de komkommervinaigrette. Garneer met wat komkommerkruid.

## Rooibosbisque met kreeft en gepocheerd ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkreeften	3	stuks
olie	6	cl
sjalotjes	4	stuks
knoflook	4	tenen
tomatenpuree	60	gram
witte wijn	4	dl
rooibosthee	3	zakjes
roomboter	100	gram
cognac	2	cl
kakelverse eieren	10	stuks
water	24	dl
azijn	4	dl
jonge basilicumblaadjes		

**Vorbereiding Kreeft:** Breng een ruime pan water aan de kook. Kook de kreeften ± 4 minuten neem ze uit de pan en laat ze afkoelen. Bewaar het kookvocht. Draai de staarten van de kreeften eraf, snijd deze in de lengte doormidden. Haal het vlees eruit, kraak de scharen en haal hier ook het vlees uit. Hak de schalen en scharen fijn en houd die apart voor de bisque.

**Bisque:** Verwarm ruim olie in een pan en bak de fijn gehakte kreeftenschalen hierin aan. Snijd de sjalotten met schil in kwarten. Voeg ze samen met de ongepelde en geplette knoflook toe. Doe de tomatenpuree erbij en blus af met de wijn. Voeg de theezakjes en zoveel kookvocht toe zodat de kreeften schalen onder water staan. Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat alles 1 uur trekken.

**Bereidingswijze Bisque:** Zeef vervolgens alle vaste bestanddelen eruit. Kook het vocht in tot er 1/3 deel van over is. Verrijk dit met de cognac en breng op smaak met zout en peper.

**Gepocheerd ei:** Breng 2 pannen elk met water met azijn aan de kook; voeg een snufje zout toe. Breek een ijskoud ei boven een bakje. Draai het vuur laag en draai met een lepel snel rondjes in het water zodat er een draaikolk ontstaat. Laat het ei voorzichtig in het water zakken. Doe hetzelfde in de tweede pan. Laat de eieren in 3 à 4 minuten garen, neem ze voorzichtig uit de pan. Leg ze in een schaal met koud water. Herhaal dit proces met de overige eieren. Dompel voor het serveren de eieren even in heet water om ze op te warmen.

**Serveren:** Verwarm de bisque vlak voor het opdienen nog even. Doe er de boter bij en schuim de bisque op met een staafmixer. Giet de bisque in voorverwarmde borden. Schik hierin het kreeften vlees en leg daarop het gepocheerde ei. Garneer met basilicumblaadjes.

## Tagliatelle Carbonara met groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	10	stuks
parmezaanse kaas	100	gram
zeekraal	10	gram
slagroom	2.5	dl
eieren	3	stuks
meel (farina bianca "00")	300	gram
eieren (voor pasta)	4	stuks
olijfolie	2	cl
zout		
ganda ham	20	plakken

Vorbereiding Tagliatelle: Meng het meel, de olijfolie, snufje zout en de helft van de eieren in de magimix. Zet de mixer op volle snelheid en voeg de andere helft van de eieren toe. Laat mixen tot het deeg goed is. Kneed het deeg nog 10 minuten op een met bloem bestoven werkbank. Zet het deeg minimaal 20 minuten afgedekt weg. Garnering: Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de plakken ham op een bakplaat met bakpapier. Leg hierop weer bakpapier en een bakplaat om aan te drukken. Bak de ham knapperig in de voorverwarmde oven. Houd 1 plak per persoon apart voor garnering. Maal de rest in een keukenmachine een beetje fijn. Vorbereiding Algemeen: Maak de asperges schoon en snijd deze over de lengte met een kaasschaaf in plakken. Rasp de Parmezaanse kaas. Smelt 2/3 van de Parmezaanse kaas in de slagroom en laat afkoelen. Meng de eieren door de afgekoelde (kamertemperatuur) slagroom. Bereidingswijze Pasta: Verdeel de deegbal in kleinere stukken. Rol het deegballetje uit tot minder dan 1 cm dikte. Nu kan het deeg door de pastamachine. Begin bij de dikste stand; langzaam maar zeker zie je het mooi fluweelachtig van structuur worden. Zet er nu de tagliatellemessen op. Verwerk het deeg tot tagliatelle en hang dit 15 minuten op stokken te drogen. Kook de tagliatelle in ruim kokend water met wat zout exact 3 minuten. Voeg dan de asperges toe en kook nog 1 minuut. Voeg dan de zeekraal toe en kook nog 1 minuut. Afgieten en 5 tellen laten uitlekken. Doe de tagliatelle weer terug in de hete pan, maar zet het vuur uit. Verwarm de slagroommix iets op. Voeg direct de slagroommix toe en blijf omscheppen tot de saus aan de pasta plakt. De saus net niet korrelig laten worden. Voeg het hamkruid toe en schep nogmaals om. Serveren: Schep nu de tagliatelle op een voorverwarmd bord. Garneer met de rest van de Parmezaanse kaas. En zet er een plak gebakken ham op.

**Piepkuiken gevuld met pruimen, pommes Anna en gebraiseerde spitskool**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
piepkuiken	5	stuks
gedroogde pruimen	30	stuks
olijfolie	6	cl
boter	100	gram
wit van prei	200	gram
wortel	160	gram
bleekselderij	100	gram
sjalotten	4	stuks
prosecco	2	dl
gevogeltebouillon	10	dl
room	2	dl
eidooiers	2	stuks
kleine spitskool	2	stuks
boter (voor spitskool)	30	gram
gevogeltebouillon (voor spitskool)	2	dl

Vorbereiding Piepkuiken: Maak de piepkuikens schoon en houd de borsten op het karkas (laat het vel erop zitten). Verwijder de poten en vleugels (laat wel het vel erop zitten). Snijd driekwart van de pruimen in plakjes en schuif deze onder het vel van de piepkuikens. Snijd de rest van de pruimen in brede julienne. Snijd de groenten (prei, wortel, bleekselderij en sjalotten) in kleine brunoise. Groente: Haal de bladeren van de spitskool stuk voor stuk los, verwijder de bladnerven. Snijd de bladhelften in dunne repen. Bereidingswijze Piepkuiken: Zet de piepkuikendelen aan in olie en boter. Voeg de klein gesneden groenten toe en blus af met de Prosecco (houd een beetje achter). Giet de bouillon erbij. Leg een deksel op de pan en laat de piepkuikendelen circa 30 min. zachtjes stoven. Neem dan de delen van de piepkuikens uit de pan en houd ze warm (b.v. warmkast). Saus: Zeef het achtergebleven vocht, (voor 10 personen gebruik 0.5 liter vocht). Voeg de room toe en reduceer tot een licht crèmige saus. Sla de eidooiers licht op met de rest van de Prosecco. Giet dit al roerende bij de saus. Laat even binden en niet meer koken. Klop luchtig met de staafmixer. Spitskool: Zet de repen met boter aan in een brede pan zonder ze te kleuren. Vul aan met gevogeltebouillon en laat 8 tot 10 minuten garen. Als de kool gaar is moet de gevogeltebouillon verdampd zijn. Serveren: Dresseer op een voorverwarmd bord de spitskool met daarop de piepkuikendelen. Giet de saus erover en bestrooi tot slot met de in julienne gesneden pruimen. Leg een rondje van de pommes Anna ernaast.

## Aardappelgratin pommes Anna

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	750	gram
rozemarijn	2	takjes
room culinair	2.5	dl
eieren	3	stuks
geraspte kaas (gruyère)	125	gram
boter voor het invetten		
zout en peper		

Vorbereiding: Was de aardappels. Droog ze met keukenpapier. Schil ze en snijd ze op de mandoline julienne. Haal de rozemarijnaanaldjes van de takjes. Meng de room culinair, rozemarijnaanaldjes, de eieren,  $\frac{1}{4}$  deel van de geraspte kaas, zout, peper en mix het geheel met de mixer. Beboter de gastronoombak en leg hierin vetvrij papier. Verwarm de oven voor op 175°C. Bereidingswijze: Meng het gemixte roommengsel met de julienne gesneden aardappels en doe ze in de gastronoombak. Druk het licht aan. Strooi de geraspte kaas eroverheen. Plaats de schaal in de oven en laat het garen (circa 45 minuten). Laat de gratin afkoelen. Stort het op een snijplank en steek er met een steker van 6 cm Ø rondjes uit. Serveren: Zie hoofdgerecht.



## Chocolade-ijs, hemelse modder en chocoladecake met passievruchtensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	6	stuks
chocolade puur	300	gram
basterdsuiker	120	gram
vanillestokje	2	stuks
volle melk	2	dl
slagroom	2	dl
boter	70	gram
chocolade puur (voor cake)	72	gram
eierdooier	104	gram
eiwit	104	gram
suiker	60	gram
bloem	40	gram
amandelpoeder	40	gram
bakpoeder	4	gram
eieren (voor hemelse modder)	2	stuks
chocolade cote d'ore (3 deel melk 1 deel puur)	175	gram
slagroom (voor hemelse modder)	2.5	dl
vanillesuiker	5	gram
passievruchtencoulis	100	gram
geleisuiker	30	gram
suiker (voor garnering)	200	gram
passievruchten	3	stuks

Vorbereiding Chocolade-ijs: Klop de suiker door de eidooiers totdat het mengsel wit wordt. Hak de chocolade fijn. Breng de melk met het over de lengte gesneden vanillestokje aan de kook. Schraap het stokje leeg in de melk. Schenk de melk al roerend op het eimengsel. Verwarm deze au bain-marie ongeveer 20 minuten. Het mengsel moet aan de achterzijde van een lepel blijven plakken. Giet de hete custard over de chocolade en roer totdat er een glad mengsel is ontstaan. Laat dit snel afkoelen. Klop de slagroom op en meng deze met de afgekoelde chocolade. Giet alles in de ijsmachine en draai er ijs van. Chocoladecake: Verwarm de oven voor op 140°C. Verwarm de boter met de gehakte chocolade au bain-marie; roer tot alles gesmolten is. Voeg de eidooiers toe en klop het mengsel schuimig met de mixer. Roer de bloem, amandelpoeder en het bakpoeder erdoor. Klop het eiwit met de suiker stijf en spatel het door het chocolademengsel. Giet het in een met bakpapier beklede vorm. Bak 20 minuten op 140°C en dan 20 minuten op 160°C. Prik in de cake om de gaarheid te controleren. Hemelse modder: Klop het eigeel met de vanillesuiker wit en klop het eiwit stijf. Klop de slagroom stijf. Smelt de chocolade au bain-marie. Voeg als de chocolade is afgekoeld tot net mixbaar het eigeel toe en mix in de machine. Dit mengsel wordt dik en korrelig. Mix er 2 eetlepels slagroom doorheen totdat een smeùige massa ontstaat. Meng de rest van de slagroom met een garde door de chocolade. Spatel voorzichtig het eiwit door de chocolade. Zet afgedekt 2 uur in de koeling. Bereidingswijze Passievruchtensaus: Verwarm de coulis in

een pan en voeg de suiker toe; laat even sudderen. Zet dit afgedekt weg in de koeling.

Garnering: Snijd per persoon 2 mooie schijfjes passievrucht voor garnering. Smelt de suiker in een pan en laat deze weer afkoelen tot net stroperig. Neem een lepel stroop en laat een draad hiervan van de lepel in de pan zakken. Draai de draad om een aanzetstaal tot een spiraal.

Herhaal dit voor het aantal aanwezige personen. Serveren: Neem een ijskoud bord. Leg het ijs, de cake en de hemelse modder hierop. Giet de saus over en naast de cake. Garneer met de schijfjes passievrucht en het suikerspiraaltje.