

2013 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Carpaccio van Limousinrund, tartaar van bospaddenstoelen

Carpaccio van Limousinrund, tartaar van bospaddenstoelen met een krokantje van parmezaanse kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limousinrund	240	gram
olijfolie	1	eetlepel
citroen	0.25	stuks
bospaddenstoelen	240	gram
dragon (fijn gehakt)	1	eetlepel
ui (fijn gehakt)	1	eetlepel
truffelolie (witte)	0.25	dl
balsamicoazijn (oude)	0.25	dl
zwarte peper		
zeezout		
worchestershiresaus		
parmezaanse kaas gemalen	100	gram
eiwit	60	gram

Carpaccio van limousinrund: Snijd het vlees in dunne plakken en klop het met een bijl uit tot carpaccio; 4 plakken per persoon. Tartaar van bospaddenstoelen: Reinig de bospaddenstoelen; borstel ze zorgvuldig af en snijd eventueel de stelen eraf. Snijd de paddenstoelen in fijne brunoise; snijd ook de dragon en de ui fijn. Meng de bospaddenstoelen, dragon en de ui goed. Giet de olijfolie, truffelolie en de balsamicoazijn erbij. Breng op smaak met zeezout, peper, Worchestershiresaus en laat dit mengsel half uur rusten. Krokantje van Parmezaanse kaas: Verwarm de oven voor op 170°C. Meng de parmezaanse kaas met het eiwit in de keukenmachine. Strijk de verkregen pasta uit op een bakplaat met bakpapier. Dek af met bakpapier en leg er een tweede bakplaat op om wegblazen te voorkomen. Bak half af in de voorverwarmde oven gedurende 5 minuten. Haal het half afgebakken deeg uit de oven. Verhoog de temperatuur van de oven tot 200°C. Leg het deeg op een snijplank en snijd hiervan per persoon drie gelijke driehoekjes uit. (dus bij 4 personen 12 driehoekjes; bij tien personen 30 driehoekjes enz.) Leg deze driehoekjes op een bakblik met bakpapier. Bak ze krokant en goudbruin gedurende 3 minuten. Carpaccio van Limousinrund: Kruid de gesneden rundercarpaccio met zeezout en zwarte peper. Besprenkel de plakken met olijfolie en een beetje citroensap. Serveren: Leg op koude borden 4 rechthoekige plakken van de carpaccio strak naast elkaar. Leg op de plakken drie torentjes van paddenstoelentartaar. Plaats achter ieder torentje tartaar recht op een driehoekig krokantje van Parmezaanse kaas.

Heldere tomatenbouillon met ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	0.5	liter
pomodori tomaten	4	stuks
peterselie stelen	4	stuks
prei	10	cm
winterwortel	5	cm
ui	1	stuks
bleekselderij	1	stengel
tomatenpuree	64	gram
zout		
wontonvellen	4	stuks
tomaat	1	stuk
olijven	10	gram
knoflook uit de knijper	0.5	teen
peper		

Tomatenbouillon: Snijd de tomaat in kwarten. Meng het water met de tomaat samen met de in stukken gesneden wortel, prei, bleekselderijstengels, peterselie en ui. Voeg de tomatenpuree toe. Zet de pan op het vuur en breng alles rustig al roerend aan de kook. Laat de soep \pm 1,5 uur rustig trekken; zeef dan de bouillon. Breng op smaak met zout en peper. Ravioli: Pliseer de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in fijne brunoise. Houd wat achter voor garnering. Doe de velletjes en zaadlijsten bij de bouillon. Snijd ook de olijven in brunoise. Meng de tomatenbrunoise samen met de olijvenbrunoise en de knoflook uit de knijper tot een tapanade. Maak dit mengsel op smaak met peper en zout. Leg op de helft van de wontonvelletjes een lepel tapanade. Maak de velletjes rondom nat en plak er de andere velletjes op. Druk dit stevig aan en steek ze uit met een steker van 5 cm \emptyset . Gaar ze in en deel van de tomatenbouillon \pm 1 minuut. (5 tegelijkertijd) Serveren: Maak de tomatenbouillon heet. Leg in een voorverwarmd soepbord een ravioli. Giet hierop de tomatenbouillon. Garneer met de achtergehouden tomatenbrunoise.

Pladijs met geplette aardappelen, rucola en garnalen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (vastkokend)	0.6	kg
rucola	80	gram
sjalotjes	1.2	stuks
zure room	120	gram
garnalen (kleine hollandse)	80	gram
scheutje olijfolie		
peper		
zout		
olijfolie	4	cl
scheutje azijn		
mosterd (scherpe)	0.8	eetlepel
kervel	6	gram
bieslook	6	gram
dragon	6	gram
peterselie	6	gram
pladijs (filets met vel) nummer 1	2	filets
boter om te bakken		

Geplette aardappelen: Spoel de kleine aardappelen schoon en kook ze in de schil. Voeg een snufje zout toe aan het water. Spoel de rucola voorzichtig in ruim water. Laat die uitlekken. Snijd grote blaadjes in grove stukken. Schil de gare aardappelen. Dat vraagt een beetje werk, maar door ze te koken in de schil win je aan smaak. Pel de sjalotten en snipper ze fijn.

Vinaigrette: Neem een schaal en doe er een scheut natuurazijn in en wat scherpe mosterd. Roer met een garde en schenk er rustig de olijfolie bij. Blijf roeren tot je een licht gebonden vinaigrette krijgt. Voeg een beetje peper en een snufje zout toe. Spoel de bieslook, dragon, peterselie en kervel schoon. Dep ze goed droog. Snipper de kruiden zeer fijn. Bereiding: Verhit een scheutje olijfolie in een pan op een matig vuur. Stoof daarin de stukjes sjalot tot ze glazig zijn. Roer regelmatig. Snijd de geschilde aardappelen in dikke schijfjes en doe ze in de pan met de sjalot. Druk de aardappelstamper enkele keren in de pan. Overdrijf niet, zodat er nog stukjes aardappel in de bereiding zitten. Maak er geen puree van. Schep de zure room bij de geplette aardappelen en roer. Meng de rucola onder de warme geplette aardappelen en proef. De groente zal vanzelf een beetje garen. Kruid de aardappelbereiding met wat peper uit de molen en een beetje zout. Meng er de garnalen door. Vinaigrette: Meng kort voor het serveren de kruiden door de vinaigrette. Bereid de vinaigrette niet te lang op van tevoren, zodat de kruiden fris blijven. Pladijs: Smelt wat boter in een ruime koekenpan op een matig vuur. Kruid de pladijsfilets met peper en zout. Bak de pladijsfilets eerst op de huidkant. Draai ze na ongeveer 3 minuten om en bak de vis nog 2 minuten goed bruin. Serveren: Leg op een voorverwarmd bord een schep geplette aardappelen/rucola/garnalen. Leg daartegenaan de gebakken pladijs. Lepel er wat van de vinaigrette met tuinkruiden omheen.

HOOFDGERECHT Wilde fazant "au naturel" met puree van knolselderij en gepofte kastanjes

Wilde fazant "au naturel" met puree van knolselderij en gepofte kastanjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten hanen	2	stuks
ganzenvet	50	gram
peper		
zout		
boter	10	gram
karkassen	2	stuks
wortelen	0.5	stuks
ui	0.5	stuks
bleekselderij	2	stengels
water	1	liter
zeezout		
gekneusde zwarte peperkorrels		
gepofte kastanjes	50	gram
truffeljus	30	gram
knolselderij (schoon)	150	gram
room	25	gram
witte kool	100	gram
olijven	20	gram
zwarte peper		

Vlees: Maak de fazantenhannen schoon. Breek de pootjes net boven het scharnier door er eerst een sneetje in te geven. (hak de poten nooit af, anders blijven de pezen er in zitten en wordt hij taai) Draai nu met een vochtige doek (om de klauw) door en blijf draaien tot hij los schiet. Trek de pezen er uit en haal de bouten van het karkas. Snijd de filets van het karkas. Bewaar de karkassen voor de saus. Kruid de bouten met zwarte peper en zout. Verpak de bouten vacuüm met ganzenvet. Gaar ze sous vide ongeveer minimaal 2 uur op 65° C. Saus: Snijd de wortel, ui en bleekselderij in kleine stukken. Hak de karkassen in stukken; bak ze in wat olie bruin. Voeg de gesneden groenten toe en laat even meebakken. Voeg water toe en laat met het deksel op de pan 1 uur trekken. Laat de verkregen bouillon inkoken zonder deksel op de pan. Bereiding: Knolselderijpuree: Schil en was de knolselderij, snijd hem in stukken en kook ze gaar in ruim gezouten water. Giet de knolselderij af en droog ze op het vuur. Vlees: Verwarm de oven voor op 170°C. Haal de bouten uit de zakjes en bak ze aan in de boter in een hete antiaanbakpan. Ontbeen de bovenbout; snijd het vlees in stukjes. Houd de vleesstukjes en de onderbouten warm. Kleur de fazantenfilets in boter. Kruid ze met zwarte peper en zout. Overgiet ze met truffeljus en laat ze gedurende 10 minuten verder braden in de oven. Snijd de filets in plakken. Saus: Voeg de ingekookte bouillon toe aan de bakboter. Breng op smaak met zeezout en zwarte peper. Voeg de gehakte gepofte kastanjes toe aan de saus. Groente: Pureer de knolselderij in een foodprocessor met de room. Maak op smaak met peper en zout. Maak een salade van fijn gesneden witte kool, gesneden olijven, en de room. Breng op smaak met zeezout zwarte peper. Serveren: Serveer de vleesstukjes en de bout met wat

gekruide salade in een klein potje. Leg daarnaast de filets en de knolselderijpuree. Giet de saus over de filets.

DESSERT Gepocheerde witte perzik met mousse van hangop, sabayon van perzik en sorbet van perzik

Gepocheerde witte perzik met mousse van hangop, sabayon van perzik en sorbet van perzik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	3	dl
water	3	dl
schil en sap van sinaasappel	1	stuks
schil en sap van citroen	1	stuks
vanillestokje	1	stuks
witte perziken	2	stuks
amandel (gecutterd) in keukenmachine	50	gram
poedersuiker	100	gram
bloem	25	gram
gesmolten boter	50	gram
jus d'orange	25	gram
suiker	175	gram
perzikencoulis	2.5	dl
rozenwater	10	cc
yoghurt	0.5	liter
room	150	gram
pocheervocht van de perzik	75	gram
eidooier	1	stuks
atsina cress	0.25	bakje

Gepocheerde perzik: De witte wijn, water, sinaasappel (sap en rasp), citroen (sap en rasp) en het vanillestokje in een pan doen. Dit geheel aan de kook brengen. De perziken uithollen en in het vocht doen. Die zachtjes 5 minuten pocheren. In het vocht laten afkoelen. Het vanillestokje bewaren voor de hangopmousse. Kletskep: De oven voorverwarmen op 180°C. Voor de kletskepjes de amandelen en de poedersuiker bij elkaar doen. Daar de bloem, jus d'orange en gesmolten boter bij doen. Dit alles mengen tot een homogene massa. Dit beslag uitwrijven op een bakplaat. Kleine ronde vormpjes maken en afbakken op 180°C (ongeveer 8 minuten). Als ze uit de oven komen in een terrinevorm leggen en hard laten worden. Perzik sorbet: Voor het sorbetijs de perzikencoulis smelten. Het water aan de kook brengen. Het rozenwater toevoegen. Mengen met de coulis en opdraaien in de ijsmachine. Bereiding: Sabayon van perzik: Voor de sabayon het pocheervocht mengen met de eidooier en de suiker. Au bain marie opkloppen tot het gaar is. Het geheel koud kloppen. De room opkloppen tot yoghurt dikte en alles met elkaar mengen. Mousse van hangop: De hangop mengen met de opgeslagen room en de suiker. Hierbij voor de smaak het merg uit het vanillestokje uit het pocheervocht doen. De yoghurt een dag in een zeef hangen om het vocht eruit te laten lopen. Serveren: Neem vier borden en spuit aan de linkerkant een baan met mousse van hangop. Leg aan de andere kant de gepocheerde perzik. Hierop een lepel met sabayon scheppen en daarboven de kletskep leggen. Hierop een quenelle ijs leggen. Het gerecht garneren met takjes Atsina Cress.