

2013 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Rouleau van Coppa di Parma en eendenlever, pittige appelgelei, pompoen en krokant kletzenbrood

Rouleau van Coppa di Parma en eendenlever

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	130	gram
coppa di parma	130	gram
zwarte peper		

Leg de dungsnesden Coppa di Parma op slagersfolie. Beleg met de dungsnesden (snijmachine stand 14), iets aangevoren eendenlever en maal er wat peper over. Leg er een vel folie op en rol lichtjes aan met een deegroller en rol het geheel strak op. Leg het dan tot gebruik in de koelkast.

Appelgelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap	100	ml
sjalotje	0.25	stuks
rode peper	0.25	stuks
laurier	0.25	blaadje
jeneverbessen	2	stuks
gelatine blaadjes	1	stuks

Laat de gelatine weken in koud water. Breng het appelsap samen met de in stukken gesneden sjalot, de rode peper zonder zaadlijst, laurier en jeneverbessen aan de kook. Laat op laag vuur 15 minuten trekken. Giet het appelmengsel door een fijne zeef en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Zet het mengsel in een kom in ijswater en laat opstijven. Als de gelei geheel stijf is deze tweemaal door een zeef (met een pollepel) wrijven, daarna in een spuitzak doen en in de koelkast bewaren.

Pompoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
flessenpompoen	0.25	stuks
sushi azijn	0.8	dl
water	0.8	dl
gemberwortel	1	cm
gembersiroop	10	gram

De pompoen schillen en in strakke blokjes van 1 cm snijden. (snijmachine stand 24) De pompoenblokjes samen met de fijngesneden gember, de gembersiroop water en sushiazijn aan de kook brengen. Zodra het kookt direct van het vuur halen en af laten koelen in het vocht. Daarna de pompoenblokjes door een zeef afgieten en laten uitlekken.

Kletzenbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kletzenbrood	0.2	stuks

Oven voorverwarmen op 160°C. Kletzenbrood in zo dun mogelijke plakken snijden (snijsmachine stand 10) en ze daarna diagonaal doormidden snijden. Op een bakplaat leggen en gedurende 10 minuten krokant bakken.

Jeneverbesdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jeneverbessen	10	stuks
balsamicoazijn	0.5	eetlepel
olijfolie	2	el
zout		
peper		

Voor de dressing in een vijzel de jeneverbessen heel fijn stampen en deze mengen met de balsamico en de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

Snert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete ui	0.5	stuk
diepvries erwten	80	gram
gevogeltebouillon	0.3	dl
witte peper		
zout		
zonnebloemolie		

Snij de uien in stukjes en bak rustig gaar zonder te laten verkleuren in zonnebloemolie. Voeg de doperwten en gevogeltebouillon toe en laat aan de kook komen. Pureer in de magimix en wrijf door een zeef. Breng op smaak met witte peper en zout.

Spek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dun gesneden ontbijtspek	40	gram
olijfolie	0.4	dl
fries roggebrood	1.5	sneetje

Laat de flinterdunne plakjes spek in een laag olijfolie langzaam uitbakken. Pas op dat ze niet te donker worden. Verkruiemel het roggebrood tussen de vingers tot kleine bolletjes. Cutter het spek met de olie tot glad een gladde massa met de staafmixer. Roer dit door de roggebroodkorrels. Breng op smaak met witte peper.

Mierikswortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.7	dl
yoghurt	0.7	dl
agar agar	0.8	gram
mierikswortel	2	cm
zonnebloemolie		

Plaats een bekken met zonnebloemolie in een bekken met ijswater. Breng de melk, yoghurt en agar agar aan de kook. Laat 2 minuten zachtjes koken om de agar agar op te lossen. Rasp de mierikswortel. Roer de geraspte mierikswortel door het melkmengsel en laat 10 minuten trekken. Zeef de massa en breng op smaak met zout. Houd het mengsel warm en zuig het op met een injectienaald. Druppel de massa in de bak met koude olie d.m.v. de injectiespuit. Zeef de parels uit de olie. Noot Schrijver: zeef de olie en zet met etiket weg en reinig de injectiespuit zelf (niet in de vaatwasmachine).

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw	70	gram

Laat de stukjes kabeljauw op de huid langzaam bakken in een beetje olie. Als het huidje krokant is, de stukjes even omdraaien. Breng op smaak met zout en een beetje olijfolie.

Gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's grote	8	stuks
olijfolie	1	dl

Pel de gamba's; verhit olie in een pan en fruit hierin de pantsers al roerende op hoog vuur tot het vrijgekomen vocht verdampt is. Het is essentieel dat de bodem van de pan slechts met een "vliesje" olie is bedekt en dat de pantsers de bodem van de pan volledig bedekken, maar in een enkele laag. Bak de gamba's kort op een matig vuur in 0,3 dl olijfolie (bij 4 personen). Ze moeten van binnen licht glazig blijven.

Schaaldierenjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortel (brunoise)	75	gram
ui (fijn gesneden)	25	gram
knoflook (fijn gesneden)	2	tenen
whisky	0.5	dl
witte wijn droge	1	dl
tomatenpuree	70	gram
rozemarijn	10	gram
room	2	dl

Voeg de wortel, ui en knoflook toe en fruit deze al roerend mee op hoog vuur gedurende 2 minuten. Blus af met whisky en laat deze inkoken. Blus vervolgens af met de wijn en laat deze volledig inkoken. Voeg de tomatenpuree toe (eventueel verse tomaten), laat volledig indampen. Schenk zoveel koud water in de pan dat de massa bedekt is met 1 cm water. Voeg de rozemarijn toe; breng het geheel aan de kook en schuim af. Houd de coulis 15 minuten tegen de kook aan, passeer door een zeef. Voeg room toe en kook in tot de gewenste dikte.

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	4	stronkjes
room	1	dl
kippenfond	3	dl
roquefort	3	gram
gembersap	6	gram
koude boter	90	gram

Haal 10 blaadjes witlof van de stronkjes, snij die in de lengte in reepjes en houd ze apart. Kook de resterende witlof (minus de bittere kern) op een zacht vuur gaar in de room en de kippenfond. Voeg de roquefort en het gembersap toe, pureer alles in de keukenmachine. Zeef de saus en roer er de in blokjes gesneden boter door. Giet de saus in de kidde (½ l) en gebruik 2 koolzuurpatronen. Laat afkoelen tot lauwwarm. Bak de reepjes witlof goudbruin in 0,3 dl olijfolie (bij 4 personen).

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	0.5	dl
geraspte sinaasappelschil	1	theelepel

Klop de schaaldierenbouillon met de resterende olijfolie op met een staafmixer en schep deze over de langoustines.

HOOFDGERECHT Gebraden wild in rode wijnsaus begeleid door kweeperen, sjalotjes, savooiekool en polenta Romana

Rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plantaardige olie	4	ml
sjalot	1.2	stuks
knoflook	0.5	teentje
rode wijn	2.8	dl
port	1.4	dl
bosbessengelei	160	gram
tijm	1.2	takje
wildfond	2	dl
aardappelzetmeel		

Bak de sjalotten en de knoflook en tijm op matig vuur. Laat niet kleuren en kruid licht. Voeg de wijn en de port toe en kook in tot $\frac{1}{4}$. Breng de fond aan de kook en zeef er de wijnreductie in en voeg de bessengelei toe. Kook in tot het gewenste volume. Voor doorgifte eventueel binden met aardappelzetmeel, dat met wat water is losgeroerd.

Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	4	stuks
boter	60	gram
peper en zout		
speculaaskruiden		
rode wijn		

Smelt de boter tot schuimig en doe de sjalotten erbij. Bak ze glazig, kruid met peper, zout en speculaaskruiden. Gaar ze in een beetje rode wijn. Verwarm voor het serveren kort in wat van de rode wijnsaus.

Polenta Romana

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bouillon (gevogelte)	4	dl
boter	25	gram
polenta fijn	70	gram
sjalotjes	0.5	stuks
knoflook		
peper zout		
groentebouillonpoeder		

Zweet de knoflook en sjalot in de boter aan; voeg de bouillon toe. Voeg de polenta toe. Kook gaar en laat even rusten.

Soesjesbeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	30	gram
melk	30	gram
boter	30	gram
bloem	30	gram
eidooiers	1	stuks
gehakte peterselie	1/8	bosje
spekjes	15	gram

Kook het water, de melk en de boter. Voeg de gezeefde bloem toe. Kook deze gaar tot een droge "deegbal". Voeg één voor één de dooiers toe en roer tot een homogene massa. Meng de polentamassa door het deeg. Voeg de gehakte peterselie en spekjes toe en breng op smaak met peper, zout en de bouillonpoeder. Doe de massa in een bak en laat afkoelen. Portioneer met de quenelle-ijsknijper en frituur deze quenelles goudgeel en zout eventueel licht na. (Je kunt ze voorbakken en voor het uitserveren nog kort nabakken).

Kweeperen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kweeperen	1.6	stuks
witte wijn	0.8	dl
water	1.2	dl
suiker	80	gram
kaneelstokjes	0.8	stuks
laurierblaadjes	0.8	stuks

Schil de kweeperen snijd ze in partjes (quartiers). Kook de witte wijn, water en suiker met kaneel en laurier. Kook hierin de peertjes tot ze gaar zijn.

Savooiekool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
savooiekool	0.4	stuk
bouillonpoeder	6	gram
boter	20	gram
bloem	24	gram
slagroom	0.4	dl
melk	0.8	dl
peper		
zout		
kummel	0.4	theelepel

Maak de savooiekool schoon en zorg voor 15 grote bladeren. Snijd uit die bladeren de nerf en blancheer ze 4 minuten. Snijd de rest van de bladeren fijn en stoof ze gaar in gevogeltebouillon. Maak van 50 gram boter en 60 gram bloem een blanke roux en voeg er de 2 dl melk en 1 dl slagroom aan toe. (bij 10 personen) Meng dit mengsel door de gestoofde kool. Laat afkoelen. Leg een groot stuk huishoudfolie op een snijplank en leg hier de hele bladeren dakpansgewijs op in een horizontale lijn. Strijk de koolmassa met een spatel op de bladeren en rol met 2 personen een lange rol en laat opstijven in de koeling. Haal voor het opwarmen de rol uit de koeling en verwarm die op een teflonmatje in de oven. Snijd er schijven van.

Wild

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrugfilet	400	gram
aardappels	1.6	stuks

Bak het vlees in de boter op middelmatig vuur. Neem een ovenschaal en plaats er een aantal rauwe aardappelschijven op en plaats het vlees daarop. Gaar het wild in de oven met een kerntemperatuur van 50C. Laat het kort rusten.

Speculaasparfait

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	0.6	stuks
eidooiers	1.4	stuks
suiker	40	gram
room	1.6	dl
speculaaskruiden	1	theelepel
pistachenootjes (gehakt)	0.4	eetlepel
melkchocolade (zeer fijn gehakt)	0.8	eetlepel
speculaasjes (fijngehakt)	1	stuks

Verwarm de eieren, eidooiers en suiker au-bain-marie tot 85° C. Giet de massa in een kom van de kitchen-aid en klop in 5 minuten tot het dubbele volume. In patissierterminen wordt dit "pate à bombe" genoemd. Voeg aan deze pate à bombe de overige ingrediënten toe, behalve de room. Spatel er ten slotte de room door. Leg op plasticfolie op een bakplaat en zet daarop de pvc ringen van 7 cm doorsnee. Lepel dit mengsel in de ringen tot ongeveer 1/3 en plaats de vormen in de vriezer en haal ze er pas uit als ze bevroren zijn. Verwijder de bevroren parfait voorzichtig uit de vormen en zet ze terug in de vriezer. Haal ze een half uur voor het uitserveren eruit. Rol ze in de fijngehakte speculaas en zet ze in de koelkast.

Rolbiscuit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	stuks
suiker	60	gram
bloem	60	gram
vanillesuiker	1.2	gram
speculaaspasta	0.2	pot
maïzena	0.4	eetlepel

De eieren splitsen. De eidooiers met een kwart van de suiker en de vanillesuiker los kloppen. Niet schuimig kloppen! De eiwitten met een snufje zout luchtig kloppen; geleidelijk aan tijdens het stijf slaan de rest van de suiker toevoegen. De maïzena door het stijf geslagen eiwit spatelen. Voorzichtig de losgeroerde eidooiers door het eiwit spatelen. Als laatste de gezeefde bloem voorzichtig door het eimengsel spatelen. Leg bakpapier op de bakplaat. Verdeel het biscuitdeeg er gelijkmatig over, niet te dik. Bak gedurende 8 à 10 minuten in de oven (175°C). Schuif de biscuit na het bakken onmiddellijk van de bakplaat, draai om op bakpapier, leg er een klamme doek op. Laat een weinig afkoelen. (Niet koud laten worden om breken te voorkomen). Smeer hem in met speculaaspasta en rol hem strak op. Zet de rol in de vriezer en laat hem kort invriezen.

Kaneelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kaneellikeur	15	gram
speculaaslikeur	15	gram
suiker	16	gram
room	0.4	dl

Klop de likeuren, dooiers en suiker op in een pan en verwarm tot 85° C. Giet het mengsel vervolgens in een mengkom en laat het afkoelen. Spatel de opgeklopte room erdoor. Bewaar in de koelkast.

Kletskopjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	40	gram
bloem	16	gram
geschaafde amandelen	10	gram
zachte boter	16	gram
sap van sinaasappel	0.2	stuks

Meng alle ingrediënten tot een kneedbare massa. Leg bakpapier op een bakblik. Leg hierop 12 bolletjes deeg ter grootte van een knikker; houd veel afstand. Druk de bolletjes enigszins plat. Bak ze in een oven van 175°C 5á 6 minuten tot ze goed bruin zijn. Niet te kort want dan worden ze niet hard en knapperig. Laat afkoelen.

KOFFIE Mokka

Mokka