

# 2013 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

---

**AMUSE** Rillette van kabeljauw en citrus

---

## Rillette van kabeljauw en citrus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	60	gram
crème fraîche	0,6	eetlepel
mayonaise	0,4	eetlepel
citroen naar smaak		
peper		
zout		
kervel		
sushi vinegar		
tomaat	0,5	stuks

Vis: Gaar de kabeljauw in de stoomoven of bak de vis. Laat de kabeljauw in een zeef goed uitlekken. Trek de vis uit elkaar. Garnering: Snijd de tomaat in partjes en verwijder de zaadlijst. Snijd ze in dunne reepjes en bewaar voor later. Bereidingswijze: Vis: Meng de stukjes vis met de crème fraîche, mayonaise en citroensap naar smaak. Zorg dat het niet te nat wordt. Breng op smaak met peper en zout en laat het afkoelen. Serveren: Verdeel het mengsel over kleine amuselepeltjes. Garneer met takjes kervel, reepjes tomaat en een paar druppels sushi vinegar.

## Krabkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
havervlokken	40	gram
paneermeel	40	gram
krabvlees (snowcrabvlees blok dv)	160	gram
rode paprika	0,4	stuks
visfond	40	ml
eieren	2	stuks
cayennepeper	0,5	theelepels
lente-uien	1,2	stuks
zout		
peper		
olijfolie		
mayonaise	4	el
rasp van verse limoen	1	eetlepel
sap van limoen	15	ml
slablaadjes	4	stuks
kervel / peterselie		

Vorbereiding: Krabkoekjes: Verwarm de visfond en laat de havervlokken hierin weken. Laat het krabvlees uitlekken in een vergiet en hak het fijn. Was de paprika, snijd die in tweeën en verwijder de zaden en zaadlijsten. Snijd de paprika fijn. Was de lente-uien en hak ze fijn. Klop de eieren los. Citroenmayonaise: Trek zestes van de limoen en pers het sap uit. Rasp de schil van de citroen. Groente: Zoek mooie slablaadjes uit. Was ze goed zonder ze te kneuzen. Leg de blaadjes in koud water. Bereidingswijze: Krabkoekjes: Laat de havervlokken indien nodig uitlekken. Meng het krabvlees met de paprika en de lente-uien. Meng dit vervolgens met de havervlokken en het paneermeel. Kruid het mengsel met peper en zout en voeg de cayennepeper toe. Meng de losgeklopte eieren er goed door. Is het mengsel te droog, voeg dan iets olie toe. Vorm per persoon 2 koekjes. (kleine ijsschep) Verhit in een pan met antiaanbaklaag wat olie. Bak de koekjes aan beide zijden mooi goudbruin op laag vuur. Citroenmayonaise: Meng de mayonaise met de limoenschil en het limoensap. Breng op smaak met zout en peper. Groente: Dep de slablaadjes voorzichtig droog. Serveren: Leg op ieder bord een blad sla. Schik daarop twee krabkoekjes. Schep er een lepel citroenmayonaise naast. Garneer het gerecht met kervel / peterselie.

## Heldere wildbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildbouillon (staat klaar)	0,4	liter
wildpoulet	40	gram
kervel	0,2	bosje
magere tartaar	40	gram
eiwitten	0,5	stuks
wit van prei	20	gram

Vorbereiding: Heldere wildbouillon: Clarifiëren: Doe de wildbouillon in een pan. Snijd de prei fijn. Meng de rundertartaar met de fijngesneden prei en de eiwitten. Voeg dit mengsel bij de bouillon. Laat het geheel onder af en toe voorzichtig roeren tegen de kook aan komen (mag niet echt borrelen). daarna niet meer roeren. Zodra de bouillon bijna gaat koken de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen. Zeef het geheel door een passeerdoek. Er moet nu een heldere wildbouillon zijn. Snijd het wildpoulet heel fijn en doe het in een beetje wildbouillon. Laat het daarin goed doorgaren. Bereidingswijze: Wildbouillon: Breng de wildbouillon op smaak met zout, peper en eventueel wat wildfond. Maak hem warm (net niet tegen het kookpunt!). Serveren: Schenk de bouillon in kleine glaasjes met daar onderin wat gare en fijn gesneden wildpoelet. Doe de crème van spruitjes in een klein espressokopje. Garneer de wildbouillon met de fijngehakte kruiden. Zet het espressokopje samen met het glaasje op een onderbord.

## Crème van spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	200	gram
gevogelbouillon	2	dl
knoflookpuree	0,4	theelepel
gemberpuree	0,8	theelepel
rode peperpuree	0,8	mespuntje
crème fraîche	0,4	dl
peper		
zout		

Vorbereiding: Crème van spruitjes: Maak de spruitjes schoon en kook ze met wat zout beetgaar. Laat ze afkoelen. Doe de afgekoelde spruitjes in een keukenmachine een maal ze fijn. Voeg de knoflookpuree, gemberpuree, rode peperpuree en de gevogelbouillon toe. Meng alles goed en voeg dan crème fraîche toe. Giet de soep door een fijne zeef en pureer het met een staafmixer mooi glad. Breng op smaak met peper en zout. Bereidingswijze: Crème van spruitjes: Laat de crème van spruitjes tegen de kook aankomen. Pas op: de soep mag niet meer koken.

**Snoekbaars gelakt met appelstroop, pijpjeskruid en Rieslingsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilet, geschubd	320	gram
kerrie-olie		
appelstroop		
bieslook (pijpjeskruid)	4	gram
riesling	3,5	dl
visfond	0,4	dl
sjalotjes, gesnipperd (kleine)	0,8	stuks
laurier	1	blaadje
boter	16	gram
slagroom	0,25	dl
gembersiroop		
zout		
peper		
lecithine		
bleekselderij	1,5	stengel
katenspek	20	gram

Vorbereiding: Snoekbaarsfilet: Verwijder de graten uit de snoekbaarsfilet en snijd het buikgedeelte een beetje weg. Portioneer in stukken van 70 gram per persoon (schoon gewicht). Leg ze afgedekt weg in de koeling voor later. Haal ze 10 minuten voor verdere bewerking uit de koeling. Hak het pijpjeskruid klein. Rieslingsaus: Kook de Riesling samen met de fijngesneden sjalot en laurierblaadje tot de helft in. Voeg visfond toe en kook weer tot de helft in. Maak op smaak met peper, zout en gembersiroop. Zet weg voor later gebruik. Bleekselderij: Schil de bleekselderijstengels met een dunschiller. Snijd de stengels daarna in kleine blokjes (brunoise). Snijd het spek in kleine blokjes. Bereidingswijze: Snoekbaarsfilet: Verwarm de oven voor op 220°C of grillstand. Peper en zout de snoekbaarsfilet. Verwarm de appelstroop licht. Bak de snoekbaarsfilet in een beetje kerrie-olie op de huidkant aan. Draai vervolgens om en lak de huid met de verwarmde appelstroop. Gaar de filets met de gelakte huid boven, in de oven of onder de zeer hete grill. Bleekselderij: Zweet de spekblokjes aan in een koekenpan. Voeg de brunoise van bleekselderij toe. Let op dat de bleekselderij knapperig blijft. Rieslingsaus: Monteer de reductie à la minute door er koude boterklontjes, een scheutje slagroom en een beetje lecithine met een staafmixer door te koppen. Breng op smaak met peper en zout. Serveren: Leg de bleekselderij met spekjes midden op een voorverwarmd bord. Plaats hierop de snoekbaarsfilet en schenk de saus eromheen. Strooi fijngesneden pijpjeskruid over het gerecht. Trek strepen met appelstroop op het bord.

**HOOFDGERECHT** Wildzwijnhaas licht gerookt met wildfond, vijgen gepocheerd in port, knolselderijpuree en julienne van knolselderij, wortel en prei

---

## Wildzwijnhaas licht gerookt met wildfond, vijgen gepocheerd in port, knolselderijpuree en julienne van knolselderij, wortel en prei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijnhaas	360	gram
fijne mosterd	1,5	eetlepel
boter		
arachideolie		
rookoven		
wildfond	1	dl
rode wijn	0,6	dl
aalbessengelei	1	eetlepel
zout en peper		
knolselderij, schoon	320	gram
melk	300	ml
room		
half gedroogde vijgen	4	stuks
rode port	1,2	dl
water	0,4	dl
rietsuiker	40	gram
kaneelpijpje	0,5	stuks
knolselderij (geschild)	50	gram
wortel (geschild)	50	gram
prei (wit)	50	gram
boter en olie		
citroensap		

De vijgen zijn al bereid en liggen klaar in de keuken! Voorbereiding: Vlees: Snijd het vlees in medaillons van 90 gram per persoon. Smeer het vlees in met de mosterd en rook het vlees 10 minuten in een hete rookoven. Haal het vlees uit de rookoven leg het in aluminiumfolie weg voor later. Saus: Meng voor de saus de wildfond en de rode wijn. Kook dit mengsel tot de helft in en voeg dan de aalbessengelei toe. Kook dit daarna in tot een mooie saus.

Knolselderijpuree: Maak de knolselderij schoon en snijd hem in stukjes. Kook de knolselderij met wat zout in de melk gaar. Giet de knolselderij af in een zeef en laat uitlekken. Pureer de knolselderij in de pureeknijper en maak af met boter, nootmuskaat en eventueel wat room. Houd de puree warm voor later. Julienne van groenten: Snijd de knolselderij, wortel en prei in mooie julienne. Vijgen in port: Snijd de vijgen door de helft of (als je grote hebt in vieren). Doe de port en het water met de suiker en kaneelpijpjes in een pan. Verwarm op matig vuur tot de suiker is gesmolten. Zet van het vuur af en doe de vijgen erbij. Laat afgedekt minstens een half uur, maar liefst een paar uur, staan. Bereidingswijze: Vlees: Braad de medaillons aan beide kanten aan en houd ze warm. Saus: Verwarm de saus en breng op smaak met zout en peper. Vijgen in port: Schep de vijgen uit de pan (bewaar de saus). Leg ze (op een schaal) even onder de grill tot ze goudbruin zijn. Kook de saus in tot stroperig. Leg de vijgen weer in de warme saus, van het vuur af. Julienne van groenten: Neem een wokpan en verhit hierin wat olie. Wok hierin de julienne van knolselderij en wortel. Voeg op het allerlaatst de prei toe.

Breng op smaak met zout en peper en een scheutje citroensap. Serveren: Leg in het midden van een voorverwarmd bord de julienne van groenten. Snijd de wildzwijnfilet in 2 plakken p.p. en leg ze op de julienne. Schep de knolselderijpuree er langs en leg er de vijgen bij. Nappeer met de wildsaus.

## DESSERT Crème Centenaire met citrusvruchten

### Crème Centenaire met citrusvruchten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jus d'orange	2	dl
jasmijnthee	5	gram
suiker	16	gram
bladgelatine	6	gram
grand marnier	2	cl
dragon	1,2	gram
grapefruit in partjes	1,2	stuks
handsinaasappel in partjes	1,6	stuks
eidooiers	32	gram
room	1,2	dl
bloem	20	gram
boter	20	gram
handsinaasappel	1	stuks
dragonblaadjes	20	stuks

Vorbereiding: Citrusvruchtengelei: Ontvlies de grapefruits en de sinaasappelen. Verwarm de jus d'orange, voeg de thee toe en laat 10 minuten trekken. Zeef en voeg de suiker toe. Week de gelatine blaadjes in water. Los de uitgeknepen gelatine blaadjes op in de jus d'orange, roer de gesneden dragon en de Grand Marnier erdoor. Giet het warme mengsel over de grapefruit- en sinaasappelpartjes. Laat 15 minuten zonder afkoelen marinieren. Crème Grand Marnier: Los de suiker al roerende au bain marie op in de eidooier en klop koud. Week de gelatine blaadjes in water. Verwarm de Grand Marnier en los de uitgeknepen gelatine blaadjes er in op. Spatel de lobbige geslagen room en vervolgens de Grand Marnier door het eimengsel. Stort in ringen van 10 centimeter. Citrusvruchtentuile: Smelt de boter. Spatel de suiker en bloem door de gesmolten boter. Voeg de jus d'orange toe. Rol het deeg dun uit tussen twee vellen bakpapier en laat afkoelen. Bak circa 8 minuten af in een voorverwarmde oven op 170 °C.

Bereidingswijze: Citrusvruchtengelei: Rangschik de partjes in vormen en nappeer met dragongelei. Saus Grand Marnier: Snijd de partjes uit de sinaasappel, snijd de dragon fijn en vermeng. Verwarm de jus d'orange, Grand Marnier en suiker licht. Monteer met boter, met behulp van een staafmixer. Serveren: Giet de saus op een koud bord. Leg daarop de crème met de citrusvruchten. Garneer met de tuile.