

# 2014 april

Nijmegen Noviomagum · Lente

---

**VOORGERECHT** A la minute gegaarde Sint-Jacobsvruchten

---

## A la minute gegaarde Sint-Jacobsvruchten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sint-jacobsvruchten	8	stuks
soja saus	1	eetlepel
limoensap	1	eetlepel
sesamolie	0,75	dl
verse gember	2	cm
lente-uitjes of bosuitjes	2	stuks

Vorbereiding: Snijd van de lente-uitjes de ene helft in rondjes en de andere helft in julienne. Maak de gember schoon in snijd ze in de lengte julienne. Snijd de Sint-Jacobsvruchten in dunne plakjes. Meng de soja en de limoen goed door elkaar. Serveren: Leg de Sint-Jacobsvruchten op de borden. Giet de saus over de Sint-Jacobsvruchten. Verwarm de sesamolie tot ze heet is. Verdeel de gember op de Sint-Jacobsvruchten en giet er de hete olie erover. Bestrooi het gerecht met de fijn gesneden lente-uitjes.

## Schuimige soep van schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde zalm (zeer vers)	200	gram
peper		
walnotenolie		
sjalotjes schoon	50	gram
schorseneren (schoon gemaakt)	400	gram
witte wijn	0,8	dl
witte port	0,5	dl
kippenbouillon	0,5	liter
room	0,3	dl
boter	70	gram
groene asperges	1,5	stuks
grof zeezout		

Vorbereiding: Marineren: Verwarm de sous vide bak op 50°C. Verdeel de zalm in net zoveel stukken als personen die eten. Kruid de stukken zalm met alleen peper. Bedruppel ze met walnotenolie. Seal ze allen dicht (niet vacuüm). Laat ze 15 minuten sous vide op 50 °C marineren. Noot: doe dit 20 minuten voor het uit serveren. Schorseneren soep: Maak de schorseneren schoon en hak ze in grove stukken. Leg de stukken in citroenwater tegen verkleuren. Snijd de sjalotjes fijn. Garneren: Maak de groene asperges schoon. Snijd de groene asperges in dunnen repen.(1 per persoon) met een kaas schaaf. Bereidingswijze: Schorseneren soep: Smelt de boter in een pan. Fruit daarin de sjalotjes licht aan. Laat ze niet bruin worden. Voeg de schorseneren toe en laat ze kort mee bakken. Giet de wijn, port en bouillon bij de schorseneren. Breng aan de kook een laat alles ongeveer 40 minuten zachtjes trekken. Voeg daarna de room toe en pureer de soep met een staafmixer. Wrijf de soep door een fijne zeef. Breng op smaak met zout en peper. Serveren: Klop de soep met de staafmixer schuimig. Giet de soep in voor verwarmde diepe borden. Leg in het midden de gemarineerde stukken zalm. Garneer met een opgerolde reep groene asperge. Strooi over de zalm wat grof zeezout.



## Spinazie-ricottataart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	125	gram
zout	0,5	theelepels
koude boter	125	gram
ijskoud water	2	el
eierdooier	1	stuks
jonge bladspinazie	250	gram
rode ui	1	stuks
knoflook	1	teentje
olijfolie	1	eetlepel
parmezaankaas (stuks)	37,5	gram
tijm	4	takjes
peterselie	0,25	bosje
crème fraîche	100	ml
eidooiers	1	stuks
ricotta	125	gram
limoenrasp	0,2	stuks
rucolasla		
pijnboompitten		
azijn	0,1	dl
olie	0,1	dl
gembersiroop	0,1	dl

Vorbereiding: Deeg: Zeef voor het deeg de bloem in een kom. Voeg zout, de in stukjes gesneden boter en de eierdooier(s) toe. Voeg het water toe. Kneed met de deeghaken in de kitchenaid tot een glad deeg. Verpak het deeg in plastic folie en leg het 30 minuten in de koeling. Vorbereiding: Spinazie: Maak de spinazie schoon en laat uitlekken. Pel en snipper de ui en de knoflook. Kruiden crème: Rasp de Parmezaankaas. Was de tijm en peterselie en schud ze droog. Pluk de blaadjes van de takjes en hak ze fijn. Bereidingswijze: Deeg: Verwarm de oven voor op 175°C. Vet de siliconevorm in met wat olie. Rol het deeg uit en bekleed er de vorm mee. Zorg voor een rand van ca. 1.5 cm hoogte en bedek met bakpapier. Bak blind (met gedroogde bonen) 20 minuten onder in de oven. Verwijder dan de bonen, breng een dun laagje eiwit aan op het deeg. Bak nogmaals 5 minuten in de oven tot dat de bodem droog is. Spinazie: Verhit de olie in een pan en fruit er de ui en de knoflook in. Voeg de spinazie toe en laat 2-3 minuten slinken. Breng op smaak met zout en peper. Laat uitlekken en druk het vocht er een beetje uit. Kruidencrème: Roer de crème fraîche, de eidooiers  $\frac{2}{3}$  van de parmezaanse kaas en de kruiden door elkaar. Breng op smaak met zout, peper en limoenrasp. Afwerking taart: Neem de taart bodem uit de oven. Verdeel de spinazie over de bodem en verdeel hierover de ricotta. Verdeel de kruiden crème eroverheen. Bestrooi het met de overgebleven parmezaanse kaas. Bak nog 18-20 minuten in de oven. Laat de taart afkoelen tot lauw. Zet de vorm tussen twee snijplanken en draai ze om. Verwijder dan de vorm leg er weer een snijplank op en draai terug. Serveren: Snijd uit de spinazie-ricottataart in parten. Leg ze op een bord

met en beetje rucolasla die met de dressing is aan gemaakt. En strooi er wat geroosterde pijnboompitten over.

**HOOFDGERECHT** In lavendel gerookte parelhoenfilet met parelhoenragout koolrabi en krielaardappelen

---

## In lavendel gerookte parelhoenfilet met parelhoenragout koolrabi en pommes parisiennes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilet met huid	2	stuks
gedroogde lavendelbloemen	4	gram
witte wijn	2	el
peper		
rookmeel		
parelhoenbouten	1	stuks
zout		
olijfolie		
uien schoon	20	gram
wortel schoon gemaakt	40	gram
knolselderij schoon	40	gram
laurierblad	1	blaadje
tomatenpuree	1	theelepel
rode wijn	1	dl
madeira	0,5	dl
gevogeltebouillon	3	dl
dragon	1	takje
vastkokende aardappelen	2	stuks
peterselie	0,25	bosje
boter		
koolrabi	1	stuks

Vorbereiding: Vlees: Stamp de lavendelbloesem fijn in de vijzel. Meng met de wijn en peper. Wrijf de parelhoenfilet in met het mengsel; en laat 2 a 3 uur marinieren. Ragout: Verwarm de oven voor op 150°C. Kruid de parelhoenbouten met zout en peper en braad ze aan in de olijfolie. Voeg de fijn gesneden ui, wortel, knolselderij en laurier toe en laat mee bakken. Roer de tomaten puree erdoor en laat die meebakken. Meng de Madeira en de rode wijn en voeg aan het mengsel toe. Voeg daarna de bouillon toe en laat de bouten in een voorverwarmde oven van 150°C 30 minuten afgedekt smoren. Koolrabi: Schil de koolrabi en snijdt op stand 10 plakken uit de koolrabi. Steek er met een steker van 7.5 cm plakken uit. Vastkokende aardappelen: Schil de aardappels en maak er met een Pommes Parisienneboor Ø25 mooie bolletjes van 5 stuks per persoon. Blancheer de aardappeltjes. Bereidingswijze: Vlees: Rook daarna de filets gedurende 5 minuten. Braad vervolgens de filets op de huid. Niet te heet ± 3 minuten aan elke kant. Dan in de oven 5 minuten op 125°C. Ragout: Haal het vlees van de botten. Pureer het vocht en de groenten met een staafmixer. Zeef dit vocht en kook het in tot ragout dikte. Leg het vlees en fijngesneden dragon in de saus. Laat het vlees goed warm worden. Koolrabi: Smelt de boter en smoor daarin de koolrabi. Breng op smaak met zout en peper. Aardappelen: Bak ze lichtjes in boter. Breng ze op smaak met peper en zout. Meng de fijngesneden peterselie erdoor. Serveren: Snijd de filets in schuine plakken. Leg op warme borden een plak koolrabi en leg daarop wat ragout. Leg daarop de plakken parelhoenfilet. Leg de krielaardappelen eromheen.

## Crème caramel met Sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	62,5	gram
water	21,5	ml
boter	0,5	klontje
vanillestokje	0,5	stuks
slagroom	150	ml
eieren (heel)	1	stuks
eierdooiers	24	gram
handsinaasappel	2	stuks
grand marnier	0,4	dl
minttopjes	4	stuks

**Bereiding:** Caramel: Doe de suiker in een pan met dikke bodem. Laat de suiker karameliseren; niet roeren! Blus af met het water en laat koken tot de karamel is op gelost. Laat de karamelsaus afkoelen. Vet de timbaaltjes in met boter en bestrooi de binnenkant met suiker. Schenk er een laagje karamel in en laat de saus opstijven. Crème Caramel: Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd het vanillestokje doormidden en haal er het merg uit. Breng in een pan de room met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook. Roer de eieren en de eidooiers los met de rest van de suiker. Roer de room door het eimengsel. Vul de timbaaltjes met de crème. Laat aan de bovenkant ongeveer een halve centimeter vrij. Plaats de vormpjes in een bak met heet water en laat ze ongeveer 30/35 minuten in de oven vast worden. Haal uit de oven en plaats ze in de koeling. Sinaasappelsaus: Schil 1 sinaasappel en snijd de schil in julienne. Blancheer ze en spoel koud af. Snijd van alle sinaasappels de partjes. Meng het sinaasappelsap met de suiker en laat inkoken tot 1/3 (een stroopje). Laat dit iets afkoelen en meng er de Grand Marnier door. Leg de julienne van sinaasappelschil in een klein beetje van de saus. Leg de partjes sinaasappel in de rest van saus en plaats in de koeling. Serveren: Stort de crème caramel op koude borden. Verdeel de sinaasappelpartjes en de saus eromheen. Garneer met de julienne van de schil en een topje mint.