

# 2014 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

---

**VOORGERECHT** Gegratineerde fromage de chèvre met kleine loempia's van pruimencompote, honing en waterkers

---

## Gegratineerde fromage de chèvre met kleine loempia's van pruimencompote, honing en waterkers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fromage de chèvre	4	stukjes
loempia vellen	4	stuks
beetje bloem		
water		
gedroogde pruimen	200	gram
honing	80	gram
kaneelstokje	1	stuks
waterkers	0,5	bosje

Vulling: Wel de gedroogde pruimen met kaneelstokje(s) in een bodem water. (dag van te voren) Laat de pruimen daarna uitlekken en verwijder het (de) kaneelstokje(s). Pureer de helft van de pruimen, snijd de andere helft in stukjes en roer die door de compote. Maak van de bloem en wat water een papje. Loempia vellen: Snijd de loempiavellen in driehoeken. Leg op iedere driehoek een lepel compote in het midden. Bestrijk de kanten met het bloempapje. Vouw de vellen dicht tot een driehoek. Frituur ze goudgeel op 180°C Kaasjes: Gratineer de geitenkaasjes onder de grill of in de oven tot ze goudgeel zijn en iets gaan lopen Serveren: Leg op een bordje wat waterkers en daarop het kaasje en daarnaast het loempiadriehoekje.

## Thaise garnalen-noedelsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tijgergarnalen 16/20	12	stuks
zalmfilet	200	gram
korianderzaad	1	theelepel
laoswortel of verse gember	2	cm
verse gember	1	cm
visbouillon	8	dl
rijst vermicelli	60	gram
thaise vissaus	4,5	cl
chilipepers	0,5	stuks
knoflook	2	tenen
lente-uitjes	4	stuks
verse koriander	1	eetlepel
verse mint	1	eetlepel
limoenen	1	stuks
sesamolie (naar smaak)		druppels
zeezout		
vers gemalen zwarte peper		
korianderblaadjes	4	

Vorbereiding: Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en bewaar de schalen. Doe wat olie in een pan en maak ze heet. Doe de schalen, korianderzaad en laoswortel in een pan en zet ze even aan. Giet er de bouillon over. Verwijder het vel van de zalm en voeg dit toe aan de bouillon. Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen. Laat daarna 10 minuten trekken. Giet de bouillon door een zeef. Doe de gezeefde bouillon terug in de pan. Maak de chilipepers schoon en snijd ze in klein stukjes. Maak knoflook schoon en hak deze fijn. Snijd de zalmfilet in kleine blokjes en bewaar voor later. (3 per persoon) Breng water met zout aan de kook. Laat de rijstvermicelli hier 4 min. in weken. Roer regelmatig. Giet de vermicelli in een vergiet, spoel af met warm water en laat ze goed uitlekken. Bereidingswijze: Breng de bouillon weer aan de kook en voeg de vissaus, chilipeper en knoflook toe. Draai het vuur lager en laat 2 minuten sudderen. Voeg de garnalen en de zalmblokjes toe. Breng weer aan de kook en laat ca. 3 minuten zachtjes koken tot de garnalen en de zalm gaar zijn. Voeg de fijn gesneden lente-uitjes, kruiden en limoensap naar smaak toe. Serveren: Verdeel de rijstvermicelli over de soepborden. Schep met een schuimspaan de garnalen, zalm en het garnituur uit de bouillon. Schik die op de rijstvermicelli. Breng nu de warme soep op smaak met zout en peper en schep in de borden. Sprenkel er desgewenst wat sesamolie over. Garneer met korianderblaadje. Serveer er apart limoensap bij.

**Kreeft, coquille, knolselderijpuree en boter-verjus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeft, vers à 800 gram	1	stuks
coquilles	4	stuks
knolselderij	100	gram
witte chocolade, gesmolten	10	gram
boter	100	gram
geklaarde boter, gerookt	100	gram
verjus	0,2	dl
bieslook gesnipperd	10	gram
limoen sap	0,5	eetlepel
olijfolie		
zout		
peper		
imitatiekaviaar, zwart	20	gram
oesterblad (cress) of boragecress	4	stuks

Vorbereiding Kreeft: Leg de kreeft op het werkblad en steek een keukenmes door de kop om hem te doden. Stoom de kreeft 2 minuten en verwijder het pantser. Portioneer de staart in stukken. Snijd ook de kreeftenklauwen in stukjes. Knolselderijpuree: Schil de knolselderij en snijd deze in stukken. Kook ze gaar in gelijke delen boter en licht gezouten water (bij 4 personen: 100 ml water en 100 gram boter). Giet de groente af maar bewaar het kookvocht. Draai van de groente in de keukenmachine een gladde puree onder toevoeging van een beetje kookvocht. Roer er vervolgens de gesmolten witte chocolade door en breng op smaak met peper en zout. Maak intussen de gerookte boter door een bakje met geklaarde boter in de rookoven te plaatsen en een paar minuten de boter te roken. Bereidingswijze: Kreeft: Bak de coquilles snel om en om in wat olijfolie. En voeg later de kreeft toe. Bestrooi met wat zout en peper. Snijd de coquilles in dunne plakken. Boter-verjus: Vermeng de verjus met de gerookte boter. Maak deze dressing lauwwarm. Voeg de stukjes kreeftenklauw toe. Breng op smaak met zout, peper en wat limoensap. Voeg ten slotte het gesnipperde bieslook toe. Serveren: Lepel op elk bord wat knolselderijpuree (quenelle) en verdeel de kreeft en coquilles heirover. Dresseer naar wens met boter-verjus. Garneer met wat imitatie kaviaar en oesterblad.

## Barnevelder hoenderfilet met risotto van lavas, Parmezaan, eidooier en zeewier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
barnevelder hoenderfilet met vel	2	stuks
wasabi		
zout		
peper		
eieren	4	stuks
zonnebloemolie		
risottorijst	200	gram
sjalotjes	1	stuks
witte wijn	1	dl
kippenbouillon	0,5	l
parmezaanse kaas	75	gram
slagroom	1	dl
lavas (in reepjes gesneden blaadjes)	2	takjes
zeewier gedroogd	1	vel

Vorbereiding Eierdooier: Verwarm de zonnebloemolie tot 60°C en splits de eieren. Dompel de eidooiers in de warme olie. Laat ze 15 minuten op een warme plek staan. Haal ze uit de pan en bewaar ze in lauwwarme olie. Barnevelder hoenfilet: Bestrijk de hoenfilets onder de huid en rondom met wat wasabi. 1 volle theelepel per filet. Bestrooi ze met zout en peper naar smaak en vacumeer ze. Gaar ze in de gesloten zak 20 minuten in warm waterbad van 67°C (Houd er rekening mee dat de temperatuur zakt als je alle filets gelijktijdig in het waterbad doet.) Risotto: Maak de sjalotjes schoon en snijd ze fijn; fruit ze aan in een beetje olijfolie. Voeg al omscheppend de rijst toe tot de korrels er glazig uitzien. Blus af met de wijn en laat deze helemaal verdampen. Voeg dan beetje bij beetje, onder voortdurend roeren kippenbouillon toe, tot de risotto de gewenste gaarheid heeft bereikt. Roer er dan de Parmezaanse kaas en de reepjes lavas door. Spatel vervolgens de geslagen room door de risotto. Bereidingswijze: Barnevelder hoenfilet: Bak de intussen gegaarde hoenderfilet op de huidkant aan en trancheer ze. Garnering: Snijd zeewier in ragfijne reepjes. (je kunt de vellen nori eventueel tevoren even knapperig maken boven een gasvlam) Serveren: Schep op een voorverwarmd bord de risotto. Leg daarop een eierdooier. Leg naast de risotto de tranches hoenderfilet. Garneer het gerecht met reepjes zeewier.



## Chocoladecakeje met kruidige kersen en tonkabonenijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	stuks
eierdooier	1	stuks
boter	75	gram
bittere chocolade	75	gram
bloem	20	gram
suiker	10	gram
melk	1,2	dl
slagroom	1,2	dl
eierdooiers	80	gram
tonkabonen (fijn gemalen)	2	stuks
kersen of morellen (verse of diepvries)	250	gram
rode port	1	dl
rode wijn	1	dl
kersensap	2	dl
kruidnagel	1	stuks
kaneelstokje	1	stuks
vanillestokje	1	stuks
steranijs	2	stuks
laurier	1	blaadje
kersenbrandewijn + cerisesiroop	30	ml
aardappelzetmeel	5	gram

Bereidingswijze: Chocoladecakeje: N.B. de cakejes als laatste voor het serveren bereiden! Verwarm de oven voor op 200°C. Beboter bakjes van 6 cm Ø en bestuif ze met bloem. Klop de eierdooier(s) met de ei(eren) en de suiker dikschuimig. Smelt de boter samen met de chocolade au bain marie. Roer daar voorzichtig de bloem door en laat het mengsel afkoelen. Spatel de eidooiermassa er goed door en vul meteen de ringen. Plaats ze in de oven en laat ze 8 minuten bakken. Laat ze daarna nog 3 minuten rusten. Tonkabonenijs: Kook de melk met de room, de tonkabonen en de helft van de suiker op. Klop de eierdooiers met de rest van de suiker schuimig. Roer een beetje van het melkroommengsel erdoor. Voeg toe aan het melkroommengsel en laat het au bain marie binden. Laat het mengsel afkoelen. Draai er dan ijs van. Kersen: Laat de kersen (als je diepvrieskersen gebruikt) uitlekken en vang het vocht op. Leng dit aan met siroop en water tot de gewenste hoeveelheid. Laat de rode port flink reduceren. Voeg de rode wijn toe en laat opnieuw reduceren. Voeg het kersensap en de specerijen toe. Breng het aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken. Bind het mengsel met het los geroerde aardappelzetmeel en giet het door een fijne zeef. Laat het mengsel opnieuw aan de kook komen. Voeg de kersen toe en laat ze 1 minuut zachtjes koken. Roer er de kersenbrandewijn door en laat tot kamertemperatuur afkoelen. Serveren: Maak de cakejes voorzichtig los uit de ringen. Plaats ze op gekoelde borden. Verdeel de kersen over de borden en leg er een bolloetje tonkabonenijs bij. Garneer eventueel met een topje mint en/of chocoladeblaadjes.

## **Mokka**