

2014 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Hamburger van huisgerookte Schotse zalm

Hamburger van huisgerookte Schotse zalm en gefrituurde aardappelschijfjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gefileerde verse zalm zonder vel	300	gram
peper		
zout		
jeneverbessen (voor het roken)	1	koffielepel
aardappels (grote, vast kokend)	2	stuks
droge witte wijn	1	dl
visfumet	1	dl
sjalotjes	3	stuks
gemalen peper		
boter		
dille	4	topjes

Aardappelschijfjes: Schil de aardappelen en was ze. Snijd ze overlans in dunne plakken. (snijmachine stand 10) Gebruik enkel de middenschijven van gelijke grootte, neem 5 plakken per persoon. Saus: Maak de sjalotjes schoon en snijd ze in schijven. Doe ze in een kookpan samen met de witte wijn en de visfumet en een weinig gemalen peper. Laat het vocht voor 2/3 inkoken en giet door een fijne puntzeef. Zalm: Kneus de jeneverbessen. Snijd de zalm in plakken ter grootte van een aardappelschijf. Neem 5 plakken per persoon. Bereidingswijze: Aardappelschijven: Frituur de aardappelschijven twee keer in hete olie: de eerste keer op 150°C; de tweede keer op 180°C. Schep ze vervolgens uit de frituurpan en laat ze uitlekken op absorberend keukenpapier. Bestrooi de aardappelschijven met zout en houd ze warm. Zalm: Kruid de zalmplakken met peper en zout. Leg vooraf houtzaagsel en de gekneusde jeneverbessen op de bodem van de rookoven. Leg op het rooster van de rookoven een vel bakpapier, waarin je wat gaatjes prikt met een vork. Leg daarop de zalmplakken. Zet de rookoven op een matig vuur. Verwijder de rookoven, wanneer er zich rook ontwikkeld, van het vuur. Houd hem nog een minuut gesloten. Saus: Warm de saus opnieuw op en bind ze al kloppend met de koude boter. Serveren: Neem de zalmplakken uit de rookoven. Stapel op voorverwarmde borden afwisselend plakjes zalm en aardappelschijfjes. Steek ze vast met een cocktailprikker. Bedruppel de borden met een lepel botersaus. Garneer met een takje dille.

Oester-coquillesoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	2,5	dl
visvelouté	5	dl
tagliatelle	100	gram
komkommer geschild	0,5	stuks
oesters	4	stuks
coquille	4	stuks
bieslook gesnipperd	2	theelepels

Maak eerst de visbouillon, visvelouté en de tagliatelle (zie aparte receptuurbladen). Oester-coquillesoep: Zet de visbouillon, visvelouté en desgewenst de tagliatelle klaar. Snijd de komkommer in stukken van 4 cm lang. Snijd elk stuk komkommer in julienne en gooi de zaadlijsten weg. Pocheer de in julienne gesneden komkommer circa 3 minuten in wat visbouillon. Giet af (doe het vocht weer terug bij de visbouillon) en zet op een warme plek. Schelpdieren: Maak de oesters open op de gebruikelijke manier en bewaar het nat. Snijd elke coquille in vier dunne plakjes. Bereidingswijze: Oester-coquillesoep: Doe de visbouillon en visvelouté in een grote zware pan en breng aan de kook. Voeg het bewaarde oesternat toe. Breng op smaak met wat zout en vers gemalen peper. Zet weg op een warme plek. Serveren: Leg de oester in het midden van het voorverwarmde bord. Verdeel de coquille plakjes daaromheen. Plaats het pastanestje voorzichtig in het midden op de oester. Schik er wat reepjes komkommer op. Breng de soep weer aan de kook en schep de soep op het bord over de schelpdieren. Garneer met wat bieslook en dien onmiddellijk op.

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine prei	0,25	stuks
kleine ui	0,25	stuks
bleekselderij	0,25	stengel
venkelknol	0,1	stuks
knoflook	0,5	teen
olijfolie	0,25	dl
visgraten	375	gram
droge witte wijn	0,75	dl
water	0,5	liter
peterselie	0,5	takje
tijm	0,5	takje
citroen	0,25	stuks
peperkorrels	2	stuks

Maak de groenten schoon en hak ze fijn. Laat de groenten in de olie in een grote pan, afgedekt ± 7 minuten zweten tot ze gaar, maar niet gekleurd zijn. Voeg de visgraten en wijn toe en laat koken tot de wijn verdampt is. Giet er het water bij. De graten moeten er net onderstaan, breng aan de kook en schep er met een schuimspaan naar boven drijvend schuim eraf. Voeg wanneer al het schuim verwijderd is de verse kruiden, citroen in plakjes en peperkorrels toe. Laat 20 minuten sudderen. Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten onaangeraakt staan zodat de vaste bestanddelen naar de bodem kunnen zinken. Passeer de bouillon door een met een natte neteldoek beklede vergiet. Zorg dat je twee liter bouillon hebt. Laat de gezeefde bouillon afkoelen en bewaar hem voor later gebruik.

Visvelouté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	stuks
boter	7,5	gram
droge witte wijn	1,25	dl
noilly prat	0,3	dl
visbouillon	2,5	dl
slagroom	2,5	dl

Fruit de schoon gemaakte en fijn gehakte sjalotjes ± 12 minuten zachtjes in de boter in een ruime, ondiepe pan tot ze volledig gaar maar niet gekleurd zijn. Blus de pan af met de wijn en Noilly prat en laat het vocht ± 10 minuten koken, of tot het tot een dunne siroop is ingekookt. Roer er de visbouillon door en breng het geheel weer aan de kook. Laat het \pm tot de helft inkoken. Roer er de slagroom door en laat alles weer aan de kook komen. Laat ± 15 minuten koken, of tot de saus aan de achterkant van de lepel blijft hangen. Passeer de saus om hem nog gladder te maken door een fijne zeef. Bewaar voor later gebruik.

Tagliatelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse bloem '00'	70	gram
flinke snuf zout		
eieren	0,5	stuks
eierdooiers	1	stuks
olijfolie	0,25	eetlepel

Zeef de bloem met zout en doe in een keukenmachine. Voeg vervolgens de eieren, eierdooiers en olijfolie toe. Draai tot het mengsel grof en kruimelig wordt. Zet de machine uit en knijp een stuk deeg tussen de vingers. Het deeg mag niet scheuren. Draai het deeg als dit wel gebeurt nog een paar tellen in de machine. Doe het deeg op een werkvlak en kneed tot je een gladde, stevige bal deeg hebt. Het deeg moet zacht, maar niet plakkerig zijn. Wikkel het in plasticfolie en laat (een half uur) op een koele plek rusten. Rol het in de pastamachine op de smalste stand uit. Bestuif de pasta vellen licht met bloem en draai er tagliatelle van. Laat de tagliatelle drogen over een stok of stoel. Kook de zelfgemaakte tagliatelle als gebruikelijk circa 2 tot 3 minuten in wat kokend water met wat olijfolie. Giet af, til een beetje tagliatelle omhoog met een vork en draai er nestjes van. Herhaal dit voor ieder bord.

Kalfszwezerik gebakken in knapperig spek met broodkorst en cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	360	gram
brood	2	sneetjes
licht gezouten spek (plakken, niet te dun)	4	stuks
eierdooier	2	stuks
salieblaadjes		
hanekammen of cantharellen of shiitake	12	stuks
sjalotje (schoon)	20	gram
knoflook	1	teentje
gemalen peper		
zout		
boter	25	gram
kalfsfond	4	dl
salieblaadjes (garnering)	4	stuks

Kalfszwezerik: Laat de zwezerik een poosje in koud water staan. Plaats de zwezeriken in een kookpan, overdek ze met koud gezouten water. Breng dit aan de kook, laat 2 à 3 minuten koken en spoel ze dadelijk af onder de koudwaterkraan. Maak de zwezeriken nauwkeurig schoon en verwijder alle niet-eetbare delen (vliezen, vet en zenuwen). Laat de zwezeriken tussen theedoeken en 2 snijplanken met een gewicht er op (b.v. een pak suiker) 30 minuten liggen. Dep ze droog; snijd in plakken (2 plakken p.p.). Cantharellen: Borstel ze zachtjes schoon met een klein borsteltje of wrijf ze schoon met een vochtige theedoek. Verwijder het gedeelte van de stengel waar nog aarde aanhangt. Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn; ook de knoflooktenen. Bereidingswijze: Kalfszwezeriken: Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de broodkorsten af en verdeel de sneetjes brood in blokjes van 5 mm. Hak de salieblaadjes fijn. Klop het spek uit tot gewenste lengte. Bekleed roestvrije ringen van 8 cm Ø met het spek. Vul de vormen op met de kalfszwezeriken, bestrijk de bovenkant met geklopt eigeel. Werk af met de blokjes broodkruim. Schik de vormen op een beboterde bakplaat en schuif deze in de oven van 200°C. Het spek zal wat vet afstaan; overgiet hiermee regelmatig het broodkruim. Neem de bakplaat na 5 minuten uit de oven en verwijder de vormen. De kalfszwezeriken worden bijeengehouden door de reepjes spek. Bedek het geheel met aluminiumfolie, aangezien het broodkruim reeds voldoende gebakken is, en schuif de pan opnieuw 5 minuten in de oven. Cantharellen: Bak ondertussen de cantharellen in een klontje boter met de fijngehakte sjalotjes en knoflook en kruid met peper en zout. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Deglaceer de pan met de helft van de kalfsfond en laat dit inkoken. Saus: Haal de kalfszwezeriken van de bakplaat en houd ze warm. Deglaceer met de rest van de kalfsfond. Voeg hierbij het vocht van de cantharellen en laat tot de helft inkoken. Giet het vocht door een fijne puntzeef, bind het met de rest van de boter. Breng op smaak en voeg er de fijngehakte salie aan toe. Serveren: Plaats de kalfszwezeriken in het midden van een voorverwarmd bord. Schik er de Cantharellen rond en garneer met een salieblaadje. Werk rondom af met de saus.

HOOFDGERECHT Gebakken eendenborst met peperkersen, gekonfijte uien en aardappel-
courgette taart

Gebraden eendenborst met peperkersen, gekonfijte uien en aardappel-courgette taartjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst	2	stuks
olijfolie		
zout		
peper		
witte uien	2	stuks
ganzenvet	1	eetlepel
witte balsamicoazijn	50	ml
witte wijn	50	ml
suiker	50	gram
saffraan	1	mespuntje
tijm	1	takje
gemalen anijs	1	mespuntje
peper, zeezout		
kersen	60	gram
suiker (peperkersen)	50	gram
rode wijn	50	ml
rode port	50	ml
kersensap	50	ml
koude blokjes boter	20	gram
witte peper		
courgette (kleine)	1	stuks
bloemige aardappels (gekookt)	100	gram
ei	1	stuks
melk	1	eetlepel
room	1	eetlepel
bloem	2	el
peterselie		
bieslook		
kalfsfond	4	dl
rode port (balsamicojus)	1	dl
rozemarijn	1	takje
tijm (balsamicojus)	1	takje
balsamicoazijn	10	cl
koude boter in blokjes	20	gram
lobbig geslagen room	2	el

Vorbereiding: Eendenborst: Snijd het vel van de eendenborsten kruisgewijs in. Gekonfijte uien: Snijd de uien brunoise. Voeg wat zeezout en gemalen peper toe. Peperkersen: Ontpit

indien nodig de kersen. Laat de suiker karamelliseren. Blus af met de rode wijn en de port. Laat het mengsel inkoken. Voeg vervolgens het kersensap toe. Laat nog een beetje inkoken en bind het vocht met de koude boter. Aardappel-courgette taartjes: Snijd de groene buitenkant van de courgette in plakken. (de kern niet gebruiken). Snijd de plakken in brunoise. Prak de gekookte aardappelen fijn. Roer het ei, de melk, de room en de bloem er goed door. Meng de courgette, de bieslook en de peterselie erdoor. Breng de massa op smaak met peper en zout. Balsamicojus: Breng de kalfsfond met de port, de balsamicoazijn en de kruiden aan de kook. Laat tot ongeveer een kwart inkoken. Zeef de saus en bind die met de koude boter. Breng op smaak. Bereidingswijze: Gekonfijte uien: Bak ze aan in ganzenvet. Kook de witte wijn, balsamicoazijn en suiker met de saffraan en tijm, op. Voeg het mengsel toe aan de uien. Laat het mengsel zachtjes pruttelen totdat een compote met lichte binding ontstaat. Breng de compote op smaak met zout, peper en gemalen anijs. Peperkersen: Breng het kersenmengsel op smaak met peper. Laat hierin de kersen glaceren. Aardappel-courgette taartjes: Verhit boter in een koekenpan. Bak hierin kleine taartjes (gebruik de middenmaat ijsknijper) van het mengsel. (2 per persoon) Houd de taartjes warm. Eendenborst: Kruid de filets met peper en zout. Bak de filets op de huid, zodat het vet vrij komt en de huid knapperig is. Bak de filets in het vrijgekomen vet op de vleeskant ongeveer 3 minuten. Bak nog even op het vel. Laat de filets even rusten voor het aansnijden. Serveren: Snijd de filets in tranches. Leg op voorverwarmde borden enkele tranches vlees. Schep wat peperkersen erover. Druppel wat lobbige geslagen room op de kersensaus. Leg per persoon 2 aardappel-courgettetaartjes op het bord. Nappeer het gerecht met balsamicojus. Schep op elk bord wat gekonfijte uitjes.

Aardbeienmarshmallow en Champagnejelly, yoghurtijs met peperkoek en perencoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	30	gram
water	0,8	dl
aardbeien coulis	30	gram
gelatineblaadjes	2,5	stuks
eiwitten	3	stuks
suiker (voor marshmallow)	20	gram
champagne	3	dl
honing	0,5	eetlepel
zeezout	0,5	theelepel
suiker (jelly)	75	gram
gelatine blaadjes	1,5	stuks
agar agar	3	gram
yoghurt	0,25	liter
glucose	37,5	gram
sap van citroen	1/8	stuks
eidooiers	2,5	stuks
suiker (yoghurtijs)	37,5	gram
gelatine	0,25	blaadje
ijsverzachter	7,5	gram
room	1,25	dl
fijne suiker voor peperkoek	4	el
blokjes peperkoek	3	plakken
perensap	2	dl
suiker (voor perencoulis)	2	el

Vorbereiding: Aardbeienmarshmallow: Kook suiker en water tot een lichte siroop. Voeg aardbeien coulis en gelatine toe; laat alles afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de eiwitten met de suiker tot een vast schuim. Voeg de aardbeien siroop beetje bij beetje toe, zorg dat het schuim niet inzakt. Stort een laag van 1 cm op een plaat, bekleed met bakpapier en laat opstijven. Plaats voor het opdienen even in de diepvries. Champagne jelly: Zet alle ingrediënten voor de jelly op het vuur behalve de gelatine. Breng tegen het kookpunt en laat 1 minuut koken. Haal van het vuur, laat iets afkoelen en los daarna, de reeds in water geweekte gelatine, er in op. Stort op een ondiepe plaat en laat opstijven in de koeling. Yoghurtijs: Zet een metalen bak in de vriezer. Breng yoghurt, glucose en citroensap aan de kook. Meng eidooier en suiker. Meng het yoghurtmengsel door het eimengsel en zet terug op het vuur. Laat het mengsel al roerend lichtjes indikken, zonder te koken. Week de gelatine in een beetje water, knijp uit en los op in de yoghurt. Meng ijsverzachter erdoor en giet door een zeef. Roer de room door het mengsel en laat het afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine. Schep als het klaar is, het ijs in de gekoelde bak en plaats die in de diepvriezer. Bereidingswijze: Peperkoek: Verwarm de suiker, laat smelten tot karamel en roer er de blokjes peperkoek door. Haal de

crunch van peperkoek uit de pan. Karamelliseer de suiker; blus af met perensap en laat dit tot de helft inkoken. Aardbeienmarshmallow: Snijd de marshmallow in blokjes van 1 cm. Serveren: Schraap wat jelly van de plaat, doe het op een koud bord. Leg er wat marshmallows bij. Schep er een bolletje yoghurtijs bij. Daarnaast wat blokjes peperkoek en garneer met wat perensiroop.