

2014 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Tonijn met groene pistachenoten, tomatenmarmelade en gemberschuim

Tonijn met groene pistachenoten, tomatenmarmelade en gemberschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	400	gram
water	40	ml
suiker	40	gram
rijpe tomaten	160	gram
suikerstroop	80	gram
pistachenoten	48	gram
zout	1	gram
gember, vers, schoongemaakt	120	gram
sojalecithine	2,5	gram

Tonijn: Snijd de tonijn in stukken van 10 x 3 x 3 cm. Suikerstroop: Meng suiker en water en breng het mengsel aan de kook. Laat het ongeveer 3 minuten koken. Tomatenmarmelade: Plisseer de tomaten; verwijder zaden en zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in blokjes van 0,5 cm. Doe de blokjes in de suikerstroop; breng aan de kook. Laat vervolgens afkoelen. Pistachepuree: Doe de pistachenoten samen met het water in een mengbeker. Pureer tot een fijne crème; wrijf door een fijne zeef. Breng op smaak met zout. Plaats tot gebruik in de koeling. Gemberschuim: Snijd de gember fijn; pureer in een kleine keukenmachine. Giet wat van het water erbij; wrijf door een zeef en voeg de rest van het water toe. Meng de sojalecithine erdoor. Giet alles in een hoge mengbeker en meng met de staafmixer. Tonijn: Kruid de tonijn met zout en peper en bedruppel de vis met olijfolie. Bak vlak voor het serveren de stukken tonijn kort aan alle kanten bruin. De tonijn moet van binnen mooi rosé blijven. Serveren: Verwarm het vocht van het gemberschuim tot 50° C en mix met de staafmixer tot een stevig schuim. Snijd ieder stuk tonijn in drie porties. Maak op de borden een spoor van pistachecrème (met een kwast). Plaats daarop drie stukken tonijn. Leg op de tonijn wat tomatenmarmelade en wat pistachecrème. Schep daarop wat gemberschuim.

Romige soep van rode biet met Aperol-chocolademelk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	300	gram
rode ui	1	stuks
walnotenolie	2	el
gevogeltebouillon	1	liter
gemalen kummel		
peper		
zout		
rode wijnazijn	2	el
koude boter	100	gram
crème fraîche	3	el
slagroom	125	ml
witte couverture	2	gram
aperol	2	el
balsamico crema	2	el

Rode bietensoep: Schil de bieten en snijd ze in kleine stukken. Schil de ui en snijd die ook in kleine stukken. Bak de bieten aan in de walnotenolie. Voeg de uien toe en laat die even meebakken. Giet 1,7 liter gevogeltebouillon (bij 10 personen) bij de bieten en laat ze koken totdat ze zacht zijn. Pureer de soep met de staafmixer; voeg eventueel wat water toe i.v.m. inkoken. Breng op smaak met de kummel, zout, peper en de rode wijnazijn. Aperol-chocolademelk: Breng de rest van de gevogeltebouillon samen met de slagroom al roerend aan de kook. Roer de stukjes couverture geleidelijk erdoor. Meng de Aperol erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Schuim de Aperol-chocolademelk met de staafmixer op. Serveren: Schenk de soep in soepborden en garneer die met de Balsamico Crema. Serveer de Aperol-chocolademelk in kleine kopjes er apart bij.

Zeebaarsfilet met vanillejus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	2	stuks
pepermengsel		
sap van citroen		
boter	20	gram
citroen	0,5	stuks
visbouillon	1	liter
vanillestokje	1	stuks
boter (koud in blokjes)		
slagroom	1	eetlepel
venkelknol	1	stuks
tijm	1	takje
laurierblad	1	stuks
schorseneren	400	gram

Zeebaarsfilet: Snijd elke filet in 2 stukken; snijd ze in mooie moten (bijsnijden); In rechthoeken van 7 x 10 cm en wikkel ze strak in plasticfolie. Laat ze in de koeling stevig worden. Vanillejus: Breng de visbouillon aan de kook. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden, schraap er het zaad uit en voeg dit aan de hete bouillon toe. Voeg ook het stokje aan de bouillon toe. Neem de bouillon van het vuur en laat volledig afkoelen zodat de vanille kan intrekken. Laat de bouillon op een hoog vuur voor een derde inkoken. Verwijder het vanillestokje. Groenten: Prepareer de schorseneren door ze dun te schillen en onmiddellijk in koud water met een beetje citroensap te dompelen om verkleuren te voorkomen. Blancheer de schorseneren 2 minuten in gezouten kokend water. Giet ze af en laat ze schrikken onder de koude kraan; laat goed uitlekken. Dep ze droog en snijd de schorseneren in nette stukjes. Was de venkel; snijd de groene stengels eraf. Bewaar het blad voor garnering. Snijd per persoon 1 schelp van de schutbladen; blancheer ze. Snijd de rest van de venkel in brunoise. Groenten: Verhit de helft van de boter in een pan en voeg een opscheplepel van de vanillebouillon toe. Breng aan de kook, doe er de stukjes schorseneren in; laat koken tot de bouillon tot siroop is ingekookt. Schep er een derde van de overgebleven boter door. De stukjes schorseneren moeten goudgeel zijn, laat anders nog een paar minuten koken. Verhit de helft van de overgebleven boter in een middelgrote pan. Bak de schutbladen goudgeel; haal uit de pan. Bak vervolgens de in brunoise gesneden venkel goudgeel. Voeg een opscheplepel vanille-visbouillon, verse tijm en laurierblad toe. Leg het deksel op de pan en laat 8 tot 10 minuten op een matig vuur smoren. Verdeel het brunoisemengsel over de schutbladen. Zeebaarsfilet: Verwarm de oven voor op 200° C. Verwijder het plasticfolie van de vis. Verhit een koekenpan die ook in de oven kan. Bestrooi de zeebaarsfilets met zout en peper en besprenkel met de rest van het citroensap. Doe het laatste deel van de boter in de pan. Leg er, wanneer de boter niet meer schuimt, de zeebaarsfilets met de velkant onder naast elkaar in de pan en bak ze 3 à 4 minuten en draai ze om. Zet de pan 3 à 4 minuten in de oven om de vis te garen. (of schep de vis op een bakplaat). Velkant moet boven zijn. De vis moet stevig en iets veerkrachtig aanvoelen en eventuele vocht moet verdampt zijn. Breng op smaak met het speciale pepermengsel: gelijke delen witte en zwarte peper, wat korianderzaad, 2 à 3 steranijs en een paar kardemompeulen. Maak alles fijn in de vijzel. Vanillejus: Verhit voor de saus de rest van de vanille-visbouillon en schep er de room door. Monteer de saus door er stukjes ijskoude

boter door te kloppen. Klop de saus met staafmixer schuimig. Groenten: Verwarm de stukjes schorseneren in een pan. Zet tegelijk met de vis de venkelschelpjes in de oven om warm te worden. Serveren: Leg op een verwarmd bord wat stukjes schorseneren. Leg daarop de visfilet op met de velkant naar boven. Leg naast de vis een venkelschelpje. Schik de stukjes schorseneren in een halve cirkel rond de zeebaarsfilet. Schep de schuimige saus over de visfilet en lepel de rest over de schorseneren. Garneer met venkelblad.

Sesam-pepersteak met avocadosaus en rozemarijn aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biefstuk van de haas à 100 gram	4	stuks
dijonmosterd	3	el
zwarte peperkorrels		
wit sesamzaad	50	gram
boter		
vastkokende aardappelen	300	gram
lente-uitjes	3	stuks
rozemarijn	1,5	takje
zout		
peper		
avocado	0,5	stuks
mascarpone	50	gram
crème fraiche	20	gram
bieslook		
citroen	1	stuks
suiker	1	eetlepel
melk	4	el
olijfolie	4	el
basilicum	4	el
gemengde salade	120	gram

Vlees: Bestrijk de biefstukken met de mosterd en laat ze 10 minuten rusten. Druk de peperkorrels kapot in een vijzel en meng het sesamzaad erdoor. Druk het vlees aan alle kanten in dit mengsel. Aardappelen: Was de aardappelen; schil ze. Kook ze beetgaar. Snijd ze in blokjes. Snijd de lente-uitjes in kleine stukken. Pluk de rozemarijnaanlden van de takjes en hak ze fijn. Saus: Schil de avocado en snijd het vruchtvlees in stukken. Doe het samen met de Mascarpone, de crème fraiche en de bieslook in de keukenmachine en mix het geheel tot een mooie crème. Breng op smaak met zout en peper. Salade: Snijd de bieslook fijn (per 4 personen 1 volle eetlepel). Vermeng het sap van de citroen met de mosterd, suiker, zout, peper, bieslook, melk en de olijfolie. Vlees: Verwarm de oven voor op 90°C. Verhit in een pan wat olijfolie. Bak de biefstukken hierin aan beide kanten kort aan. Plaats de biefstukken vervolgens afgedekt met aluminiumfolie, ongeveer 15 minuten in een oven van 90°C. Aardappelen: Verhit in een pan wat roomboter. Voeg de aardappelen en de rozemarijn toe en bak alles totdat de aardappelen goudbruin zijn. Laat de lente-uitjes meebakken. Breng op smaak met zout en peper. Salade: Pluk de basilicumblaadjes van de stengels en scheur ze in kleine stukken. Meng de basilicum door de bladsalade. Serveren: Meng kort voor het serveren de vinaigrette door de salade. Snijd de biefstukken doormidden; leg het vlees op warme borden. Schik de aardappelblokjes en de saus erbij. Geef de salade in kleine schaaltes er apart bij.

Warm gevuld polderappeltje met amandelspijs en citroenroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	4	stuks
witte wijn	5	dl
kaneel		
vanillesuiker	80	gram
amandelspijs	50	gram
eidooier		
citroen	0,5	stuk
citroenen	1,5	stuks
poedersuiker	50	gram
limoncello	28	ml
slagroom	100	ml
crème fraîche	80	gram
bloem	50	gram
eiwitten	50	gram
gesmolten boter	50	gram

Polderappeltjes: Schil de appeltjes en verwijder het klokhuis. Pocheer de appeltjes in de witte wijn, kaneel, vanillesuiker en citroen. Laat afkoelen in het vocht. Citroenroomijs: Rasp de schil van de citroenen en pers er de helft van uit, je hebt (10 pers) 100 ml sap nodig. (dus niet meteen na het raspen weggooien) Doe de rasp en het sap in de keukenmachine en voeg de poedersuiker en Limoncello toe. Klop alles door elkaar; klop in een andere kom de slagroom met de crème fraîche stijf; spatel het citroenmengsel erdoor en draai er in een ijsmachine ijs van. Hoorntjes: Verwarm de oven voor op 160°C. Meng de gesmolten boter met de bloem en roer dit goed. Voeg vervolgens de eiwitten toe samen met de suiker. Maak hier een beslag van. Schep met een lepel wat beslag op een met bakpapier beklede bakplaat. (Niet te veel tegelijk; je moet ze na het bakken snel kunnen verwerken). Het beslag iets uitdraaien met de achterkant van de lepel. Bak ze nu ongeveer 6 minuten mooi goudgeel. Haal ze meteen uit de oven en maak er hoorntjes van. Polderappeltjes: Doe de amandelspijs in de appeltjes en doe ze in de oven van 175°C. Bak ze in 15 minuten mooi af. (Gebruik combi stoom/hete lucht) Serveren: Haal de appeltjes uit de oven. Zet een hoorntje op een bord. Doe hierin een bolletje citroenroomijs. Leg er het appeltje bij. Strooi er een beetje poedersuiker over.