

2014 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Lauwe aardappel met zalmkaviaar, mousse van Noordzee garnalen

Lauwe aardappel met zalmkaviaar, mousse van Noordzee garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	1	blaadje
garnalenbisque	1	dl
room	0,5	dl
zwarte peper uit de molen		
zeezout		
garnalen, hollandse, gepeld	60	gram
bieslook	1	koffielepel
slagroom	10	cl
tijm	1	takje
knoflook	1	teentje
vast kokende aardappels	4	stuks
zalmkaviaar	40	gram

Mousse: Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de bisque en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe. Meng goed en laat afkoelen. Garnalenmelk: Breng de room samen met de garnalenbisque aan de kook. Doe er de tijm en de knoflook bij en laat het mengsel onder het kookpunt 30 min trekken. Zeef de melk door een puntzeef en kruid met peper en zout. Gebruik voldoende zout, want het zout moet in de aardappel trekken. Aardappel: Snijd blokjes van 3 x 3 x 3 cm uit de aardappelen. Steek een aardappelmesje in het blokje op $\frac{3}{4}$ van de hoogte. De aardappelboor kan dan niet verder dan het mesje, zo blijft de bodem van het gat dicht. Prik met een appelboor gaten in de blokjes, denk erom dat de bodem in tact blijft. Trek de aardappelen samen met wat garnalenmelk vacuüm (4 blokjes per zak). Stoom ze vacuüm in de stoomoven gedurende 40 minuten beetgaar. Bereidingswijze Mousse: Klop de room op, spatel hem door de koude bisque. Verdeel de mousse over glaasjes en dek af met de garnalen. Bestrooi met de fijngehakte bieslook en bewaar in de koeling. Serveren: Haal de aardappelen uit de vacuümzakjes. Laat ze even uitlekken op keukenpapier. Leg nu de aardappelblokjes op langwerpige borden. Vul op het laatste moment de gaatjes met wat zalmkaviaar. Zet naast de aardappelblokjes de glaasjes met mousse en garnalen.

Gambabouillon met kruidensalade en zacht gegaarde gamba's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's 16/20	12	stuks
olijfolie		
gember	2	cm
citroengras	0,5	stengel
rode peper	0,5	stuks
vissaus naar smaak		
sojasaus naar smaak		
water	0,6	liter
witte wijn	2	dl
wilde spinazie	30	gram
bieslook gehakt	1	eetlepel
dille	1	eetlepel
kervel	1	eetlepel

Bouillon: Pel de gamba's, verwijder het darmkanaal en bewaar de schalen en koppen. Maak de gember schoon snijd ze in grove stukken; ook het citroengras en de rode peper. Fruit nu de grove stukken samen met garnalenkoppen en -schalen aan in een beetje olie en blus af met witte wijn. Voeg dan water toe en laat op een laag vuur een uur trekken. Snijd de gamba's in drieën en houd apart. **Salade:** Hak de bieslook, de dille en de kervel grof. Verwijder de steeltjes van de wilde spinazie. Snijd het blad in reepjes. **Bereidingswijze Bouillon:** Zeef de bouillon. Doe de gamba's in een puntzeef en hang die ongeveer 3 minuten in de bouillon. Breng op smaak met de vissaus en sojasaus. **Salade:** Meng de gamba's met de kruiden en reepjes spinazie. **Serveren:** Maak midden op een diep bord een mooi hoopje van het gamba-kruidenmengsel. Schenk hierop de zeer hete bouillon. Serveer direct.

Bretonse heilbotfilet met risotto nero en pijlinktvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte bouillon	3	dl
ui (fijn gehakt)	0.25	stuks
olijfolie	2	el
risotto	40	gram
inktvisinkt	5	gram
parmezaanse kaas, gemalen	2	el
zwarte peper		
zeezout		
pijlinktvis	2	stuks
knoflookolie	2	el
bieslook (fijn gehakt)	2	el
heilbot filet à 70 gram	4	stuks
boter	20	gram
eierdooiers	2	stuks
witte wijn	2	el
geklaarde boter	100	gram
dijonmosterd	1	theelepels

Risotto: Breng de gevogeltebouillon aan de kook. Fruit de gehakte ui in de olijfolie, voeg de rijst en de inktvisinkt toe. Laat ze even mee fruiten. Inktvis: Maak de inktvissen schoon, spoel ze af en snijd ze in ringen. Heilbot: Kruid de heilbotfilets met peper en zout. Verpak ze in vacuümzakjes voeg er een lepel olijfolie bij, vacumeer ze. Gaar ze sous-vide op 48°C gedurende 10 minuten als het water weer op temperatuur is. Bereidingswijze Risotto: Bevochtig het geheel beetje bij beetje met de bouillon en blijf goed roeren tot de bouillon verdampt. Bevochtig op nieuw en ga zo door tot de rijst beetgaar is. Voeg de Parmezaanse kaas toe en maak af met peper en zout. Inktvis: Bak de inktvis stukjes zeer kort aan in de hete knoflookolie. Kruid met peper en zeezout. Heilbot: Smelt de boter in een pan en laat hem kleuren tot hazelnootboter. Haal de stukken heilbot uit de vacuümzakjes en laat ze op de velkant bakken. Draai ze om en haal de pan van het vuur af. Mousseline saus: Klop een mousseline met eierdooier, witte wijn en geklaarde boter (au bain Marie). Werk de saus af met een weinig mosterd en breng op smaak met peper en zeezout. Serveren: Leg op een voorverwarmd bord een mooie lijn van de risotto en leg daarop de inktvis. Bestrooi met gehakte bieslook. Leg hiervoor de gebakken heilbot. Leg er in een streep de mousseline langs.

Kangoeroefilet met specerijensaus en spruitjespuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kangoeroefilet	400	gram
ui schoongemaakt	80	gram
zure appel	1	stuks
rode wijn	300	ml
port	100	ml
vleesfond	100	ml
laurier	1	blaadje
kaneelstokje	1	stuks
kruidnagel	1	stuks
boter	1	eetlepel
aardappels	200	gram
zout		
melk	0,2	dl
spruitjes	120	gram
spek	30	gram
nootmuskaat		

Vlees: Dep het kangoeroe vlees droog en leg ze in de koeling voor later gebruik.

Spruitjespuree: Schil de aardappelen en was ze, maak ook de spruitjes schoon. Snijd het spek in kleine blokjes. Specerijensaus: Pel de ui en snijd hem in stukken. Schil de appel, snijd hem in stukken en haal het klokhuis eruit. Bereidingswijze Spruitjespuree: Kook de aardappelen en de spruitjes in een pan met een beetje water en zout gaar. Bak in een pan de spekblokjes uit. Breng in een steelpan de melk aan de kook. Giet de aardappelen en de spruitjes af, stamp ze fijn. Roer de kokende melk en nootmuskaat erdoor. Schep er nu de spekblokjes door en breng op smaak. Specerijensaus: Verhit de olie in een pan en bak er de ui en stukjes appel ca.5 minuten in. Blus af met de wijn, port en vleesfond. Voeg de laurierblaadjes, het kaneelstokje en de kruidnagel toe. Laat het geheel op een matig vuur inkoken tot het een beetje stropig wordt. Zeef de saus en roer de boter er doorheen. Maak eventueel op smaak met honing.

Vlees: Schroei het kangoeroevlees rondom dicht in hete boter met wat olijfolie. Laat het zachtjes de gaarheid krijgen die men wenst. Haal het dan uit de pan en laat het een paar minuten rusten onder aluminiumfolie. Snijd het vlak voor het serveren in dunne plakken.

Serveren: Leg op een voorverwarmd bord de spruitjespuree met behulp van een steker. Leg er de plakjes kangoeroevlees naast. Giet de saus er voor langs.

In rumkaramel gepocheerde banaan, nogakegel en chocoladeijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gram
glucose	50	gram
bruine rum	200	gram
citroen	1	stuks
vanillestokje	0.5	stuks
bananen	4	stuks
kaneelkoekjes	4	stuks
brikdeeg	4	vellen
honing	4	el
nogakorrels	4	el
pure chocolade	40	gram
volle melk	120	ml
rietsuiker	34	gram
eidooiers	1,5	stuk
slagroom	120	ml

Bananen in rumkaramel: Verwarm de suiker met de glucose tot een goudbruine karamel. Blus vervolgens met de rum, laat even loskoken en neem van het vuur. Voeg de citroenschil en het vanillestokje toe en laat afkoelen. Nogakegels: Verwarm de oven voor op 200°C. Knip de brikdeeg vellen doormidden. Rol de verkregen halve vellen tot kegels rond een metalen kegelvormige bakvorm. Bestrijk de vorm met boter; rol de onderkant van de kegel in de ronde kant. Bak ze goudbruin in de oven van 200°C en laat ze afkoelen. Bereidingswijze Bananen in rumkaramel: Passeer de verkregen rumkaramel door een puntzeef. Pel de bananen. Leg de bananen in de rumkaramel. Nogakegels: Strijk de hoorntjes in met honing. Rol ze vervolgens door de nogakorrels. Chocolade-ijs: Verwarm de pure chocolade met de melk tot je chocolademelk hebt. Haal van het vuur en laat afkoelen. Klop de suiker met de eidooiers tot een dik romig mengsel. Roer de chocolademelk erdoor en giet die door een zeef terug in de pan. Verhit op het vuur tot het mengsel gaat indikken; het mag niet gaan koken. Schenk in een schone kom en laat afkoelen; wel af en toe doorroeren. Klop de slagroom lobbige en spatel die door het chocolademengsel. Giet het dan in de ijsmachine en draai er ijs van. Serveren: Leg op een koud bord 1 bolletje chocolade-ijs. Zet daarop de nogakegels. Leg de in twee stukken gesneden banaan er naast. Druppel nog wat rumkaramel er omheen. Bewaar het restant. Garneer met het kaneelkoekje.