

2014 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

AMUSE Amuse van tonijn

Amuse van tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	70	gram
olijfolie		
laurierblaadjes	1	blaadje
gedroogde tomaat	20	gram
visbouillon	0,5	dl
knoflook	0,5	teentje
zout en peper		
gemengde sla		
bieslook		

Vorbereiding: Gedroogde tomaat: Verwarm de visbouillon in een steelpa. Week de gedroogde tomaten een half uur in de warme bouillon. Laat ze uitlekken. Tonijn: Hak de knoflook fijn. Bak de tonijnfilet heel kort in de hete olie met de laurierblaadjes, knoflook zout en peper. Garnering: Snijd de bieslook zeer fijn. Bereidingswijze: Gedroogde tomaat: Snijd de tomaat in dunne reepjes. Tonijn: Snijd de tonijn in heel dunne plakjes. Serveren: Leg wat gemengde sla op amusebordje. Leg de reepjes gesneden tomaat erop. Schik hier overheen de warme plakjes tonijn. Strooi er wat gehakte bieslook omheen en bedruppel met iets olijfolie. Naar smaak wat zout en peper uit de molen toevoegen.

Gemarineerde Sint-Jakobsvruchten en rolletjes pompoen gevuld met knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	0,5	stuks
olijfolie	0,5	dl
yoghurt	100	gram
knoflook	1/4	teentje
knolselderij (schoon)	100	gram
peper		
zout		
sushi azijn		
citroensap		
flespompoen (schoon) (dun gesneden)	20	plakjes
sint-jakobsvruchten	6	stuks
vissaus		
bieslook	0,5	eetlepel
cress		

Vorbereiding: Limoenolie: Rasp de schil van de limoen in de olie en laat die trekken. Zeef de olie door een neteldoek. Vang de olie op en bewaar voor later. Hangop: Lepel de yoghurt in een neteldoek. Vouw de hoeken naar binnen en bind de vier uiteinden vast met een touwtje. Steek er een lange lepel door en hang de doek boven een kom. Zet in de koeling, laat de yoghurt een nacht uitlekken. Gemarineerde knolselderij: Snijd de schoongemaakte knolselderij in lange en fijne Julienne en blancheer even. Marineer de staafjes knolselderij in peper, vissaus, olijfolie, een beetje sushi azijn en limoensap. Gemarineerde pompoen: Snijd plakken van de pompoen (snijmachine stand 5). Blancheer de plakken pompoen kort, zodat ze nog beet hebben maar wel opgerold kunnen worden. (kan ook in de oven gedurende 3 minuten op de stoomstand). Marineer de geblancheerde plakkenpompoen in peper, zout, olijfolie, een beetje sushi azijn en citroensap. Sint-Jakobsvruchten: Snijd de Sint-Jakobsvruchten in brunoise. Marineer ze met olijfolie, peper, zout en limoensap en voeg wat bieslook toe. Bereidingswijze: Hangop: Breng de uitgelekte yoghurt op smaak met een klein beetje geperste knoflook, wat olijfolie, peper en zout. Pompoenplakjes: Leg op ieder plakje een paar gemarineerde knolselderijreepjes. Rol nu de plakjes strak op tot rolletjes. Serveren: Strijk op een langwerpige bord wat hangop. Verdeel er de in brunoise gesneden Sint-Jakobsvruchten en de pompoenrolletjes over. Druppel limoenolie over de borden en garneer met wat cress.

Heldere wildbouillon met reepjes van gekruide flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildbouillon	0.6	liter
gepasteuriseerd eiwit	25	gram
rundertartaar	100	gram
prei (wit deel)	50	gram
bloem	60	gram
eieren	1	stuks
maïsolie	1	cl
melk	1,6	dl
boter		
dragon	2	takjes
peterselie	2	takjes
kervel	2	takjes
bieslook	5	pijpjes
zout en peper		

Vorbereiding: Clarificeren: Doe de wildbouillon in een pan. Snijd de prei fijn. Meng de rundertartaar met de fijngesneden prei en de eiwitten. Voeg dit mengsel bij de bouillon. Roer dit in koude toestand 1 keer door. Laat het geheel zonder te roeren tegen de kook aan komen (mag niet echt borrelen). Zodra de bouillon bijna gaat koken, van de warmtebron afhalen en de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen. Zeef het geheel met een passeerdoek. Er moet nu een heldere wildbouillon zijn. Flensjes: Smelt de boter in een steelpan maar laat hem niet kleuren. Die wordt gebruikt voor het bakken. Meng de bloem met de eieren (doe er geen suiker bij, maar eventueel een beetje bouillonpoeder voor de smaak). Voeg beetje bij beetje de melk toe en roer dit mengsel goed door elkaar. Voeg dan de maïsolie toe. Hak de kruiden zeer fijn en voeg de helft bij het beslag. Laat het beslag een tijdje rusten. **Bereidingswijze:** Wildbouillon: Breng de wildbouillon op smaak met zout en peper en eventueel wat wildfond. Maak hem zeer warm (net niet tegen het kookpunt!). Flensjes: Doe een beetje gesmolten boter met een scheutje olie in de koekenpan en giet die gelijk weer terug in het steelpannetje. Schep 2 lepels beslag (sauslepel 9 cm Ø) in de pan. Bak mooie, dunne flensjes. Rol ze op en snijd ze in dunne reepjes. **Serveren:** Leg de verkregen flensjesringetjes in een voorverwarmd diep bord. Schep er de goed op smaak gebrachte, hete wildbouillon op. Garneer met de fijngehakte kruiden.

Wildbouillon (basis)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van wild	800	gram
wildbotten	400	gram
boter	40	gram
tomatenpuree	40	gram
water	1,2	l
rode wijn	1,6	l
ui	120	gram
prei	100	gram
knolselderij	80	gram
winterwortel	120	gram
laurierblaadjes	2	stuks
peterseliestelen	50	gram
tijm	2	takjes
jeneverbessen	6	stuks
gekneusde peperkorrels	6	stuks

Vorbereiding: Verwarm de oven voor op 200°C. Hak de botten wat kleiner. Doe de boter in de braadslee en laat die bruinen. Voeg het vlees en de botten toe. Schep alles om, zet de braadslee in de oven en laat vlees en botten bruineren. Haal het vlees en de botten uit de oven als ze bruin zijn en doe ze in een grote pan. Doe de groente en de kruiden in dezelfde pan en bak ze bruin. Voeg de tomatenpuree toe en laat die ontzuren. Voeg de massa bij het vlees en de botten. Giet het water in de braadslee en laat het even koken zodat het aanbaksel goed los laat. Giet dit ook in de pan en voeg de rode wijn toe. Breng het mengsel aan de kook, schuim het een paar keer af en laat het daarna op een zacht vuur circa 6 uur trekken. Als de bouillon klaar is, zeef die eerst door een zeef en daarna door een passeerdoek. Zet weg in de koeling. Na afkoeling het vetlaagje verwijderen.

HOOFDGERECHT Wilde fazant met een tapenade van paddenstoelen en aardappelpuree met krokante quinoa

Wilde fazant met een tapenade van paddenstoelen en aardappelpuree met krokante quinoa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazanthennen	2	stuks
peper		
zout		
geklaarde boter		
gevogelte bouillon		
witte wijn		
champignons	100	gram
cantharellen	100	gram
kippenbouillon	1	dl
room	0,5	dl
sap van citroen	1	stuks
olijfolie		
gesouffleerde quinoa	10	gram
maisolie		
veenbessen	100	gram
balsamicoazijn (oude)		
gevogelte fond	2	dl
karkassen van fazant		
boter		
aardappels (kruimig)	400	gram
melk	1	dl
nootmuskaat		
cognac		
geklopte room	50	gram
shiso green (koppert cress)	0,5	bakje
witlof	1	stronk
bieslook (fijn gesneden)	0,25	bosje

Vorbereiding: Fazanten: Haal de filets van de fazanten en verwijder de pootjes. Leg de filets en de onderkant van de pootjes weg voor later. Hak de karkassen en de bovenstukken van de pootjes in stukken. Bak de pootjes in geklaarde boter bruin. Blus af met witte wijn en gevogeltebouillon en laat daarna zachtjes gaar sudderen. Roomsous: Braad de fazantenkarkassen aan in een pan en doe daar de gevogeltefond bij. Laat 20 minuten trekken met de karkassen en giet het mengsel door een zeef. Tapenade: Snijd de champignons en cantharellen in vieren. Stoof deze met peper en zout aan in geklaarde boter. Bevochtig met kippenbouillon en room en voeg citroensap toe. Laat zachtjes garen. Quinoa: Bak de quinoa krokant in wat maisolie in een koekenpan. Het vuur mag goed heet zijn maar de quinoa mag niet verbranden. Kruid met zout en laat uitlekken op wat keukenpapier. Aardappelpuree: Schil de kruimige aardappels en snijd deze in kleine stukken. Doe de aardappels in een pan met water en zout. Breng deze aan de kook laat ze in ongeveer 20 minuten gaar koken. Verwarm

de melk tot iets onder het kookpunt. Giet de aardappels af en stamp ze fijn met de pureestamper. Doe hier vervolgens, al roerende met een houten spatel, zo veel melk bij totdat het geheel een fijne, smeuiige puree wordt en voeg de boter toe. Bereidingswijze: Gemarineerde veenbessen: Marineer de veenbessen in wat oude balsamico. Fazanten: Verwarm de oven voor op 140°C. Bak de fazantenfilets aan in een koekenpan met wat boter en olie. Bak ze rondom bruin en haal ze uit de pan; leg ze op een schaal 7 minuten in de oven maar bewaar de pan met braadvocht. Haal de filets uit de oven en laat ze 10 minuten in aluminiumfolie rusten. Pootjes: Bak de pootjes gaar zijn, bruin in geklaarde boter. Kruid met peper en zout. Saus: Blus het braadvocht van de fazantenfilets met wat cognac. Voeg een klein beetje water en een klontje boter toe. Laat dit inkoken; kruid met peper en zout en voeg de ongeklopte room toe. Tapenade: Laat het paddenstoelenmengsel in een zeef uitlekken. Mix met de staafmixer het geheel tot kleinere stukken. Meng er wat olijfolie door. Breng op smaak met zout. Serveren: Snijd mooie tranches van de fazantenfilets. Maak op het bord een streep van aardappelpuree en leg hierop een paar tranches fazantenfilet. Leg het pootje hier tegenaan. Werk het gerecht verder af met de quinoa, veenbessen, wildjus en de roomsaus. Garneer met shiso green, witlofblaadjes en bieslook.

HOOFDGERECHT Hertebiefstuk met rode-wijn-portsaus, zuurkool en pommes duchesse

Hertenbiefstuk met rode-wijn-portsaus, zuurkool en pommes duchesse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbiefstuk à 80 gram	4	stuks
pancetta	4	plakjes
laurier	8	blaadjes
boter (geklaarde)	1	eetlepel
zout en peper		
plantaardige olie	4	ml
sjalot	1,5	stuks
knoflook	0,5	teentje
rode wijn	2,8	dl
port	1,4	dl
rode bessengelei	144	gram
tijm	1,5	takje
wildfond	2	dl
chocoladekorrels	3,2	gram
zuurkool	200	gram
gembersiroop	1	eetlepel
appel	1	stuks
witte wijn	1	dl
crème fraîche	1	eetlepel
aardappels	500	gram
eierdooiers	2	stuks
bakspray		
nootmuskaat		
groene cress		

Vorbereiding: Vlees: Portioneer het vlees en dep het droog. Vorm er mooie rondjes van. Wikkel de plakjes Pancetta eromheen en steek de blaadjes laurier ertussen. Prik ze vast met houten prikkertjes. Klaar de boter. Leg het vlees op een schaal en bedek het met folie. Zet het tot aan het gebruik in de koeling. Saus: Bak de afsnijdsels van het vlees, de sjalotten, de knoflook en tijm op een matig vuur. Laat niet kleuren en kruid licht. Voeg de wijn en de port toe en kook in tot $\frac{1}{4}$. Breng de fond aan de kook en zeef er de wijnreductie in en voeg de bessengelei toe. Kook in tot het gewenste volume. Zuurkool met gember en appel: Breng de zuurkool met de wijn, gembersiroop en boter aan de kook. Laat dit afgedekt circa 15 minuten zachtjes koken. Pommes duchesse: Schil de aardappels en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze met water en zout gaar; prik om te testen of ze gaar zijn. Giet ze af en schud ze droog. Knijp er puree van of draai ze door een passe-vite. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Voeg de eierdooiers toe en meng goed met een garde. Bereidingswijze: Vlees: Breng de saus op smaak met zout, peper en chocolade. Zeef de saus. Zuurkool met gember en appel: Schil de appel en snijd deze in kleine stukjes. Giet de zuurkool af en roer de crème fraîche erdoor. Voeg de appel toe en maak op smaak af. Pommes duchesse: Verwarm de oven voor op 125 °C. Leg op een bakplaat bakpapier en spuit met een spuitzak daarop mooie rozetjes van de aardappelpuree.

Zet de plaat in de oven en bak ze gedurende 5 minuten. Zet de oven op 165 °C en bak ze mooi goudbruin. Serveren: Bak het vlees à la minute mooi naar smaak van de gasten. Leg op het bord een beetje zuurkool en daarnaast de hertenbiefstuk. Leg er de pommes duchesse bij. Schep er omheen wat saus.

Port-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	4	dl
suiker	60	gram
kruidnagels	2	stuks
vanillestokje	0,5	stuks
eierdooiers	3	stuks
zout		

Vorbereiding: Breng voor het ijs de Port met de helft van de suiker, kruidnagel en vanillestokje in een pan aan de kook tot de alcohol verdampt is. Draai het vuur lager en laat circa 5 minuten zachtjes koken. Roer ondertussen de eierdooiers met de rest van de suiker en het zout romig. Schenk er al roerend geleidelijk de hete Port bij, giet het mengsel door een zeef terug in de pan. Verhit het al roerend voorzichtig, maar laat het niet aan de kook komen. Wanneer de crème op de lepel blijft liggen heeft de crème de juiste consistentie. Laat tot 35°C afkoelen en doe het dan in de ijsmachine en draai er ijs van.

Vijgentaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	300	gram
vijgen	6	stuks
eierdooier (losgeklopte)	2	stuks
poedersuiker	20	gram

Vorbereiding: Bladerdeeg: Rol het bladerdeeg uit op een met bloem betoven werkvlak. Tot een dikte van 3 mm uit en steek er rondjes van 12 cm doorsnee uit. Doe over op een bakplaat met bakpapier belegd; prik er met een vork gaatjes in. Maak van het overige deeg een bladerdeeg randje voor op de bodem. (plak vast met wat losgeklopt eigeel). Laat de rondjes op het bakblik 10 a 15 minuten in de koeling rusten. Bestrijk de rondjes met losgeklopt eigeel. Vijgen: Haal de schil van de vijgen door met een mesje de schil vanaf het steeltje naar beneden te trekken; bewaar de schillen voor de saus. Snijd de vijgen door midden en snijd er plakjes van. Bereidingswijze: Vijgentaartjes: Verwarm de oven voor op 200°C. Beleg nu de bladerdeeggrondjes met de in plakjes gesneden vijgen. Bak de vijgentaartjes ongeveer 10 minuten in de oven van 200°C. Haal ze uit de oven en bestuif ze met poedersuiker. Zet ze terug in de oven en bak ze nog 5 à 10 minuten af. Serveren: Doe de taartjes op warme bordjes. Stuif er nogmaals wat poedersuiker over. Leg er in het midden een bolletjes Portijs op. Giet wat saus er omheen en garneer met een topje munt.

Cassissaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bruine suiker	60	gram
citroen sap van	1	stuks
witte wijn	6	cl
crème de cassis	1	dl

Vorbereiding: Cassissaus: Laat in een pannetje met dikke bodem de suiker karamelliseren. Blus af met citroensap, voeg er de vijgenschillen aan toe en laat ze even glaceren. Schenk de witte wijn en cassis erbij; laat op laag vuur 10 minuten zachtjes sudderen. Schenk de saus door een zeef en laat afkoelen.