

# 2015 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---

**VOORGERECHT** Mousse van rode biet met gerookte kippenborst, tuinbonen in appelcidervinaigrette, frites van pompoen met gerookte paprikapoeder en pancetta

---

## Mousse van rode biet met gerookte kippenborst, tuinbonen in appelcidervinaigrette, frites van pompoen met gerookte paprikapoeder en pancetta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rode gekookte bieten	600	gram
room	100	ml
gemalen kruidnagel	1	snufje
suiker	2	theelepels
pro espuma	40	gram
gelatine	4	blaadjes
appelcider	4	el
gerookte kippenborst	300	gram
zeezout	25	gram
bruine basterdsuiker	50	gram
peper uit de molen	12	draaien
dubbel gedopte tuinbonen	600	gram
boter		
kleine rode ui	1	stuks
verse tijm	1	theelepel
olijfolie	4	el
pompoen	900	gram
pimentos (gerookte paprikapoeder)		naar smaak
peper en zout		
pancetta	8	plakjes
affilla cress		

Tuinbonen in appelcidervinaigrette: Kook de tuinbonen in ruim kokend water met wat zout +/- 1 minuut. Laat afkoelen in ijswater en dop ze. Fruit de bonen in een beetje boter zachtjes gedurende een paar minuten. Maak een vinaigrette van de helft van de olijfolie en de appelcider, wat verse tijm, fijn gesnipperde rode ui, peper en zout. Houd ongeveer 1/4 deel van de vinaigrette apart voor later. Meng door de tuinbonen. Gerookte kip: Meng het zeezout, bruine basterdsuiker en ongeveer 24 draaien met de pepermolen. Wrijf hier mee de kipfilet goed in en dek af met plasticfolie. Zet het onder druk weg gedurende ongeveer 15 minuten. Spoel dan licht af en dep droog. Doe in de rookoven 2 scheppen rookmot. Rook nu de kipfilets ongeveer 10 minuten. Haal ze er dan uit en bak ze nog even in de pan tot ze gaar zijn maar niet droog. Laat ze afkoelen en snijd ze in julienne repen. Mousse van gekookte rode bietjes: Week de gelatine in koud water. Met een keukenmachine, thermoblender of staafmixer de rode bietjes met suiker, appelcider, pro-espuma, uitgeknepen blaadjes gelatine en een weinig kruidnagel pureren. Kook dit een 10-tal minuutjes in. Pancetta: Verwarm de oven voor op 100°C. Bak de plakjes Pancetta krokant tussen 2 bakpapiertjes in de oven. Ongeveer 60 minuten en leg ze op keukenpapier. Pompoenfrietjes: Schil de pompoen en verwijder het zachte hart van de pompoen. Snijd van het vruchtvlees minifrietjes van ca 8 cm lengte en 0,5 cm dikte. Koel de minifrietjes een paar minuten in ijswater. Verwarm de oven voor op 230°C. Dep de pompoenfrietjes droog. Leg de pompoenfrietjes op een ingevette bakplaat. Bestrooi ze

licht met gerookte paprikapoeder. Bak in de voorverwarmde oven tot ze lichtbruin en zacht zijn in 15 tot 20 minuten. Draai de frieten tussentijds een keer om. Mousse van gekookte rode bietjes (vervolg): Meng de room door het bietenmengsel en breng op smaak met peper en zout. Druk het mengsel door een zeer fijne zeef (let op goed zeven, Kidde verstopt snel). Vul de kidde met het mengsel en plaats 2 patronen. Serveren: Haal pompoenfrietjes uit de oven. Tuinboontjes even opwarmen. Spuit eerst een laagje warme mousse in het glas, daarna een laagje kipjulienne dan weer mousse en kip. Leg hierop de bonen en nappeer er wat vinaigrette overheen. Garneer met een plakje pancetta en een takje Affilla cress. Leg de pompoenfrietjes naast het glaasje.

## Schuimige soep van eekhoortjesbrood en gegrilde coquille en mandarijnen-vaniille-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogd eekhoortjesbrood	50	gram
sjalotjes	1	stuks
venkel (schoon gewicht)	75	gram
prei (schoon gewicht)	80	gram
olijfolie		
cognac	50	ml
krachtige gevogeltebouillon	1	liter
slagroom	2,5	dl
lauwe water	7	dl
mandarijnen	3	stuks
olijfolie extra vierge	0,5	dl
vanillestokje	1	stuks
coquilles	8	stuks
vers eekhoortjesbrood of shi-take	200	gram

Schuimige soep: Spoel het eekhoortjesbrood in een bolzeef af met koud water. Laat het eekhoortjesbrood in een schaal met  $\pm$  15 minuten wellen. Giet ze in een bolzeef (bewaars het vocht) en laat ze goed uitlekken. Pel de sjalotjes en snijd ze in smalle ringen. Maak de venkel schoon, haal de kern er uit en snijd de venkel in repen. Snijd het wit van de prei in ringen van 0,5 cm. Verwarm wat olijfolie in een middelgrote pan. Fruit de sjalotjes, de venkel en de prei op een laag vuur. Voeg het geweekte eekhoortjesbrood toe. Verwarm al roerende enkele minuten op een iets hoger vuur tot al het vocht verdampst is. Schenk de cognac erbij en verwarm en laat de alcohol verdampen. Voeg gevogeltebouillon, het weekvocht (5 dl bij 8 pers) en de slagroom toe. Breng aan de kook en laat op laag vuur  $\pm$  20 minuten zachtjes koken. Mandarijnenroom: Rasp een derde van de mandarijnen en pers de mandarijnen uit. Breng het mandarijnensap met de rasp aan de kook tot het stroperig is; laat afkoelen. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en roer er de mandarijnensiroop doorheen. Vanilleolie: Snijd het vanillestokje door en schraap het merg eruit en verwarm de olie met vanille tot 45°C. Coquilles: Verhit een grillpan. Dep de coquilles droog met wat keukenpapier. Bestrijk de coquilles met olijfolie. Grill ze om en om  $\pm$  1 a 2 minuten en bestrooi ze met zeezout. Pureer de soep in de blender of met de staafmixer. Schenk door een fijnmazige zeef en breng op smaak met zeezout en porcimi blokjes. Serveren: Snijd het eekhoortjesbrood in stukken van 1 cm en bak ze in de olijfolie goudbruin. Verwarm de soep. Verdeel het gebakken eekhoortjesbrood over warme diepe borden. Leg er een gegrilde coquille op en schenk de soep er omheen. Lepel er mandarijnenroom op en druppel er vanilleolie op.

**Zeebaars met champignons en kokkels**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilets a 100 gram	8	filets
banaan sjalotjes	4	stuks
olie	2	el
champignons	300	gram
witte wijn		Scheutje
room		Scheutje
limoen (sap)	1	stuks
boter		
dragon	2	takjes
kokkels	32	stuks
tijm		
prei	2	stuks
dille		

Zeebaarsfilet: Maak drie inkepingen in de velkant van de vis en controleer de vis op graatjes. Champignons: Snijd de sjalotten fijn en snijd ondertussen ook de champignons fijn. Prei: Snijd de prei fijn en spoel in koud water. Bereidingswijze Champignons: Stoof de sjalotjes kort aan in olijfolie. Voeg de champignons toe aan de sjalotten. Blus met wat witte wijn en limoensap. Voeg een scheutje room toe en laat inkoken om zo de champignons te garen. Kruid met zout en peper. Laat de champignons uitlekken. Kokkels: Spoel de kokkels goed uit in stromend water. Zet de kokkels aan in olijfolie, voeg wat tijm toe en plaats een deksel op de pan. Laat 1 tot 2 minuten onder het deksel sudderen. Prei: Stoof op een zacht vuurtje in boter aan. Breng op het laatste moment op smaak met peper en zout. Zeebaarsfilets: Kleur de vis aan op het vel en gaar zo verder. Draai de vis op het laatst eventjes om. Serveren: Warm ondertussen de duxelles en de kokkels op. Plaats de prei in het midden van het bord en leg daarop de vis. Leg een streep van de duxelles in een halve cirkel om de vis. Drapeer daarop de kokkels.

**Gevulde Kalfsschnitzel met mais-erwtengarnituur en aardappelpuree**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschnitzels a 90 gram	8	stuks
champignons	200	gram
boter	20	gram
gekookte boeren ham	4	plakken
emmentaler	4	plakken
peterselie (gehakt)	2	theelepels
bloem	2	el
ei	2	stuks
hazelnoten	40	gram
paneermeel	40	gram
olie of vet om te braden		
aardappels (ongeschild)	600	gram
melk	1,5	dl
peper		
zout		
zoete maiskorrels	250	gram
erwten	200	gram
wortelblokjes	4	el
room	1	dl

**Vorbereiding** Gevulde schnitzel: Kalfsschnitzel tussen plastic folie uitkloppen met een groot mes of vleesklopper. Hak de hazelnoten fijn. Aardappelpuree: Aardappels schillen en in stukken snijden. In licht gezouten water gaar koken en in een zeef laten uitdampen. Groente: Snijd de wortelen in blokjes en blancheer ze kort. Blancheer de erwten ook kort.

**Bereidingswijze** Gevulde kalfsschnitzel: De champignons schoonmaken en in plakjes snijden. In de hete boter kort omscheppen en in een zeef laten uitlekken en afkoelen. De champignons met de gehakte peterselie mengen. Kaas en ham in brunoise snijden en met de champignons en peterselie mengen. De schnitzels met zout en peper bestrooien. Het kaas-ham-champignon-mengsel over de schnitzels verdelen. De schnitzels dicht klappen en met een cocktailprikker vast zetten en met bloem bestrooien. De eieren los kloppen. De hazelnoten met het paneermeel vermengen. De bebloemde schnitzels door het ei halen en dan door het paneermeelhazelnootmengsel halen. Vlak voor het doorgeven de schnitzels in het hete boter-oliemengsel aan beide kanten goudgeel bakken op een niet te hoog vuur (let op verbranden). Aardappelpuree: Knijp de aardappels door een pureeknijper. Verwarm de melk en de boter en giet dit bij de aardappelpuree. Maak er een mooie heerlijke smeùige puree van. Groenten: Verwarm de room, voeg de mais, de erwten en de wortelblokjes toe. Laat inkoken en breng op smaak met zout en peper. Serveren: Leg op een voorverwarmd bord de schnitzel; haal de cocktailprikker eruit. Maak een mooie streep van de aardappelpuree, leg er de gevulde schnitzels tegen aan. Leg er de groenten naast.

**Druiven met rode-wijnzabaglione en pecanrumble**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pecannoten	50	gram
bloem	50	gram
basterdsuiker	50	gram
roomboter	50	gram
citroen	2	stuks
mandarijn	2	stuks
rode italiaanse wijn	6	dl
suiker	80	gram
blauwe druiven	400	gram
kersen	400	gram
eierdooiers	2	dl
poedersuiker	2	el
mint	8	blaadjes

Vorbereiding Pecanrumble: Verwarm de oven voor op 195°C. Hak de pecannoten fijn in de magimix met de pulseerknop. Voeg bloem, basterdsuiker en boter toe en wrijf met de vingertoppen tot het kruimelig is. Verdeel het deeg over een platte bakplaat bekleed met bakpapier. Bak in 10 - 12 minuten krokant in de oven tot karamel kleurig. Laat de crumble afkoelen en verkruimel het. Rode-wijnsiroop: Haal met een dunschiller de schil van de citroen en de mandarijn af. Breng de rode wijn met de suiker, citroen- en mandarijnschil in een ruime pan aan de kook en laat tot de helft inkoken. Druiven: Snijd de druiven door midden en verwijder de pitten. Bereidingswijze Rode-wijnsiroop: Haal de schillen eruit. Zabaglione: Klop intussen voor de zabaglione de eidooiers met de suiker schuimig en lichtgeel. Voeg toe aan de rode-wijnsiroop in de pan en klop op laag vuur met een garde in ongeveer 3 minuten warm en luchtig. Blijf continu kloppen om te voorkomen dat de eidooiers in roerei veranderen. Voeg wat rode wijn toe als deze te dik is. Serveren: Verdeel de druiven over het bord samen met de kersen. Lepel er warme zabaglione over. Strooi de pecanrumble ernaast en bestuif licht met poedersuiker. Leg er een blaadje mint op voor de kleur.