

# 2015 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---

**VOORGERECHT** Vitelle tonato modern

---

## Vitelle tonato

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
longhaas van kalf	1200	gram
olijfolie		
fleur de sel		
ansjovisfilets	10	stuks
tonijn (blik)	250	gram
rode biet (gekookt)	4	stuks
limoensap	2	el
eierdooier	2	stuks
balsamicoazijn		Scheut
mayonaise	4	el
rode bietolie	8	theelepels
bietensap	100	ml
zoetzure augurken	4	stuks
kappertjes	2	el
eetbare bloemetjes, shiso purple		

Vlees: Bak de longhaas kort aan in hete olijfolie. Stoom vervolgens 30 minuten op 55 °C gaar in de stoomoven. Laat het vlees afkoelen en zet in de koelkast. Bietenolie: Kook 1 dl (8 personen) bietensap in. Klop het ingekookte bietensap met de garde op met 1 dl (8 personen) olijfolie. Saus: Mix de tonijn fijn met de ansjovisfilets en 100 gram gekookte rode biet. Voeg een scheutje balsamicoazijn toe. Voeg vervolgens de eidooier, de mayonaise, scheutje olijfolie, bietenolie en limoensap toe. Leng eventueel aan met een scheutje water. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in de koelkast. Groente: Snijd de rest van de rode biet in julienne. Snijd de augurken in schijfjes. Vlees: Snijd de longhaas in kleine blokjes en bak ze kort aan. Bestrooi met fleur de sel. Serveren: Dresseer met een kwast de saus op het bord. Plaats de stukjes vlees op het bord. Werk verder af met julienne van rode biet. Plaats de schijfjes augurk en de kappertjes speels op het bord. Versier naar wens met de bloemetjes en shiso purple. Werk af met olie van rode biet.

**Schuimige soep van schorseneren met wilde zalm**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde zalmfilet	400	gram
zout		
peper		
walnotenolie		
sjalotjes (fijn gehakt)	100	gram
schorseneren (schoon)	800	gram
witte wijn	1,5	dl
witte port	1	dl
groentebouillon	1,3	liter
room	0,65	liter
boter	130	gram
groene asperges	2	stuks
shiso purple		

Zalm: Oven voorverwarmen op 60°C. De vis in een ovenschaal leggen. Dek af met plasticfolie. 20 minuten in een oven van 60°C laten doorwarmen. Soep: De room toevoegen en de soep met een staafmixer pureren. De soep door een zeef wrijven en de consistentie controleren. Als de soep te dik is, wat bouillon toevoegen; als hij te dun is, iets inkoken. Op smaak brengen met peper en zout. Voor het serveren de soep weer verhitten en met de staafmixer schuimig opkloppen. Serveren: In voorverwarmde, diepe borden de zalm leggen; daaromheen de soep schenken. De asperge over de lengte in dunne plakjes snijden. Van de plakjes rolletjes maken en op de stukken zalm een rolletje plaatsen. In ieder rolletje wat shiso steken.



## Scampisoufflé op zwarte pasta met noilly-pratsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scampi's gepeld	250	gram
garnalenbouillon of visbouillon	80	gram
cognac		Scheut
olijfolie		
slagroom	2	dl
eieren	4	stuks
kleine sjalotjes (schoon)	3	stuks
wit van prei		klein stukje
venkel (schoon)	70	gram
sereh citroengras	1/2	stengel
basilicum	4	stelen
noilly-prat	1	dl
visfond	5	dl
room culinair	5	dl
zout		
peper		
basilicum gesneden fijn	1	eetlepel
italiaanse bloem (harde)	200	gram
ei	2	stuks
inktvisinkt	4	gram
blokjes tomaat	2	el

Scampi's soufflé: Verwarm de oven voor op 180°C. Doe 200 gram scampi's (bij 8 pers) met de bouillon, cognac, olijfolie, slagroom en eieren in de keukenmachine en pureer ze tot een gladde massa. Snijd de rest van de scampi's in klein blokjes en spatel die door het roommengsel. Breng op smaak met zout en peper. Schep het in beboterde soufflévormpjes. Zet die in een braadslee; schenk hier heet water in tot halverwege de vormpjes. Bak de soufflés ongeveer 18 minuten. Pasta: Strooi de bloem op een schoon en glad werkvlak en vorm een bergje. Maak een kuiltje in het midden; breek daarin de losgeklopte eieren en voeg het zout toe. Roer het ei met de vingertoppen los en meng er, met een ronddraaiende beweging, beetje bij beetje, het meel bij. Werk vanuit het midden naar buiten toe, gebruik één hand om te mengen, de andere om het meel bijeen te houden zodat de eierstruif niet kan ontsnappen. Meng hierdoor de inktvisinkt. Vorm het deeg tot een samenhangende bal. Om tot een goede samenstelling van het deeg te komen zal soms, afhankelijk van de grootte van het ei en de gesteldheid van het meel, een beetje bloem of water moeten worden toegevoegd. Kneed de deegbal door met de muis van één hand het deeg krachtig over het gladde werkvlak naar voren te drukken en snel weer terug te halen met de vingers zodat het dubbel klapt. Herhaal deze handeling tot het deeg zijn stugheid verliest en mede door de warmte van de hand glad en soepel wordt. Kneedtijd is afhankelijk van de hoeveelheid deeg, alsook van de kracht en snelheid waarmee wordt gewerkt, doch per 300 gram deeg zal minstens 5 minuten moeten worden gekneed. Laat het deeg 30 minuten rusten in de koeling. Saus: Maak de sjalotjes schoon; snijd het wit van de prei fijn; snijd de venkel fijn. Hak het citroengras in

stukjes en hak de basilicumstelen grof. Bak alles nu zachtjes in een beetje olijfolie en blus af met de noilly-prat. Voeg dan de visfond toe en laat het mengsel iets inkoken. Deeg uitrollen: Maak de pastamachine op de werkbank vast. Begin met de rollers in de breedste stand. Neem een stuk deeg ter grootte van een ei en bewaar de rest in plasticfolie of tussen 2 borden. Voer het deeg door de rollers, vouw het dubbel, draai het een kwartslag en voer het nog een keer door. Herhaal dat een paar maal en begin dan met uitrollen (nu het deeg niet meer vouwen). Zet de rollers iedere keer een stand dicht bij elkaar en voer de deeglap erdoor. Als het deeg wat plakkerig is bestuif het dan met een beetje bloem. Ga door tot de gewenste dikte is bereikt. Maak van de vellen tagliatelle of spaghetti. Laat die hangend iets drogen. Pasta koken: Verse pasta is in enkele seconden gaar! Doe de pasta in ruim kokend water met zout. Als het water weer aan de kook gekomen is, tel je tot tien, dan de pasta gelijk afgieten. Saus: Schenk de kookroom bij de saus. Laat die nog doorkoken tot de gewenste dikte en zeef de saus. Breng op smaak met zout en peper en fijngehakte basilicum. Serveren: Verdeel de pasta over het midden van de voorverwarmde borden. Stort de soufflé en leg ze op de pasta. Schenk de saus er omheen. Garneer met basilicum en blokjes tomaat.

**HOOFDGERECHT** Hollandse biefstuk op lasagne van geroosterde knolselderij, pastinaak, paddenstoelenmix en rode bietendressing

---

## Hollandse biefstuk op een lasagne van geroosterde knolselderij, pastinaak en paddenstoelenmix

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse biefstuk à 150 gram	8	stuks
olijfolie	3	el
lasagnevellen	2,5	stuks
knolselderij (geschild)	400	gram
pastinaak (geschild)	300	gram
rode biet (gekookt)	2	stuks
verse rozemarijn	2	theelepels
sjalotje	2	stuks
ontbijtspek in blokjes	30	gram
balsamicoazijn		scheutje
paddenstoelenmix	400	gram
peper en zout		

**Vlees:** Haal de biefstuk een uur van te voren uit de koeling. **Geroosterde knolselderij:** Maak de knolselderij schoon en snijd ze in blokjes. Doe dit ook met de pastinaak. **Rode bietendressing:** Schil de bieten en snijd ze in kleine blokjes. Verwarm de wok, bak hierin het ontbijtspek mooi bruin. Voeg de sjalotjes toe en bak deze even mee. Voeg dan de bietenblokjes toe en roer goed door. Blus af met de balsamicoazijn en zet het van het vuur. **Lasagne vellen:** Neem een grote pan met water en laat dit aan de kook komen. Doe hier de lasagne vellen in en kook ze beetgaar. Haal ze dan uit het water en dep ze droog op een schone doek. **Geroosterde knolselderij:** Verwarm de oven voor op 200°C. Besprenkel de blokjes met olijfolie zout en peper. Rooster ze dan in de oven mooi bruin. **Vlees:** Dep het vlees droog. Verwarm een pan met wat olijfolie en schroei het vlees snel aan beide kanten dicht. Laat het even nagaren (zoals je het wilt hebben). Haal het uit de pan en leg het op een snijplank en dek af met aluminiumfolie. **Paddenstoelen mix:** Snijd de paddenstoelen in plakjes en bak ze in een pan met olijfolie. Tot dat ze mooi bruin zijn en breng op smaak met zout en peper. **Serveren:** Leg op een voorverwarmd bord en lasagnevel. Leg hierop wat knolselderij en pastinaakblokjes. Daarop de in tranches gesneden Hollandse biefstuk. Verdeel er wat paddenstoelen over; leg er weer een lasagne vel op. Verdeel hierover de bietendressing en wat paddenstoelen.

## Chocolademousse op ananasschijfjes met rumgelei, mango en kokosschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	75	ml
pure chocolade (55%)	113	gram
eierdooiers	30	gram
suiker	12,5	gram
slagroom (stijfgeklopt)	75	ml
kokosmelk	100	ml
gelatineblaadjes	1	stuk
kokossiroop	17,5	ml
kokoslikeur	10	ml
water	170	ml
sinaasappelzestes	0,75	eetlepel
citroenzestes	0,75	eetlepel
vanillestokje	0,5	stuk
bruine rum	35	ml
gelatine	2,5	blaadje
mango (rijpe)	1	stuk
ananas (kleine)	1	stuk
dragon	1	theelepels
schaafsel van kokos		
mangopuree	1,5	eetlepel
aardbeienpuree	1,5	eetlepel

Mousse: Hak de chocolade indien nodig fijn. Kook de room op en schenk die op de gehakte chocolade. Roer tot een glad mengsel. Klop de eidooiers en de suiker schuimig. Spatel dit door het chocolademengsel. Laat de massa afkoelen en spatel daarna de stijf geslagen room erdoor. Bestrijk de siliconenvormen met een dun laagje arachideolie. Vul de vormen met het mengsel. Zet koud weg. Kokosschuim: Week de gelatine in koud water. Kook de kokosmelk met de suiker op en los daarin de geweekte en uitgeknepen gelatine op. Voeg de rest van de ingrediënten toe, roer goed en laat afkoelen. Schenk in een sifon; plaats 2 gaspatronen. Zet koel weg tot gebruik. Rumgelei: Breng water, suiker, vanille, citroen- en sinaasappelzestes aan de kook. Laat 30 minuten trekken. Zeef het mengsel en roer de geweekte gelatine erdoor; voeg de rum toe en roer goed. Vul kleine glaasjes met het mengsel en zet koud weg. Fruit: Schil de ananas en snijd die op de snijmachine (stand 20) in dunne plakjes. Verwijder de harde kern. Schil de mango en verwijder de pit. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes en meng daar de dragon door. Serveren: Schep de mangoblokjes op de rumgelei. Spuit voor het serveren het kokosschuim op de mango en strooi wat kokosschaafsel erop. Leg de ananasschijfjes op koude borden. Stort de chocolademousse uit de vormen. Plaats de halve bolletjes op de ananasschijfjes. Plaats de glaasjes rumgelei op het bord erbij. Garneer met mangopuree en aardbeienpuree.

## **Mokka**