

# 2015 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---

**VISGERECHT** Zacht gegaarde makreel met tomaat

---

## Zacht gegaarde makreel met tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine makreelfilets van 50 gr	8	stuks
tomaten	400	gram
olijfolie	6	el
sushi-azijn	2	eetlepel
salieblaadjes	8	stuks
sjalotje	0,5	stuk
mosterdzaadjes	1	eetlepel
natuurazijn	200	ml
suiker	100	gram
minitomaatjes (kleur gemengd)	12	stuks

**Makreel:** Ontgraat de makreelfilets. Leg de makreelfilets naast elkaar in vacuümzakken en vacumeer ze. **Tomatensalade:** Ontvel de tomaten en snijd ze klein. Maak een dressing van olijfolie en sushi-azijn en breng op smaak met zout en peper. Meng de dressing door de tomaten. Snijd de salieblaadjes ragfijn. Meng de ragfijne salie door de salade. Snijd het sjalotje zeer fijn en meng door de salade. **Mosterdzaad:** Blancheer het mosterdzaad vijf keer in vers water; laat even de kook erover komen. Giet af en zet het zaad nog even op in de natuurazijn met suiker; laat kort koken. Laat afkoelen in het vocht. **Salieblaadjes:** Blancheer de salieblaadjes voor de garnering 30 seconden; laat uitlekken op keukenpapier. **Bereidingswijze:** **Makreel:** Verwarm het water in het sous-vide tot 54°C. Laat de makreel in de sous-vide ongeveer 12 minuten garen. Haal de makreel uit het water; laat ze koud worden. **Serveren:** Snijd de makreel in mooie stukken. Leg de tomatensalade in het midden van een gekoeld bord. Leg daarop de makreel. Garneer met wat mosterdzaad, de geblancheerde salieblaadjes en de minitomaatjes.

## Consommé Doria

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipkarkassen	1	kg
wortel	150	gram
ui	1	stuk
prei	1	stuk
bleekselderij	2	stengel
witte wijn	1	dl
peperkorrels	12	stuks
foelie	4	blaadjes
tapiocaparels (kleine)	2	el
kipfilet	400	gram
komkommer	1	stuk
casinobrood	4	sneetjes
olijfolie		
knoflook	1	teen
fleur de sel		
peper		

Kippenbouillon: Maak de groenten schoon en snijd ze in gelijke stukken. Zweet de karkassen aan in de olie en boter. Blus af met de wijn en voeg 1,5 liter water toe. Breng dit aan de kook en voeg dan de groente toe. Laat dit 1 uur trekken (kan een dag van te voren gemaakt worden). Men kan dit ook in een snelkookpan doen (bereidingstijd ± 1uur). Passeer de bouillon door een neteldoek. Tapioca: Breng een laag water met wat zout aan de kook. Strooi de tapiocaparels in het kokende water en kook ze op laag vuur gaar. Ze moeten doorschijnend zijn; dat duurt al gauw langer dan een uur. Bereidingswijze: Vulling: Breng 500 ml kippenbouillon aan de kook en breng op smaak met zout en peper. Voeg de kipfilets toe en breng nog even aan de kook. Draai het vuur uit en laat de kipfilets in de bouillon afkoelen. De kip is dan bijna gaar. Maak met een parisienneboortje kleine balletjes van de komkommer. (Kleinste boor gebruiken). Snijd de kip in kleine blokjes. Croutons: Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de korsten van het brood. Wrijf het brood in met de doorgesneden knoflooktenen. Bestrijk het brood met olijfolie. Snijd het brood in kleine dobbelsteentjes. Leg ze op een bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven en bak de croutons in een paar minuten goudbruin. Consommé Doria: Verhit de rest van de bouillon en breng op smaak met zout en peper. Serveren: Doe de komkommer met de kip en de tapiocaparels in een bord. Schenk de kokend hete bouillon erbij. Garneer met de kleine soesjes.

**Tagliatelle met konijnenragout**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie extra vergine	2,5	el
uien (schoon)	100	gr.
venkelknol (schoon)	100	gr.
knoflookteentjes	3	tenen
pancetta	100	gram
jeneverbessen	1	el
rozemarijn	1	el
konijnenvlees (rugfilets)	350	gram
rode wijn	250	ml
kippenbouillon	450	ml
tomatenpuree	3	el
tagliatelle of andere brede platte noedels	350	gram
parmezaanse kaas	75	gram

Konijnragout: Snijd uien, en knoflook fijn; snijd de venkel in blokjes. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan met zware bodem of een vuurvaste schotel. Voeg de uien, knoflook en venkel toe. Voeg pancetta toe en bak ongeveer 8 minuten tot de uien zacht, maar niet bruin zijn. Daarbij af en toe roeren. Voeg jeneverbessen, rozemarijn en konijnenvlees toe en laat kort aanbraden. Haal het vlees uit de pan. Voeg de wijn en bouillon toe; voeg vervolgens tomatenpuree toe. Dek af en laat op een laag vuur sudderen. Zet het vuur een beetje hoger en laat de saus pruttelen. Laat circa 30 minuten zachtjes koken of tot de saus zo is ingedikt dat bijna alle vloeistof is verdampt. Snijd het vlees, als het voldoende is afgekoeld, in kleine stukjes. Verwijder eventueel het vel en zet het opnieuw opzij. Tagliatelle: Kook intussen de pappardelle 10-12 minuten in kokend water al dente. Serveren: Voeg de blokjes vlees weer aan de saus toe en warm het op. Laat de pasta uitlekken en vermeng die met de resterende ½ eetlepel olijfolie. Schep de pasta op de voorverwarmde borden. Schep de saus erover en serveer meteen met de Parmezaanse kaas.

**Wildzwijn met rode biet, spitskool en jus van bundelzwam**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildzwijn	800	gram
peper		
zout		
zonnebloemolie	beetje	
boter	100	gram
kippenbouillon	2	dl
witte wijn	1	dl
bundelzwam	150	gram
boter of olie		
rode biet (gekookte)	4	stuks
spitskool	500	gr.

Groente: Snijd het einde van de spitskool eraf. Haal de bladeren los en snijd de nerf eruit en snijd de bladeren in ragfijn reepjes. Maak de bundelzwammen schoon. Bereidingswijze: Groenten: Snijd de bieten in dunne plakken op de snijmachine (stand 6). Stoof de spitskoolreepjes in boter; breng op smaak met witte peper en zout. Stoof de schoongemaakte bundelzwam in wat boter of olie. Vlees: Bak de filets in zonnebloemolie en boter. Haal ze eruit en leg ze 4 minuten onder aluminium folie. Jus van bundelzwam: Bak het afsnijdsel; haal ze uit de pan en bak hierin de bundelzwammen. Blus de pan af met kippenbouillon en witte wijn. Laat het een beetje inkoken tot een mooie jus. Eventueel binden met enkele rouxkorrels. Serveren: Leg de bietenrondjes in een lijn op het bord. Leg daar overheen de gestoomde spitskool, de bundelzwammen die op smaak zijn gebracht met peper en zout. Snijd de wildzwijnsfilets door en leg ze op het bord. Schenk de jus er omheen. Leg de pommes dauphine er bij.

## Aardappels Dauphine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels (geschild)	700	gram
boter	75	gram
ei	2	stuks
eigeel		
bloem	45	gram
nootmuskaat		
zout en peper		

Aardappelen: Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met zout. Giet ze af en stoom ze droog. Druk de aardappelen door een pureeknijper. Spatel de boter en het ei door de puree. Beslag: Verwarmde boter en voeg de gezeefde bloem toe. Laat het al roerend gaar worden, totdat zich een bal vormt. Haal de pan van het vuur en roer er één voor één de eieren door. Voeg de massa aan de puree toe en breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Laat het geheel afkoelen en doe de massa in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit hierop mooie rozetjes (niet te groot). Serveren: Verwarm de oven tot 180°C. Bestrijk de rozetten met eigeel. Bak de rozetten in de oven mooi goudgeel.

**DESSERT** Carré profiterols - soesje gevuld met ijs en bavaroise

---

## Carré profiterols

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine blaadjes	4	stuks
eierdooiers	4	stuks
fijne suiker	44	gram
melk	2	dl
muntblaadjes	20	stuks
pepermuntlikeur	5	ml
stijf geklopte slagroom	2	dl
slagroom	1,5	dl
vanillestokje	1	stuk
boter	50	gram
rietsuiker	60	gram
bloem	60	gram
voedingskleurstof		
water	1	dl
zout	0,5	thl
fijne kristalsuiker	1	thl
eieren	15	stuks
boter en bloem voor bakplaat		
chocolade(60-70% cacao)	100	gram
warm water	1	dl
zwarte bessenpulp	100	gram
witte chocolade	100	gram

Muntbavaroise: Week de gelatine in koud water. Meng de eidooiers en de suiker. Breng de melk en verse munt in een steelpan en kneus de steeltjes. Breng aan de kook en zeef het mengsel. Schenk ze al roerend bij de eidooiers met suiker en giet het mengsel in de steelpan. Verhit het al roerend met een houten spatel tot 82 °C. Haal als de crème romig is, de pan van het vuur en voeg de uitgelekte gelatine en de alcohol toe. Meng alles krachtig. Laat het mengsel vrijwel volledig afkoelen. Voeg de geklopte slagroom toe aan het afgekoelde mengsel. Schenk dit mengsel in een vierkante bakring van 15 x 15 cm. Zet hem in de diepvries. Snijd er vierkantjes van 7,5 x 7,5 cm uit. Vanille-ijs: Zet een roestvrijstalen bak in de diepvries. Verhit de melk, slagroom en het vanillestokje in een steelpan. Meng de suiker en eidooiers en klop het mengsel 1 minuut krachtig door. Voeg dan de warme melk toe en verhit het geheel al roerend tot 82 °C om een crème anglaise te maken. Laat die afkoelen. Draai het afgekoelde mengsel in de ijsmachine tot ijs en schep dat in de ijskoude bak. Plaats het ijs in de diepvries. Soezendeeg: Verhit in een steelpan de melk, het water, zout, de suiker en boter. Neem zodra het mengsel begint te koken, de pan van het vuur en voeg in één keer de bloem toe. Roer het mengsel met ee spatel krachtig door. Zet de pan weer op het vuur en blijf twee minuten flink roeren zonder te stoppen. Het mengsel moet mooi glad worden en van de wanden van de pan loslaten. Schep het in een kom. Voeg de eieren één voor één toe en meng steeds even krachtig. Het deeg is nu elastisch. Spuit bolletjes met een diameter van 2 cm op een beboterde en bebloemde bakplaat. Laat enkele centimeters tussen de bolletjes vrij. Haal

de toplaag voor de soesjes uit de diepvries en snijd er rondjes met een diameter van 2 cm uit. Leg de rondjes op de soesjes. Zet de bakplaat 15 - 20 minuten in de oven (150 °C). De ovendeur mag tijdens het bakken niet worden geopend. Toplaag voor soesjes: Klop met een mixer de boter samen met de suiker tot een crème. Schep de bloem erdoor en meng goed. Verdeel het deeg in twee porties. Voeg aan elke portie wat kleurstof toe. Rol de porties tussen twee vellen bakpapier uit tot een dikte van 2 - 3 mm. leg het deeg in de diepvries. Chocolade saus: Laat de chocolade au bain-marie smelten en voeg het water geleidelijk toe. Zwarte bessensaus: Verhit in een steelpan de vruchtenpulp met het water en de fijne kristalsuiker. Witte chocolade tempereren: Laat 2/3 deel van de chocolade au bain-marie smelten. Roer tot hij een gladde textuur heeft. Controleer de temperatuur met een kookthermometer. Witte chocolade mag niet warmer dan 45 °C worden. Haal de pan van het vuur en roer het achtergehouden 1/3 deel erdoor. Roer tot alle chocolade is gesmolten en de temperatuur 27 - 29 graden is. De chocolade op een bakpapier dun uitstrijken en laten stollen. Als de chocolade nog niet helemaal gestold is, in de gewenste afmetingen snijden. (repen van 7,5 cm lang en even breed als de dikte van de bavaroiselaag). Verder laten uitharden in de koeling. Serveren: Maak bolletjes vanille-ijs en zet ze in de diepvries. Leg de bavaroisevierkantjes in het midden van de borden. Plak vier dunne reepjes getempereerde witte chocolade langs de zijden van de vierkantjes. Snijd de soesjes door midden, vul ze met het ijs en zet ze in de diepvries. Maak op de bovenkant van de soesjes lijnen met de chocoladesaus. Zet op elk bavaroisevierkantje een soesje en serveer de zwarte bessensaus er lauwwarm bij. Steek een reep witte chocolade in de bavarois.

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**