

2015 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

AMUSE Amuse van tonijn

Amuse van tonijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	140	gram
olijfolie		
laurierblaadjes	2	blaadjes
zon gedroogde tomaat	50	gram
knoflook	2	teentjes
zout en peper		
bieslook		
slagroom	0,5	dl
wasabi	5	gr.

Tonijn: Hak de knoflook fijn. Bak de tonijnfilet heel kort in de hete olie met de laurierblaadjes, knoflook zout en peper. (ongeveer 90 seconden rondom) Garnering: Snijd de bieslook zeer fijn. Bereidingswijze: Half gedroogde tomaat: Snijd de tomaat in dunne reepjes. Tonijn: Snijd de tonijn in heel dunne plakjes. Houd ze warm. Wasabi-roomsaus: Klop de slagroom met de wasabi half stijf. Doe de roomsaus in een knijpflesje. Serveren: Leg de reepjes gesneden tomaten op een klein warm bordje. Schik hier overheen de warme plakjes tonijn. Strooi er wat gehakte bieslook omheen en bedruppel met iets olijfolie. Spuit de wasabi-roomsaus naast de tonijn. Naar smaak wat zout en peper uit de molen toevoegen.

Michaels Italiaanse eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	50	gram
water	2	el
tomaat	200	gram
gember	20	gram
gedroogde kersen (cranberry's)	40	gram
witte wijnazijn	2	el
gevogeltebouillon	1,4	liter
zout en peper		
gemalen kaneel	0,5	gram
granny smith	1	stuks
venkelknol	0,5	stuk
witte wijn		
olijfolie	2	tl
eendenborsten	3	stuks
pijpkaneel	2	stuks
salieblaadjes		
zeezout		
cantharellen	400	gr.
vet van de gebakken eend		
zout		
peper		
bleekselderij	1	stengel
kalamata olijven	15	gr.
gedroogde cranberry's	30	gr.
kleine basilicumblaadjes		
venkeltopjes		
selderijblaadjes		

Vorbereiding: Zoetzure tomaten-gemberaus: Doe de suiker samen met het water in een kleine sauspan en laat aan de kook komen. Kook het tot een lichte karamel. Haal de pan van het vuur en voeg de tomaat, gember, droge kersen en de azijn toe. Zet de pan op een middelhoog vuur en voeg de bouillon toe. Laat aan de kook komen. Laat de saus voor een derde inkoken. Wrijf de saus door een zeef. Breng de saus op smaak met zout en peper. Houd de saus warm. Venkel-appelpuree: Doe de suiker en het water in een pan en laat aan de kook komen. Kook het tot een lichte karamel. Haal de pan van het vuur en voeg de kaneel, appel en venkel toe. Schenk zo veel witte wijn erbij dat de appel en de venkel net niet onder staan. Kook het mengsel totdat het zacht is en bijna alle vocht is verdampt. Pureer het mengsel en wrijf het door een fijne zeef. Breng het op smaak met zout en houd het warm. Eendenborst: Snijd in de huid van de eendenborst een rasterpatroon. Bestrooi beide zijden met zout en peper. Verwarm een pan op middelhoog vuur en leg de eendenborsten op de huidzijde in de pan. Bak de eend op niet te hoog vuur zodat het vet vrij komt zonder dat de huid verbrandt.

Schep ondertussen een deel van het vrijgekomen vet uit de pan en bewaar voor later gebruik. Draai de eendenborsten als het vel goudbruin is (na ongeveer 5 minuten) om en haal de pan van het vuur. Bereidingswijze: Cantharellen: Borstel de cantharellen schoon en snijd de onderkanten af. Verhit heet eendenvet en bak de cantharellen daarin lichtbruin. Haal ze van het vuur en breng op smaak met zout en peper. Gremolata: Schil de appel en snijd die in fijne brunoise. Maak de bleekselderij schoon en snijd die in kleine ruitjes. Snijd de olijven in fijne brunoise. Snijd de cranberry's in fijne brunoise. Meng de appel, bleekselderij, cranberry's en olijven. Eendenborst: Verwarm de oven voor op 205° Celsius. Doe de kaneel en de salieblaadjes bij het vlees in de pan. Zet de pan ongeveer 5 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de eend uit de oven en laat 5 tot 10 minuten rusten. Serveren: Bestrijk de eendenborsten met wat achtergehouden eendenvet. bestrooi met zeezoutvlokken. Snijd ze over de lengte in diagonale stukken. Leg de eend op voorverwarmde borden. Beleg de stukken eend met de gremolata. Verdeel daarop de basilicumbaadjes, de venkeltopjes en de selderijblaadjes. Verdeel de cantharellen aan weerskanten van het vlees. Schep kleine quenelles appe-venkelpuree op het bord. Schep wat saus rondom het vlees.

Heldere wildbouillon met paddenstoelenmix en kerrieroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildbouillon	1,5	liter
gepasteuriseerd eiwit	62,5	gram
rundertartaar	250	gram
prei (witte gedeelte)	125	gram
paddenstoelenmix	300	gram
madeira	2,5	cl
kerriepoeder	0,5	tl
room	1	dl
kervel	0,5	el
kruiden (peterselie, kervel) samen	1/8	bosje

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 afhaken en de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen. Zeef het geheel door een passeerdoek. Er moet nu een heldere wildbouillon zijn. Paddenstoelenmix: Bostel de paddenstoelenmix schoon. Scheur de paddenstoelen in stukjes. Besprenkel ze met de Madeira. Verwarm een beetje wildbouillon en gaar hierin de paddenstoelenmix. Bereidingswijze: Wildbouillon: Breng de wildbouillon op smaak met zout en peper en eventueel wat wildfond. Maak hem zeer warm (net niet tegen het kookpunt!). Kerrieroom: Klop de room half lobbij. Meng de kerriepoeder met een klein beetje room. Voeg nu de kerrie bij de half stijfgeslagen room. Serveren: Leg de gegaarde paddenstoelenmix in een voorverwarmde soepkom of glas. Schep er de goed op smaak gebrachte, hete wildbouillon op. Schep vlak voor het uitserveren de kerrieroom erop. Garneer met de fijngehakte kruiden.

Wildbouillon (basis)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van wild	1600	gram
wildbotten	800	gram
boter	80	gram
tomatenpuree	80	gram
water	2,4	l
rode wijn	2,3	l
ui	240	gram
prei	200	gram
knolselderij	160	gram
winterwortel	240	gram
laurierblaadjes	4	blaadjes
peterseliestelen	100	gram
tijm	4	takjes
jeneverbessen	10	stuks
gekneusde peperkorrels	10	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. Zeef de bouillon als die klaar is, eerst door een zeef en daarna door een passeerdoek. Zet weg in de koeling. Na afkoeling het vetlaagje verwijderen.

VISGERECHT Kabeljauw in de oven geeraard, Champagneschuim met venkelcrème, blauwe en witte druiven met muntolie

Kabeljauw op de huid gegaard in de oven met champagneschuim, venkelcrème, blauwe en witte druiven en muntolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw met huid à 100 gram	8	stukken
arachideolie	100	ml
verse muntblaadjes	25	gram
druivenbladeren	8	stuks
olijfolie		
venkelknollen	1	stuk
boter	15	gr.
steranijs	1	stuk
pastis	30	ml
citroen	0,5	stuk
crémant of cava	200	ml
visfumet	200	ml
sjalotjes	50	gram
laurier	1	blaadje
crème fraîche	1	el
citroensap		
lecithine	6	gr.
blauwe en witte druiven	32	stuks
muntblaadjes, fijn gesneden		

Vorbereiding: Muntolie: Verwarm de arachideolie met de muntblaadjes lauwwarm. Zet het vuur uit en laat de olie trekken zodat deze de muntsmaak overneemt. Giet de olie door een zeef en bewaar tot gebruik. Druivenbladeren: Verwarm de oven voor op 160°C. Bestrijk een stuk bakpapier met olijfolie. Leg de drooggedepte druivenbladeren erop, besprenkel ze met olijfolie. Dek ze af met nog een stuk bakpapier; bak ze in ongeveer 10 min. krokant. Snijd de druiven kruislings in bij het steeltje en blancheer ze ongeveer 5 minuten. Laat ze afkoelen en ontvel ze. Venkelcrème: Maak de venkelknollen schoon en snijd ze in reepjes. Smoor de reepjes venkel in de boter, voeg de steranijs, pastis, citroenschil en zoveel water toe tot de venkel net onderstaat. Breng het geheel aan de kook en laat de venkel op een laag vuur 30 minuten zachtjes stoven. Champagne schuim: Kook de champagne tot de helft in. Voeg de visfumet, sjalotjes en laurierblaadjes toe. Laat het mengsel opnieuw tot de helft inkoken. Bereidingswijze: Kabeljauw: Zet de oven nu op 140°C. Leg de stukken kabeljauw in een met boter ingevette ovenschaal. Laat de vis gaar worden in de oven. (10 tot 12 minuten min.) Venkelcrème: Verwijder de steranijs en citroenschillen. Schep de venkel met een schuimspaan in de keukenmachine; voeg eventueel een beetje van het vocht toe. Pureer nu de venkel in de keukenmachine tot een crème en breng die op smaak met zout. Zeef de puree; laat die uitlekken als die te nat is. Champagne schuim: Schenk nu het mengsel door een zeef en doe het weer terug in de pan. Voeg wat boter, de crème fraîche en de lecithine toe. Klop met een staafmixer tot een schuimige saus. Breng op smaak met zout en eventueel citroensap. Serveren: Trek op elk voorverwarmd bord een lijn van venkelcrème. Leg hierop wat witte en blauwe ontvelde druiven. Leg de kabeljauw naast de venkelcrème op het bord. Schep de

champagneschuim er omheen. Sprenkel er een paar druppels muntolie over. Garneer nu met het krokante druivenblad en wat fijn gesneden muntblaadjes.

HOOFDGERECHT Hazenrugfilet met cranberry-portsaus, rode uiencompote gesmoorde spruitjes met cashewnoten en spekjes en aardappelkroketjes

Hazenrugfilet met cranberry-portsaus, rode uiencompote en gesmoorde spruitjes met cashewnoten en spekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazenrugfilets à 90 gram	8	stuks
kokosolie	1	el
peper en zout		
aardappels	0,5	kg
eieren	1	stuk
bloem	enkele	el
zout	snufje	
paneermeel		
cranberry (verse)	200	gram
sinaasappelsap	0,8	dl
tijm	1	tl
wildfond	3	dl
port (rood)	1,5	dl
suiker	4	el
honing	1	el
spruitjes	600	gram
boter	1	el
cashewnoten	100	gram
spekjes	75	gram
rode uien	500	gram
olijfolie	2	el
balsamicoazijn	3	el
rode wijn	300	ml

Vorbereiding: Spruitjes: Maak de spruitjes schoon en kruis het stronkje goed in. Rode uiencompote: Pel en snijd de rode uien in halve ringen. Aardappelkroketten: Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water. Giet het kookvocht af en zet de pan opnieuw op het vuur. Roer en laat de restjes kookvocht verdampen. Blijf roeren in de aardappelen, zodat ze niet aanbranden. Het is zeer belangrijk dat de gekookte aardappelen zo droog mogelijk zijn, alvorens je ze pureert. Pureer de aardappelen met een passe-vite. Dat levert een hele fijne aardappelpuree op. Je kunt uiteraard ook aan de slag gaan met een pureestamper. Breek het ei en doe enkel de dooier in de puree. Meng zorgvuldig. Proef de puree en kruid naar smaak. Eventueel wat geraspte nootmuskaat toevoegen; laat de puree afkoelen. Cranberry-portsaus: Was de cranberry's en laat ze in een zeef uitlekken. Breng de cranberry's met het sinaasappelsap en de tijm aan de kook en laat ze in cirka 10 minuten gaar koken. Wrijf de cranberry's door een zeef. Voeg de fond, de port en de suiker toe en roer dit door elkaar. Breng de massa aan de kook en laat inkoken tot gewenste sausdikte.

Bereidingswijze: Rode uiencompote: Verhit een scheutje olie in een pan en fruit de ui cirka 5 minuten. Schenk de balsamicoazijn en de rode wijn erbij en voeg de honing toe. Breng rustig aan de kook; laat op laag vuur koken tot er een stroperige uiencompote ontstaat. Breng op

smaak met een beetje zout. Spruitjes: Hak de cashewnoten in grove stukken. Smelt de boter in een pan en laat uitbruisen. Voeg de spruitjes, cashewnoten en spekjes toe en fruit alles even aan. Doe een deksel op de pan en smoor de spruitjes ca. 15 minuten heel zachtjes gaar. Schep ze heel regelmatig om; voeg eventueel een scheutje water toe. Neem de laatste 5 minuten het deksel van de pan. Aardappelkroketten: Verhit de frituurpan op 180°C. Zet ook een grote schaal klaar met wat bloem op de bodem. Knijp met en ijsknijper kleine bolletjes van de koude aardappelpuree op de bloem en rol er mooie kroketten van. Zet een schaal met los geklopte eieren en een schaal met paneermeel klaar. Paneer de aardappelkroketten en frituur de kroketten vlak voor het opdienen mooi goudbruin. Hazenrugfilets: Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit de kokosolie in een pan op middenhoog vuur en bak de filets cirka 2 minuten per kant. Haal het vlees uit de pan en laat het 3 minuten rusten. Snijd de filets over de lengte diagonaal doormidden. Serveren: Schep de rode uiencompote in het midden van het bord. Leg de filets hierop. Nappeer de cranberry-portsaus over het vlees. Leg er wat spruitjes naast en de aardappelkroketten.

Chocoladeganache met frambozencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	gram
frambozen (diepvries)	400	gram
water	60	ml
chocolade puur	350	gram
slagroom	150	ml
cognac	25	ml
crème fraiche	125	gram
olie om in te vetten		
cacaopoeder		
poedersuiker		
frambozen verse	100	gram
goudparels	4	stuks

Vorbereiding: Vulling: Kook voor de vulling de suiker met water (30 ml voor 4 pers). Voeg de frambozen toe en kook ze 3 minuten. Wrijf ze door een fijne zeef. Schenk de frambozensaus terug in de pan en kook die tot siroop. Laat nog zachtjes 10 minuten inkoken tot een dikke puree en laat die afkoelen. Ganache: Smelt voor de ganache de chocolade in een kom boven een pan met kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt.) Verwarm de slagroom in een steelpan. Neem de kom met chocolade van het waterbad. Voeg al kloppend de warme room toe aan de chocolade. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Roer de cognac door het chocolademengsel. Klop de ganache nu ongeveer 5 minuten krachtig door totdat hij luchtig is en mooie pieken vormt. Meng de ganache met de crème fraiche.

Bereidingswijze: Ganache: Vet kleine souffléschaaltjes dun in met olie en leg in elk een op maat geknipt rondje bakpapier. Vul de soufflévormpjes voor 1/3 met de ganache. Druk in het midden een flink holletje en schep daarin 1,5 eetlepel frambozenpuree. Schep de rest van de ganache erop en maak de bovenkant glad. Zet tot gebruik afgedekt koel weg. Serveren: Begin 30 minuten van te voren. Snijd de chocoladerondjes langs de rand met een scherp mes los. Stort voorzichtig, verwijder het bakpapier en plaats ze op gekoelde borden. Bestuif de borden met wat cacao-poeder. En leg er dan de ganache en leg er de mal met ster op bestuif de ster met poedersuiker. Garneer met frambozen en goudparels.