

2016 juni

Nijmegen Noviomagum · Zomer

VISGERECHT Met limoen en kokos gemarineerde grietfilet met een jus van vanille

Met limoen en kokos gemarineerde grietfilet met jus van vanille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grietfilet	560	gram
rijstvellen	16	stuks
tai-soy (chinese bieslook)	24	stengels
korianderblad	24	gram
witte peper, gemalen		
zeezout		
visbouillon		
sushiazijn	1	dl
room	3	dl
vanillestokje	2	stuks
citroenblad	5	stuks
geroosterd korianderzaad	4	gram
limoensap	2,5	dl
kokosmelk	2,5	dl
vissaus	2,5	dl
tai-soy (garnering)	8	takjes
inktvisinkt	1	zakje

Marinade: Snijd de vanillestokjes over de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Meng het limoensap, de kokosmelk en de vissaus. Voeg als laatste de vanillestokjes en het merg toe. Vanillesaus: Doe alle ingrediënten voor de saus tegelijk in een pan en breng dit aan de kook. Laat het mengsel 20 minuten rustig trekken. Neem de pan van het vuur en passeer de inhoud door een zeef. Grietfilet: Snijd de Grietfilet in repen van ongeveer 30 gram en 10 cm lang. Leg de stukjes grietfilet in de marinade en marineer ± 1 uur in de koeling. Snijd de tai-soy in stukjes van 3 cm. Haal de dikke stelen van de koriander. Dompel de rijstvellen in lauw water tot ze soepel zijn, één per keer. Haal de grietfilet uit de marinade. Leg per vel 1 reep in het midden, bestrooi lichtjes met peper en zeezout. Verdeel per reep de tay-soy en koriander en vouw de rijstvellen dicht. Gebruik het hele vel. Leg de loempiaatjes in een met boter bestreken gastronoombak. Giet visbouillon in de bak; zorg ervoor dat ze net bedekt zijn. Pocheer ze op 70°C gedurende 10 min. Vanillesaus: Monteer de vanillejus met een staafmixer. Serveren: Dresseer de vanillejus als een spiegeltje op een bord. Leg per bord 2 loempiaatjes in de jus. Garneer met inktvisinkt en tai-soy.

Romige witlofsoep met stukjes amandel en peterselie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	2	stuks
witlofstronkjes	1,5	kg
boter	60	gram
bloem	60	gram
kippenbouillon	800	ml
melk	800	ml
laurier	3	blaadjes
peper		
zout		
crème fraîche	200	ml
eventueel wat suiker		
fijn gehakte peterselie		
gepelde amandelen	8	el

Soep voorbereiding: Snipper de ui en snijd de witlof in reepjes. Verhit de boter en fruit de ui. Bak daarna de reepjes witlof een paar minuten mee. Strooi de bloem over de witlof en ui en roer goed door. Giet daarna de melk en de bouillon erbij en voeg de blaadjes laurier toe. Blijf goed roeren totdat de soep indikt. Laat de soep ongeveer 15 minuten pruttelen. Haal de laurierblaadjes eruit. Bereidingswijze: Pureer de soep met een staafmixer helemaal fijn. Roer de crème fraîche erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Mocht de soep nog een beetje bittere nasmaak hebben, dan kun je er een lepeltje suiker aan toevoegen. Garnering: Rooster de amandelen in een koekenpan zonder olie lichtbruin. Hak ze fijn. Serveren: Schep de soep in voorverwarmde soepkommen of borden. Bestrooi met stukjes amandel en peterselie.

Knoflookflan met paprikacoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	bollen
eieren	5	stuks
room	350	ml
melk	350	ml
tijm	4	takjes
zout		
peper		
boter om in te vetten		
rode paprika	2	stuks
room (paprikacoulis)	100	ml
olijfolie	2	el
zout (paprikacoulis)		
peper (paprikacoulis)		
takjes tijm (garnering)		

Knoflookflan voorbereiding: Pel de knoflookteentjes en verwijder de kiemen. Kook in een pan de melk, knoflook en tijm totdat de knoflook gaar is (15 à 30 min). Verwarm de oven voor op 180 °C. Paprikacoulis voorbereiding: Schil de paprika's met een keukenmesje (of grill ze onder de salamander). Verwijder de zaadjes en de zaadlijsten en snijd de paprika's in kleine stukjes. Verwarm de olie in een pan en stoof hierin de paprika 3 minuten. Voeg de room toe, dek af en laat 15 minuten op een zacht vuur koken. Knoflookflans bereidingswijze: Verwijder als de knoflookteentjes gaar zijn, de takjes tijm en giet de inhoud van de pan in de beker van een blender (of gebruik een staafmixer). Voeg de room en de eieren toe en pureer alles tot een glad mengsel. Breng op smaak met peper en zout. Vet kleine vormpjes in en verdeel het mengsel hierover. Zet ze au-bain-marie in een diepe braadslede. Bak ze 30 minuten in de oven. Paprikacoulis bereidingswijze: Pureer het paprikamengsel tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout. Serveren: Haal de flans uit de vormpjes en dien ze warm op met de paprikacoulis. Garneer met een topje tijm.

HOOFDGERECHT Kalfsmedaillon met calvados en appel met peultjes, sugersnaps en warme aardappelsalade met kruiden

Kalfsmedaillon met Calvados en appel, peultjes, sugersnaps en warme aardappelsalade met kruiden

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsmedaillon à 100 gram	8	stuks
katenspek	8	plakken
peper		
zout		
boter		
olijfolie		
bindtouw		
kanzi appel	2	stuks
kruidnagel gemalen	2	tl
cayennepeper	2	tl
roomboter		
room	250	ml
calvados	1	borrelglas
sugersnaps	150	gram
peultjes	150	gram
aardappels (vastkokers)	300	gram
olijfolie (aardappels)		beetje
uien (schoongemaakt)	65	gram
dille	0,1	bosje
kervel	0,1	bosje
peterselie	0,1	bosje
citroenrasp	0,2	stuk
zout en peper (aardappels)		
olijfolie (dressing)	30	ml
wijnazijn (wit)	10	ml
citroen (sap)	0,5	stuk
knoflook	1	teentje
zout en peper (dressing)		

Appel voorbereiding: Schil de appels en boor het klokhuis met een appelboor eruit. Snijd de appels in dikke ringen. Bestrooi ze met kruidnagel en cayennepeper. Warme aardappelsalade voorbereiding: Was de aardappels en snijd ze ongeschild in grove stukken. Maak de uien schoon en snijd ze in dunne plakken. Hak de kruiden. Rasp de citroen. Groente voorbereiding: Maak de peultjes en sugersnap schoon. Blancheer ze in kokend water met zout. Koel ze af in ijswater. Warme aardappelsalade bereidingswijze: Kook de aardappels in water met zout gaar, maar ze moeten nog wel beet hebben. Giet de aardappels af, doe ze terug in de pan en houd ze warm. Verwarm in een andere pan de olijfolie en bak de uien circa 8 minuten op hoog vuur tot ze bruin zijn. Dressing: Klop de olijfolie, het citroensap en de geperste knoflook in een kom totdat het een homogene dressing wordt. Vlees: Bestrooi de kalfsmedaillons met peper; bind

er een plakje katenspek omheen met een touwtje. Bak ze afhankelijk van het gewicht \pm 4 minuten aan iedere kant. Haal ze uit de pan en houd ze warm onder aluminium folie. Appel: Bak de appel op hoog vuur in de roomboter. Groente bereidingswijze: Breng voor de peultjes in een pannetje een beetje water en boter aan de kook en stoof de peultjes hierin beetgaar. Breng voor de sugersnap in een ander pannetje een beetje water en boter aan de kook en stoof de sugersnap hierin beetgaar. Saus: Giet de room in de pan waarin de kalfsoesters gebakken zijn. Breng de room aan de kook. Voeg onder voortdurend roeren de calvados toe. Aardappelsalade: Schenk de dressing over de nog warme aardappels. Voeg de kruiden, de citroenrasp, zout en peper toe. Voeg de gebakken uien toe. Schep alles voorzichtig door elkaar. Serveren: Leg op ieder warm bord een plak appel en leg daarop de kalfsmedaillon. Leg de peultjes en sugersnap bij het vlees. Zet rechts op het bord een ring van 5 cm \emptyset . Vul die met de warme aardappelsalade en haal dan de ring eraf. Drapeer de saus erbij.

DESSERT Crèmeux van kersen met ijs van Limburgse appelstroop, kersen gevuld met geitenkaas en een sabayon van Wieckse Witte

Crèmeux van kersen, ijs van Limburgse appelstroop, kersen gevuld met geitenkaas en sabayon van Wieckse Witte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	200	ml
volle melk	100	ml
witte rum	100	ml
suiker	100	gram
vanillestokje	2	stuks
eierdooier	8	stuks
gelatineblaadjes	6	stuks
water	100	ml
suiker (italiaanse merengue)	60	gram
eiwitten	4	stuks
kersen, ontpit (in stukjes)	100	gram
volle melk (appelstroopijs)	250	ml
slagroom (appelstroopijs)	300	gram
rinse appelstroop	70	gram
eierdooiers (appelstroopijs)	3	stuks
suiker (appelstroopijs)	55	gram
wieckse witte	0,5	flesje
eierdooiers (sabayon)	2,5	stuk
suiker (sabayon)	65	gram
slagroom (sabayon)	125	ml
verse zachte geitenroomkaas	100	gram
kersen	16	stuks
gehakte amandelen (geroosterd)	1	el
hazelnoten (geroosterd)	1	el
pistache noten (geroosterd)	1	el
witte chocolade	80	gram
suiker (suikerwater)	300	gram
water (suikerwater)	300	gram
kersen, ontpit (kersengelei)	300	gram
geleisuiker	100	ml
kersenlikeur (coebergh)	50	ml
gelatine	3	gram
kersen ontpit en gehalveerd	200	gram
geleisuiker (kersencompote)	200	gram
kersenlikeur (coebergh) (kersencompote)	6	el

Crèmeux voorbereiding compositie: Week de gelatine in ruim koud water. Roer in een pan de room, melk, rum en suiker door elkaar. Halveer het vanillestokje in de lengte, schraap het

merg eruit en voeg dit samen met het stokje toe aan het roommengsel. Breng het mengsel aan de kook. Temper het vuur en laat 5 minuten zachtjes trekken. Neem de pan van het vuur en verwijder het vanillestokje. Meng de eierdooiers door het roommengsel. Zet de pan terug op laag vuur en roer tot de massa begint te binden $\pm 80^{\circ}\text{C}$. Voeg van het vuur af de blaadjes gelatine toe en los ze op in het warme mengsel. Laat afkoelen tot het mengsel begint op te stijven (lobbig wordt). Italiaanse merengue: Breng het water met de suiker aan de kook en kook het flink door. Begin de eiwitten te kloppen als het suikerwater bijna op temperatuur is. Schenk het kokende suikerwater in een dun straaltje bij de tot pieken geklopte eiwitten. Klop goed door tot het mengsel is afgekoeld, maar doe dit niet op de hoogste stand. Crèmeux voorbereiding: Roer eenderde van de geklopte eiwitten door het opgestijfde roommengsel. Vouw de rest van de eiwitten er voorzichtig door en spatel dan de kersen erdoor. Bekleed 8 ronde vormpjes van 4,5 cm doorsnee (pvc) met een foliestripje. Schep het mengsel in de vormpjes en zet ze 1 tot 2 uur koud weg om op te stijven. Vul de vormpjes niet helemaal tot boven aan i.v.m. gelei die er nog op moet. Appelstroopijis bereidingswijze: Breng in een pan de melk, slagroom en appelstroop aan de kook en roer tot de stroop is opgelost. Temper het vuur en laat een minuut zachtjes pruttelen. Klop in een kom de eidooiers met de suiker schuimig met een mixer. Roer het appelstroopmengsel geleidelijk bij de opgeklopte eidooiers. Giet de massa terug in een pan en verwarm op laag vuur tot 80°C . Blijf roeren tot de massa op temperatuur is en begint te binden. Neem de pan van het vuur en zet hem in een bak met ijswater. Roer tot de massa is afgekoeld. Draai het mengsel tot ijs. Sabayon: Kook de Wieckse Witte in tot de heft. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen. Meng in een ruime roestvrijstalen kom de Wieckse Witte met eidooiers en de suiker. Klop het mengsel au-bain-marie tot goed stevig. Neem de pan van het vuur en blijf kloppen tot de sabayon is afgekoeld. Klop de slagroom stijf en spatel die door de sabayon. Bewaar tot gebruik in de koeling. Gevulde kersen voorbereiding: Hak de geroosterde noten fijn. Meng in een bakje de gehakte noten. Roer de geitenkaas tot een zachte massa. Doe over in een spuitzakje en vul de ontpitte kersen ermee. Smelt $\frac{2}{3}$ van de chocolade au bain-marie; koel daarna af met de rest van de chocolade. Doop de onderkant van de gevulde kersjes in de gesmolten witte chocolade en doop ze vervolgens in het notenmengsel. Suikerwater: Breng het water aan de kook; temper het vuur en voeg de suiker toe. Los de suiker al roerend op. Kersengelei: Ontpit de kersen en verwarm ze kort in een steelpannetje. Pureer ze met een staafmix of in de keukenmachine. Week de gelatine blaadje in wat koud water. Verwarm de kerserpuree met de suiker, maar laat niet koken. Haal de pan van het vuur en roer er de uitgeknepen gelatine erdoor tot deze is opgelost en roer ook de kersenlikeur erdoor. Laat de kersengelei even staan tot hij wat dikker wordt maar nog wel vloeibaar is. Giet nu de kersengelei over de crèmeux maak wat rond draaiende beweging om de gelei gelijkmatig te verdelen. Zet de crèmeux in de koeling om helemaal op te stijven. Kersencompote: Doe de kersen met de geleisuiker en de kersenlikeur in een pan. Breng onder voortdurend roeren op laag vuur aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Neem de pan van het vuur en zet hem in een bak met ijswater. Roer tot de massa is afgekoeld. Bewaar tot gebruik in de koeling. Serveren: Neem de crèmeux voorzichtig uit de vormpjes en plaats er één op ieder bord. Maak met twee eetlepels een quenelle ijs en leg die ernaast. Schep sabayon naast de crèmeux en het ijs en zet er een trosje gevulde kersen bij. Lepel een beetje kersencompote op de crèmeux en naast het ijs. Garneer met sliertjes vocht van de compote.

KOFFIE Mokka

Mokka