

# 2016 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---

**VOORGERECHT** Komkommer-makreelrolletjes met groene salade

---

## Komkommer-makreelrolletjes met groentesalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bospeentjes	8	stuks
peultjes	100	gram
ovale mini tomaatjes	8	stuks
honing	1	eetlepel
zout		
peper		
witte wijnazijn	50	ml
groene kruidenmosterd	4	theelepels
olijfolie extra vierge	160	ml
gerookte makreel	1	stuk
zure room	125	ml
kappertjes	30	ml
komkommer	2	stuks
little gems	2	stuks
rucola	32	takjes

Groentesalade: Schil en halveer de bospeentjes in de lengte. Blancheer ze in circa 2 minuten beetgaar. Spoel direct koud en laat uitlekken. Rang de peultjes en blancheer ze op dezelfde manier als de worteltjes. Maak met een klein mes een kruisje bij de steelaanzet van de tomaten. Dompel ze 10 seconden in kokend water en schep ze vanuit de pan direct in ijswater. Verwijder het velletje. Dressing: Roer de mosterd los met azijn en zeezout naar smaak. Voeg de olie langzaam, druppelend en onder voortdurend roeren met de garde, toe tot de dressing is gebonden. Voeg honing toe en roer kort door elkaar. Makreel: Maak de makreel schoon zodat alle graten en stukjes huid verwijderd zijn. Meng de vis met de zure room tot een smeug mengsel met de staafmixer. Spoel de kappertjes af onder de kraan en meng ze erdoorheen. Bereidingswijze Komkommer: Schil de komkommer met een dunschiller. Snijd met de dunschiller lange linten van de komkommer. Leg  $\frac{3}{4}$  komkommerlint neer. Snijd een stukje van de onderkant van de little gems en maak de blaadjes los van elkaar. Schep een eetlepel makreel aan het begin van het komkommerlint. Leg er een blaadje little gems en 2 takjes rucola op en rol strak op. Herhaal dit voor het benodigde aantal rolletjes. Groentesalade: Verhit een scheutje olie en de honing in een (antiaanbak) koekenpan. Bak de tomaatjes circa 1 minuut tot ze warm zijn en breng ze op smaak met peper en zout. Serveren: Zet 2 komkommer-makreelrolletjes op het bord. Verdeel de groente en de tomaatjes tussen de komkommer-makreelrolletjes. Serveer er wat dressing bij.

## Pastinaaksoep met hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak schoongemaakt	500	gram
olijfolie om in te bakken	2	el
gemalen nootmuskaat		snufje
kippenbouillon	1000	ml
room	120	ml
citroen rasp van	1	stuk
crème fraîche	2	el
hazelnootolie	2	el
pastinaak	100	gram
prei wit lichtgroen	15	cm
gebrande blanke hazelnoten	48	stuks
paling in blokjes	200	gram

Soep: Schil de pastinaak en snijd deze fijn in de keukenmachine. Verwarm de olijfolie in een pan en zweet hierin de pastinaak aan. Kruid die met vers gemalen peper, zeezout en de nootmuskaat. Brus af met de kippenbouillon en de room. Voeg de citroenrasp toe. Kook op laag vuur tot de pastinaak net zacht is, dit duurt 5 a 8 minuten. Voeg de crème fraîche toe en mix de soep glad met een staafmixer of in de blender. Roer de hazelnootolie erdoor. Vulling: Maak de pastinaak schoon en snijd deze in blokjes. Snijd de prei in dunne ringen en was deze. Rooster de hazelnoten en hak ze grof. Snijd de paling in kleine blokjes. Bereidingswijze Vulling: Verhit voor de vulling de olie in een pan en zweet de pastinaak en de preiringen hierin licht aan. Kruid met vers gemalen peper en zeezout. Voeg nu de grof gehakte hazelnoten en de kippenbouillon toe. Laat ongeveer 2 à 3 minuten stoven tot de groenten gaar zijn. Breng op smaak met de hazelnootolie. Serveren: Verdeel het groentemengsel over de voorverwarmde borden. Strooi de blokjes paling erover. Warm de soep opnieuw op totdat ze goed heet is. Schenk de soep over de groenten. Serveer direct.

## Kwartel gevuld met een compote van vijgen en een saus met honing en lavendel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartel	4	stuks
olijfolie		
honing	1	eetlepel
verse tijm	2	takjes
frambozenazijn	0.25	dl
kalfsfond	1.5	dl
lavendelbloemen	2	el
peper		
zout		
verse vijgen	12	stuks
suiker	1	eetlepel
water		
wortel schoongemaakt	75	gram
peterselie	0.5	eetlepel
eieren	4	stuks
room	0.5	dl

Vijgencompote: Halveer 10 vijgen (voor 8 pers) en schep de zachte rode binnenkant eruit. Kook met een bodempje water en een schep suiker op laag pitje in een half uur tot een stevige compote. Laat die afkoelen. Snijd de twee resterende vijgen elk in vier partjes. Kwartel: Been de kwartel eerst uit (zie Bijlage). Leg de ontbeende kwartels uitgespreid op de snijplank. Kruid ze met peper en zout. Bereidingswijze Kwartel: Verwarm de oven voor op 200°C. Smeer en halve eetlepel vijgencompote over de binnenzijde van de filet. Vouw de vleugeltjes en de pootjes eromheen. Smeer ze in met olijfolie en leg ze in een braadslee. Bestrooi ze met een handje tijmblaadjes en schep er wat honing over. Braad ze ca. 17 minuten in een oven van 200°C tot ze lichtbruin zijn maar van binnen nog rosé. Leg ze warm weg onder aluminiumfolie. Saus: Verwarm in een steelpannetje de honing. Roer de azijn erdoor en voeg de kalfsfond toe. Zeef het braadvocht van de kwartels en voeg toe. Kook de saus in tot gewenste dikte. Voeg op het laatst de lavendelbloemen toe. Laat nog 3 minuten doorkoken. Zeef de bloemen er weer uit anders wordt de saus te bitter. Breng op smaak met peper en zout. Omelet: Snijd de wortel in kleine blokjes (brunoise). Hak de peterselie fijn. Klop de eieren met de room en voeg de wortel en peterselie toe en breng op smaak. Bak van het mengsel twee omeletten in een pan met antiaanbaklaag (dus voor 4 personen per pan). Snijd de omelet in repen. Serveren: Snijd de kwartel in tweeën. Leg op ieder bord een halve kwartel met de overgebleven partjes vijgen. Leg er een mooie reep omelet bij. Schep de saus speels eromheen.

**Gegrilde rode mul met salade van bulgur paprika-bospeencrème**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode mulfilet	8	stuks
peper		
olijfolie		
fleur de sel		beetje
paprika	75	gram
bospeen	250	gram
rode peper	0.5	stuk
boter	50	gram
kookroom		scheutje
zout	4	gram
bulgur	400	gram
kippenbouillon	600	ml
komkommer	32	gram
rammenas	20	gram
rettich	20	gram
venkel	20	gram
aubergine	2	stuks
knoflook	4	teentjes
tijm	2	takjes
rozemarijn	4	takjes
blaadjes cress	8	stuks

Rode mulfilet: Controleer eerst de filet op graatjes en schubben (verwijder die). Haal de mul door de olie en grilleer aan de velkant een ruitpatroon. Bestrijk de filet met boter en breng op smaak met peper en fleur de sel. Laat de filets in circa 4 minuten gaar worden in een oven van 160°C. Paprika-bospeencreme: Maak de paprika, bospeen en de rode peper (verwijder de zaadjes) schoon en snijd ze in stukjes. Blancheer eerst de rode peper (om de scherper smaak er af te halen). Zet alles in de boter aan en laat het op laag vuur gaar worden. Bulgur: Breng de bulgur aan de kook met de kippenbouillon en het water. Laat de bulgur daarna 10 minuten van het vuur af verder stomen. Snijd alle groenten voor het bulgurgarnituur heel fijn. Schep ze door de gare bulgur. Auberginecompote: Halveer de aubergines. Leg tussen de helften de fijn gesneden knoflook en takjes kruiden. Strooi peper en zout over de halve aubergines en pak ze samen in aluminiumfolie in. Pof de verpakte aubergines 1 uur in de oven van 180°C. Bereidingswijze Paprika-bospeencrème: Laat de groenten daarna uitlekken en pureer ze in een keukenmachine tot een mooie crème. Breng op smaak. Groente: Laat de auberginehelften afkoelen. Hak alles fijn en laat in een zeef uitlekken. Serveren: Leg op een voorverwarmd bord een spiegel van paprika-bospeen crème. Leg de bulgur in een steker van Ø 8 cm op de paprika-bospeencrème. Leg er 2 à 3 quenelles van auberginecompote bij. Leg op de bulgur de mulfilets en een paar blaadjes cress.

**Taartjes Lady Mûres met Vanillecreme**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter op kamertemperatuur	160	gram
kristel suiker	160	gram
bloem	240	gram
eierdooiers op kamertemperatuur	4	stuks
bakpoeder	1	eetlepel
vanillestokje	1	stuk
zout		beetje
gepureerde diepvries bramen	170	gram
suiker	35	gram
gelatine blaadjes	1.5	stuk
room	7	dl
slagroom	5	dl
bramen	40	stuks
chocolade krullen		

Deeg: Verwarm de oven voor op 200°C. Roer voor het deeg de boter met de suiker romig. Voeg hier geleidelijk de losgeklopte eidooier door en het vanillemerg. Meng de bloem met het bakpoeder en spatel dit mengsel door het botermengsel. Zet de ringen op de met het bakpapier belegde bakplaat en vul de ringen met het deeg. Bak de taartbodems in de oven in ca 15 minuten goudbruin en gaar. Laat de bodems afkoelen op een taartrooster en verwijder de ringen. Bramenvulling: Verwarm de bramenpuree met de suiker. Week de gelatine in ruim koud water. Los de uitgeknepen gelatine op in het frambozenmengsel. Schenk het geheel in een teflonvorm waarin pastillevormige uitsparingen zitten of een platte schaal. Laat de gelei stevig worden in de diepvriezer. Vanillecreme: Verwarm voor de vanillecrème de room met de suiker en eidooier (au bain marie) al roerend tot er binding optreedt. Let erop dat de vla niet gaat koken. Week de gelatine in ruim koud water. Los de uitgeknepen gelatine op in de vla en roer er het vanillemerg door. Laat de crème afkoelen tot de randen beginnen te geleren. Zet de ringen op een werkplankje, bedekt met bakpapier en vul de ringen met de helft van de vanillecrème. Bereidingswijze Taartje van bramen: Verdeel de bramenpastilles (of in stukjes gesneden gelei) over het midden van de taartjes. Dek af met de rest van de crème. Laat het geheel in de koelkast opstijven. Serveren: Zet de taartbodems op de bordjes. Verwijder de ringen en zet de opgesteven vanillecrème op de bodems. Garneer de taartjes naar eigen inspiratie met frambozen, chocoladekrullen.