

2016 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Gegratineerde Jakobsschelp met paprikagnocchi, olijfolie en honing-
mierkwortel-schuim

Gegratineerde Jacobsmosselen met paprikagnocchi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jacobsmosselen	16	stuks
olijfolie		
boter		
zout		
peper		
citroen		
aardappel	500	gram
bloem	150	gram
ei	1	stuk
rode paprika	2	stuks
rozemarijn	1	takje
melk	100	ml
room	100	ml
visfond	100	ml
witte martini	2	el
blanke roux		
honing	2	theelepels
witte peper		
mierikswortel, geraspt	15	gram
panko	30	gram
gekookt ei	1	stuk
peterselie	5	theelepels
frisésla		
olijfolie extra vergine		

Gnocchi: Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in water met zout in 25 min. gaar. Giet af. Laat afgedekt 10 min. uitdampen. Stamp ze fijn met de pureestamper. Laat 10 min. afkoelen. Splits het ei. Meng de bloem, kaas, het zout, de eidooier en de helft van het eiwit door de aardappelpuree. Paprikacoulis: Snijd de paprika in kleine stukken. Smoor de paprika in de roomboter. Pureer de paprika met een staafmixer. Breng op smaak met zout, peper, suiker en citroensap. Voeg het takje rozemarijn toe aan de paprikacoulis en zet apart. Honing-mierikswortel-schuim: Breng de room, fond, Martini en honing aan de kook. Voeg wat roux toe om de saus te binden en laat die kort koken. Bereidingswijze Gnocchi: En nu begint het leukste van alles: het rollen en snijden. Je maakt lange strengen van het deeg en die snijd je vervolgens in stukjes. Voor het bekende ribbeltje heb je hele handige tooltjes, maar een simpele vork werkt net zo goed! Zet een pan met wat water en smaakstoffen op en doe daar de gnocchi in; beetje bij beetje. De Gnocchi zijn klaar als ze boven komen drijven.

Bereidingswijze Honing-mierikswortel-schuim: Breng op smaak met zout en peper en voeg de mierikswortel toe. Mix goed met de staafmixer en passeer door een fijne zeef. Schuim de saus kort voor het serveren op. Jacobsmosselen: Kruid de Jacobsmosselen met zout en peper en wat citroensap. Verhit in een koekenpan olijfolie met boter en bak daarin de Jacobsmosselen

kort aan beide kanten. Haal ze uit de pan. Vermeng het fijngehakte ei met het panko en de peterselie. Bestrijk de Jacobsmosselen dik hiermee (0,5 cm). Gratineer ze ongeveer 1 minuten onder de salamander. Serveren: Plaats op voorverwarmde borden 2 gegratineerde Jacobsmosselen en 2 à 3 gnocchi. Lepel op de gnocchi wat paprikacoulis. Schep wat honingmierikswortel-schuim op het bord. Garneer met plukjes frisésla. Bedruppel het gerecht met wat olijfolie.

SOEP Romige kerriesoep met mosselen, shiitake en bloemkoolroosjes

Romige kerriesoep met mosselen, shiitake en bloemkoolroosjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1	kg
witte wijn	2	dl
bloemkool (kleine)	1	stuk
shiitake	200	gram
zonnebloemolie		
kerriepoeder	3	theelepels
visfond	1	liter
kookroom	2	dl
zout		
kleine rode peper	1	stuk
taysoi	16	takjes

Vorbereiding: Vulling: Kook de goed gewassen mosselen snel in de wijn tot de schelpen open zijn. Neem ze eruit; giet een deel van het vocht over de mosselen zodat ze niet uitdrogen. Houd de rest van het vocht apart. Maak de bloemkool schoon en houd wat kleine roosjes apart; blancheer deze beetgaar. Snijd de rest van de bloemkool in kleine stukjes. Maak de shiitake schoon en snijd ze in vieren. Garnering: Snijd het pepertje zonder de zaadjes ragfijn en snijd de taysoi ook fijn. Kerriesoep: Verwarm in een ruime pan een beetje olie en zet hierin het kerriepoeder aan (laat het niet verbranden). Blus af met de visfond en 1 dl achtergehouden mosselvocht. Voeg de bloemkool en de room toe. Laat de bloemkool gaar worden. Pureer de soep en zeef hem in een schone pan. Breng op smaak. (pas op mosselvocht is al zout en er wordt nog rode peper toegevoegd) Bereidingswijze: Vulling: Doe de shiitake bij de soep; laat ze even mee koken voor meer smaak. Roer vlak voor het serveren de mosselen en de bloemkoolroosjes door de soep. Serveren: Schep de soep in verwarmde borden. Bestoos met de rode peper en taysoi.

Gepocheerde rogvleugel met gestoofde notensla hazelnootboter met salie en pijnboompitten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	225	gram
knoflook	0,5	teentje
sjalotje	1	stuk
sap van citroen naar smaak		
pijnboompitten	50	gram
salie blaadjes	3	stuks
rogvleugel à 125 gram	8	stuks
visfumet	500	cl
salie	3	blaadjes
fleur de sel	5	gram
notensla	75	gram

Vorbereiding: Hazelnootboter: Breng de boter aan de kook en kook het zachtjes door op klein vuur tot ze goudbruin is. Laat de boter afkoelen en bezinken. Giet de boter door een fijne zeef. Bereidingswijze: Hazelnootboter: Stoof een half teentje knoflook en een gehakte sjalotje aan in de hazelnootboter. Voeg enkele druppels citroensap, zwarte peper en fijn gesneden salie toe. Voeg hierbij de geroosterde pijnboompitten toe. Rogvleugel: Breng voor het pocheren van de rogvleugel eerst de visfumet op smaak met 0,5 teentje knoflook, fijn gesneden salie en enkele druppels citroensap naar smaak. Voeg de sel de fleur toe. Pocheer hierin de rogvleugel. Notensla: Verwarm de hazelnootboter en voeg kort de notensla toe. Serveren: Leg op een voorverward bord de gepocheerde rogvleugel. Leg daar bovenop wat gestoofde notensla. Bedruip het gerecht met de hazelnootboter, salie en pijnboompitten.

Blijje Parelhoenfilets in pancetta met dragonsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roseval aardappels middelmaat	5	stuks
olijfolie		
spitskool	700	gram
roomboter	70	gram
parelhoenfilets	4	stuks
gemalen koriander		
limoen	1	stuk
pancetta	12	plakken
dragon	1	bosje
eierdooiers	136	ml
droge witte wijn	100	ml
pernod	70	ml
shiitake	24	stuks

Vorbereiding: Roseval aardappel: Snijd de roseval aardappels over de lengte in plakken op de snijmachine stand 10. Blancheer ze ruim 1 minuten in kokend water met een beetje zout. Laat ze op een zeef droog stomen. Schep ze in een schaal en besprenkel ze met olijfolie. Laat op keukentemperatuur staan. Spitskool: Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool en verwijder de kern. Snijd de kool in dunne reepjes. Smoor de kool in de boter beetgaar en zet apart. Verwarm de kool vlak voor het serveren even kort op een laag vuur. Dragon Pluk de blaadjes dragon en snijd ze klein. Doe ze in een keukendoek of passerdoek, maak die nat onder de koude kraan. Wring het heel goed uit. Bereidingswijze: Blijje parelhoenfilet: Verwarm de oven voor op 120 °C. Verwijder het botje van de parelhoenfilet. Bestrijk de parelhoenfilets met olijfolie en bestrooi met versgemalen koriander. Rasp de schil van de limoen over de filets. Bedek elke filet met 3 plakjes pancetta. Leg de parelhoenfilets op een met bakpapier bekleed ovenrek. Laat ze 15 minuten garen in de oven. Roseval aardappelen: Verwarm de oven voor op 180°C. Beleg een bakplaat met bakpapier en leg daarop de plakjes Roseval-aardappel. Bak ze dan 8 minuten tot ze heel licht krokant lijken. Shiitake: Verwijder het steeltje en snijd het hoedje in smalle reepjes. Bak ze 2 minuten in wat olie. Sabayon: Splits de eieren en klop de eidooiers in een pan met witte wijn en Pernod met een garde schuimig. Zet de pan op laag vuur en blijf voortdurend kloppen. Het mengsel moet binden tot een zeer luchtige, zalfachtige saus. Haal de pan van het vuur en roer druppelsgewijs de olijfolie erdoor en meng de dragon erdoor. Serveren: Als je de aardappeltjes uit de oven haalt ,zet deze uit en zet het rek met de parelhoenfilets en de shiitake even 2 minuten terug in de oven om ze warm te houden. Leg de spitskool in een streep op het voorverwarmde bord en leg er 4 plakken aardappel op. Snijd de parelhoenfilets over de breedte in plakken en leg ze op de plakken aardappel. Leg de shiitakes erop en lepel de sabayon aan tafel over de shiitakes.

DESSERT Rode bessen-karnemelk-mousse met saliehoningijs en knapperig amandelkoekje

Rode bessen-karnemelk-mousse met salie-honing-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte couverture	110	gram
slagroom	125	ml
honing	3,5	el
suiker	2,5	el
eiwitten	3,5	stuks
verse salie	1	takje
karnemelk	300	ml
grand marnier	1,5	eetlepel
citroensap	1	theelepels
citroenrasp	1	theelepels
sap van sinaasappel	0,5	stuk
sinaasappelrasp	1	theelepels
gelatine	3	blaadjes
biscuit cilinders	3	stuks
rode bessenmarmelade		
bloem	40	gram
hele amandelen		
eierdooiers	4	stuks
zout	snuf	
maïzena	0,5	eetlepel
munttopjes		

Vorbereiding: Ijs Zet een rvs-bak in de diepvries om vooraf te koelen. Breng de 110 ml (bij 8 personen) slagroom met de honing en de salie aan de kook. Laat het mengsel 10 minuten trekken; haal de salie eruit. Giet het mengsel over de couverture. Laat de couverture al roerend smelten. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de 400 ml (bij 8 personen) slagroom met de 3 eetlepels suiker lobbij en spatel die luchtig door de couverturemassa. Klop het eiwit met 2 de eetlepels suiker niet te stijf en spatel dit ook door de couverturemassa. Schep de massa in de rvs-bak en plaats enkele uren in de diepvries.

Karnemelkmousse: Meng in een kom de karnemelk, Grand Marnier, citroenrasp, citroensap, sinaasappelrasp, sinaasappelsap en de suiker. Verwarm de geweekte gelatine en laat die oplossen. Roer de gelatine goed door het karnemelkmengsel. Laat het mengsel in de koeling opstijven tot yoghurt dikte. Klop de slagroom lobbij en spatel die door het mengsel.

Amandelkoekjes: Verwarm de oven voor op 200 °C. Meng de suiker en de bloem. Voeg het eiwit toe en meng tot een deeg. Vorm balletjes van 1 cm doorsnee. Biscuitdeeg: Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop de eidooiers met een snufje zout en citroenrasp tot een mooie dikke massa. Klop de eiwitten met de suiker en een snufje zout stijf. Spatel het stijf geslagen eiwit door de eidooiermassa. Spatel tot slot de bloem en de maïzena er luchtig door. Schep het deeg in een beboterde bakvorm en bak het ongeveer 25 minuten. Bereidingswijze:

Karnemelkmousse: Schep in glazen coupes een laag bessenmarmelade van 1,5 cm. Leg midden op de laag marmelade een biscuitcilinder. Schep de karnemelkmousse in de coupes. De biscuitcilinders moeten volledig bedekt zijn. Plaats de coupes twee uren in de koeling.

Amandelkoekjes: Leg de deegballetjes op een met bakpapier bekleed bakblik. Zorg voor een afstand van 10 cm tussen de balletjes. Druk een amandel in ieder balletje en bak ze ongeveer 6 tot 7 minuten in de voorverwarmde oven. De koekjes moeten goudbruin en knapperig zijn. Laat ze afkoelen. Serveren: Schep midden op de karnemelkmousse een bolletje ijs. Garneer met een amandelkoekje en een topje verse munt.

KOFFIE Mokka

Mokka