

2016 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Gepocheerd ei met gerookte zalm en Hollandaisesaus op zuurdesemtoast

Gepocheerd ei met gerookte zalm en Hollandaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	8	sneetjes
gerookte zalm (plakken van 40 gr)	8	plakken
olijfolie		
bieslook	16	stengels
sjalotjes (schoon)	10	gram
witte wijn	0,5	dl
azijn	0,5	dl
gekneusde witte peperkorrels	2	stuks
boter	120	gram
eierdooiers	30	gram
eieren (superverse eieren)	8	stuks

Zuurdesemtoast: Steek uit sneden zuurdesembrood mooie rondjes van ± 8 cm Ø. Smeer ze in met wat olijfolie en toast ze onder de grill. Hollandaisesaus - Gastrique: Doe de sjalotjes, de azijn, de witte wijn en de peperkorrels in een steelpan. Zet de pan op een hoog vuur en breng de vloeistof aan de kook. Reduceer het vocht tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Passeer de zo ontstane gastrique door een bolzeef in een beslagkom. Laat de gastrique afkoelen tot 50°C. Hollandaise saus: Doe de gastrique in een rond bekken en zet deze op een passende pan met heet water. Voeg dan de eierdooiers toe. Klop het mengsel au-bain-marie tot het goed bindt. Haal het bekken van de pan. Voeg de gesmolten boter in een dun straaltje en onder voortdurend kloppen toe totdat de saus de juiste dikte heeft. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en fijngemalen witte peper. Gepocheerde eieren: Breng het water aan de kook (niet te hard laten koken). Voeg een scheut azijn toe. Draai het vuur uit en roer met een lepel rondom (in één richting) in de pan, totdat een draaikolk ontstaat. Breek het ei in een kommetje. Laat het ei uit het kommetje glijden: midden in de draaikolk. Blijf in de pan langzaam rondom roeren met de lepel, maar raak hierbij het ei niet aan. Na 3-4 minuten heb je een perfect gepocheerd eitje. Schep met een schuimspaan voorzichtig het ei uit de pan. Laat de spaan even goed uitlekken (op bijvoorbeeld een stukje keukenpapier). Serveren: Leg op de toastjes een plakje zalm. Schep hierop een beetje hollandaisesaus. Leg daarop het gepocheerd ei. Bestrooi het met wat gehakte bieslook.

Schuimige bietensoep met balletjes van mierikswortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten (middelgroot)	4	stuks
water	600	ml
melk	500	ml
room	200	ml
honing		
zout		
witte peper		
ei	1	stuk
boter	50	gram
griesmeel	100	gram
vers geraspte mierikswortel	4	el
nootmuskaat		
verse mierikswortel		
rode bietenchips (van kleine biet)	8	stuks

Soep: Was de bieten en kook ze in ruim water ongeveer 1 uur tot ze zacht zijn. Schil ze en snijd ze in kleine stukken. Pureer ze met wat kookvocht in de keukenmachine tot een homogeen, dik-vloeibaar mengsel. Giet het mengsel in een ruime pan. Voeg 300 ml water, de melk en de room toe. Roer goed en breng het mengsel aan de kook. Breng op smaak met honing, zout en witte peper. Mierikswortelballetjes: Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng alle ingrediënten tot een mooi deeg. Vorm met een theelepel (5 ml) kleine balletjes. Laat ze even rusten. Breng in een ruime pan water met zout aan de kook. Kook de mierikswortelballetjes ongeveer 10 minuten met het deksel op de pan. Haal de pan van het vuur en laat de balletjes nog 15 minuten in de afgesloten pan trekken. Haal ze voorzichtig met een schuimspaan uit de pan. Rode bietenchips: Snijd de rode biet met de mandoline in zeer dunne plakjes. Dep ze droog en frituur ze in hete olie. Serveren: Rasp de mierikswortel boven de soep. Verhit de soep opnieuw en schuim hem op met de staafmixer. Leg in voorverwarmde soepborden de mierikswortelballetjes. Giet de opgeschuimde soep er voorzichtig omheen. Strooi wat julienne van mierikswortel op de balletjes en steek er een rode bietenchip in.

Cannelloni gevuld met kalfsvlees met fonduta en tomatensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsvlees	200	gram
ui	0,25	stuk
witte kool	25	gram
salieblaadjes	3	stuks
droge witte wijn	50	ml
zeezout fijn		
gemalen zwarte peper		
nootmuskaat		
ricotta	75	gram
pastabloem (harde tarwe)	100	gram
eieren	1	stuk
zout	0,25	theelepel
olijfolie	0,5	theelepel
bloem om te bestuiven		
ei	0,5	stuk
knoflook (fijn gehakt)	1	teentje
tomatenblokjes (blikje a 450 gram)	2	stuks
runderbouillon poeder		naar smaak
boter	20	gram
bloem	15	gram
melk	1,25	dl
fontina	62,5	gram
fijn zeezout		
vecchia romagna (of cognac)	0,25	borrelglas
vers gemalen zwarte peper		

Vulling: Verwarm de oven voor op 170°C. Snijd het vlees in stukken. Snijd de ui fijn en de kool redelijk fijn. Meng alle ingrediënten voor de vulling, behalve de specerijen en de ricotta, in een pan. Breng het mengsel aan de kook. Voeg naar smaak zout, peper en nootmuskaat toe. Laat het mengsel op laag vuur in circa 20 minuten gaar stoven. Schep het mengsel om met de ricotta. Doe het mengsel in een keukenmachine en draai het tot een niet al te fijne massa. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar het in een bekken. Cannelloni: Strooi de bloem met het zout in een bergje op een werkvlak. Maak een kuiltje in de bloem en breek de eieren erin. Meng bloem en ei van buiten naar binnen met de vingertoppen. Voeg, als alles gemengd is, de olijfolie toe. Knead alles snel met de hele hand tot een samenhangend deeg. Maak er een bol van en laat het in plasticfolie 1 uur rusten. Rol het deeg met de pasta machine tot een lap van 40x 20 cm. Leg de lap deeg op een met bloem bestoven werkbank. Maak een lange 'worst' van de vulling en leg deze langs de lange kant van het deeg. Bestrijk de randen met wat ei, rol het deeg op over de vulling. Leg de rol met de naad naar onder en snijd de rol in 8 stukken. Bestrijk een gastronoombak met olijfolie en schep een deel van de saus op de bodem. Leg de cannelloni erop en verdeel de rest van de saus daarover. Zet ze 10 tot 12

minuten in de oven met stoom. Tomatensaus: Verhit de olijfolie en fruit de gehakte knoflook glazig. Voeg de tomatenblokjes toe, roer alles om en laat 10 minuten zachtjes pruttelen. Pureer desgewenst. Breng op smaak met zout en peper. Houd een deel van de saus apart voor garnering. Fonduta: Smelt de boter, roer de bloem erdoor en laat het geheel op laag vuur 1 minuut doorkoken maar niet kleuren. Doe de koude melk in één keer erbij en klop tot de roux is opgelost en de saus gebonden is. Voeg de Fontina toe en roer de Vecchia Romagna erdoor; roer tot een egale massa. Laat de saus 30 minuten au bain marie garen en breng op smaak met peper en zout. Afwerking en opmaak: Verdeel de rest van de tomatensaus en tweederde van de fonduta over de voorverwarmde diepe borden. Leg de cannelloni erop en schep de rest van de fonduta over de cannelloni. Garneer met de apart gehouden saus.

HOOFDGERECHT Gestoofde konijnenbout met gewelde abrikozen en rozijnen met gestoofde savooiekool en aardappelgratin

Konijnenbouten met abrikozen, rozijnen, gestoofde savooiekool en aardappelgratin

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wilde konijnenbouten	8	stuks
gedroogde abrikozen	20	stuks
rozijnen	60	stuks
appel	1	stuk
droge witte wijn	6	dl
suiker	3	el
tijm, gedroogd	2	theelepels
boter, geklaarde	250	gram
zout		
peper		
groentebouillon	500	ml
karwijzaad	1	eetlepel
savooiekool	1	stuk
peterselie	1	bosje
limoen	1	stuk
vers gemalen peper		
aardappels	600	gram
rozemarijn	2	takjes
room culinair	2	dl
eieren	3	stuks
geraspte kaas	100	gram
boter voor het invetten		
zout en peper		

Konijnenbout: Week de abrikozen een half uur van tevoren in de wijn. Breng ze vervolgens met de suiker aan de kook en laat dit een uur op een zacht vuur trekken. Voeg de laatste 10 minuten de rozijnen toe. Bestrooi de konijnenbouten met de tijm, zout en peper. Verwarm de boter in een braadpan en bak hierin de bouten rondom bruin. Voeg de abrikozen met het vocht en de rozijnen toe, verwarm het geheel en sluit de pan. Stoof dit gedurende ± 90 minuten; voeg eventueel wat wijn toe. Breng het gerecht op smaak met zout en peper.

Gestoofde savooiekool: Breng de groentebouillon aan de kook. Snijd het onderste van de savooiekool weg en verwijder de buitenste bladeren. Scheur 8 af en blancheer ze 2 minuten. Spoel met koud water af en bewaar ze voor later. Halveer de savooiekool, verwijder de harde kern en snijd de savooiekool in fijne repen. Voeg de kool toe aan de bouillon, zet het vuur laag en voeg het karwijzaad toe. Stoof de kool 5 minuten. Hak de peterselie en voeg die de laatste minuut toe. Breng op smaak met zout, peper en limoensap. Laat de kool vervolgens goed uitlekken in een vergiet. Verdeel de kool over de achtergehouden koolbladeren en rol ze daarin op; leg ze in een ovenschaal en verwarm ze na in de oven.

Aardappelgratin: Schil de aardappels en snijd ze in dunne plakken van 3 mm. Haal de rozemarijnaanaldjes van de takjes. Meng de room culinair, rozemarijnaanaldjes, de eieren, ¼ deel van de geraspte kaas, zout en

peper en mix het geheel met de mixer. Beboter de gastronoombak en vouw hierin vetvrij papier. Verwarm de oven voor op 175°C. Meng het gemixte roommengsel met de aardappels en leg ze plat tegen elkaar en doe ze in een ovenschaal / gastronoombak ca. 3 cm dik. Druk het licht aan. Strooi de geraspte kaas eroverheen. Plaats de schaal in de oven en laat het garen (circa 45 minuten). Laat de gratin afkoelen. Stort die op een snijplank. Snijd de aardappelplak diagonaal in ruiten van 4 x 4 cm. Serveren: Snijd de koolrolletjes diagonaal door (2 stukken per bord). Leg op een voorverwarmd bord 2 rolletjes savooiekool en de aardappelgratin. Leg daarvoor de konijnenbout en bedruip die met wat saus.

DESSERT Chocolade panna cotta met ananas, kokosschuim en witte-chocolade-ijs

Chocolade panna cotta met ananas, kokosschuim en witte-chocolade-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bittere chocolade (in stukjes)	120	gram
melk	160	ml
slagroom	120	ml
suiker	40	gram
gelatine	4	blaadjes
ananas, schoon	500	gram
bruine rum	3	el
eierdooier	6	stuks
witte chocolade	125	gram
kokosmelk	90	ml
munt	8	topjes

Chocolade panna cotta: Week de gelatine in koud water. Doe de slagroom, de melk, de suiker en de chocola in een pan en verhit al roerend op laag vuur totdat de chocolade gesmolten is. Laat het mengsel net aan de kook komen; haal van het vuur en roer de uitgeknepen gelatine erdoor en laat die oplossen. Zeef het mengsel en verdeel de panna cotta over brede glazen en zet in de koeling. Ananas: Maak de ananas schoon en snijd hem in kleine blokjes. Vang het sap op. Doe alle ingrediënten in een vacumeerzak; vacumeer. Gaar de ananas 40 minuten op 75°C. Laat afkoelen in de koeling. Witte-chocolade-ijs: Hak de chocolade fijn en doe die in een grote kom. Klop in een andere kom de eidooiers met de suiker tot een bleek en romig mengsel. Breng de melk aan de kook. Laat even afkoelen en schenk hem dan met heel kleine scheutjes onder voortdurend kloppen bij het eimengsel. Doe terug in de pan en verwarm onder voortdurend kloppen heel langzaam tot het mengsel bindt. Schenk het warme mengsel door een zeef bij de chocolade en laat het afkoelen. Roer af en toe. Roer de slagroom erdoor en draai er in de ijsmachine ijs van. Zet tot gebruik in de diepvries. Kokosschuim: Week de gelatine in koud water. Verwarm de melk, los de suiker erin op en kook in tot 350 ml. Haal van het vuur, voeg de kokosmelk toe en laat de uitgeknepen gelatine erin oplossen. Zeef het mengsel. Laat afkoelen. Giet in een espumafles en plaats er 2 gaspatronen in. Serveren: Leg op de chocolade panna cotta een klein bolletje witte chocolade-ijs. Leg daarnaast een hoopje ananas en spuit er een toef kokosschuim op. Versier met een topje munt.

Mokka