

2016 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

AMUSE Amuse van avocado met makreel

Lepelamuse van avocado met makreel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	1	stuk
gerookte makreel	75	gram
crème fraiche	1,5	el
hollandse mosterd grof	0,75	theelepel
siroop (aalbes en vierbloesem)	0,5	eetlepel
limoen	0,5	stuk
chinese bieslook	5	stengels
peper (mengsel rode en zwarte)		
zout		
rucola	0,05	bakje
citroen	0,5	stuk

Pers de limoen uit. Meng de crème fraiche, mosterd, limoensap en siroop tot een mousse en breng die met zout en peper op smaak. Verwijder de huid en de graten van de makreel en verdeel de makreel in heel kleine stukken. Snijd de Chinese bieslook zo klein mogelijk. Schil 1 avocado, verwijder de pit, en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Besprenkel de blokjes avocado met citroensap om verkleuren te voorkomen. Doe hetzelfde met de volgende avocado. (Bij 16 personen.) Schik wat rucolablaadjes op de amuselepels en verdeel daarop de avocado, schik daarop de stukjes makreel en strooi daarover evenredig de Chinese bieslook (bewaars een deel van de bieslook voor garnering). Schep de mousse over het geheel en garneer het daarna met de rest van de Chinese bieslook.

Carpaccio van zeewolf met calamarettisalade en mediterrane groentevinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeewolf	500	gram
calamaretti (kleine calamaris)	8	stuks
citroensap		
zout		
peper		
courgette (schoon)	50	gram
aubergine (schoon)	50	gram
rode paprika (schoon)	50	gram
gele paprika (schoon)	50	gram
wortel (schoon)	50	gram
knolselderij (schoon)	50	gram
tomaten (schoon)	50	gram
sjalotjes (schoon)	15	gram
olijfolie	125	ml
sap van	2	citroenen
kervel		

Maak de calamaretti schoon en snijd ze in ringen. Verwijder de bek en ogen uit de kop met tentakels. Breng water met zout aan de kook en blancheer daarin de calamaretti kort. Marineer ze in wat olijfolie en citroensap. Kruid met peper en zout. Snijd de groenten in zeer kleine brunoise. Blancheer de tomaten; verwijder het vel, snijd ze in vieren. Verwijder het zaad en de zaadlijsten. Snijd de tomaten ook in zeer kleine brunoise. Snijd de zeewolffilet in heel dunne plakken. Plet ze licht tussen huishoudfolie. Leg de plakken in een grote ring op de borden. Kruid met zout en peper naar smaak. Meng de olijfolie en het citroensap met de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout. Meng de vinaigrette door de groenten. Plaats in het midden van de carpaccio een ring. Schep daarin wat groentevinaigrette en de calamaretti. Verwijder de ring. Verdeel de rest van de groentevinaigrette over de buitenrand van de carpaccio. Bedruppel de carpaccio met vocht van de vinaigrette. Garneer met kervelblaadjes.

Duivenbouillon geparfumeerd met gember en daarbij tempura van duivenfilets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
houtduiven	4	stuks
ui	1	stuk
prei	1	stuk
wortel	200	gram
tijm	2	takjes
laurier	2	blaadjes
verse gember	30	gram
water	2	liter
bloem	180	gram
water (ijskoud)	200	ml
ei	1	stuk
zout		
olie om te frituren		
sesamolie		druppels
bieslook		

Haal de borsten van de duiven (bewaars deze voor later). Hak de rest van de karkassen in stukken. Snijd de ui, prei, wortel in grove stukken. Maak de gember schoon en snijd deze in plakjes. Verwijder de huid van de borsten. Snijd de borsten van de duif in reepjes. Meng de bloem met het ijskoude water. Fruit de grof gesneden ui, prei en wortel even aan in hete olie. Voeg de karkassen toe: fruit die ook goed aan en voeg de kruiden toe. Voeg het water toe en laat het aan de kook komen. Zet het vuur laag en laat het ongeveer 1 uur trekken. Zonder deksel op de pan. Doe halverwege de gemberplakjes erbij en laat die ook meetrokken. Zeef de bouillon door een passeerdoek. Breng de bouillon op smaak met zout en peper. Verhit de olie tot 180°C. Meng de bloem met het ijskoude water. Haal de reepjes duivenborst door het bloemmengsel. Frituur ze in de olie tot ze goudbruin en knapperig zijn. Hak de bieslook fijn. Schenk de hete bouillon in een soepbord of kopje. Bestrooi de bouillon met de gehakte bieslook. Druppel wat sesamolie over de bouillon. Geef de gefrituurde reepjes duivenborst er apart bij in een schaalpje.

VISGERECHT Op de huidgebakken kabeljauwfilet met appel haricots verts omwikkeld met spek en een dragonsaus

Op de huid gebakken kabeljauw met haricots verts omwikkeld met spek en dragonsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mootjes kabeljauw met huid a 100 gr	8	stuks
bloem		
boter		
sjalotten (schoon)	20	gram
visbouillon	4	dl
noilly prat	1	dl
droge witte wijn	1	dl
room	1	dl
dragon	0,5	bosje
haricots verts	400	gram
katenspek	8	plakjes

Pluk de blaadjes van de dragon en houd de dragonstengels apart. Snipper de sjalotten in piepkleine stukjes. Stoof de snippers sjalot en de dragonstengels in de pan met een beetje boter. Schenk na een paar minuten de Noilly prat en de wijn in de pan. Laat de alcohol verdampen en voeg vervolgens de visbouillon toe. Haal de punten van de haricots verts en blancheer ze kort beetgaar. Laat ze afkoelen in ijswater. Haal de kabeljauw door de bloem. Doe de boter in een pan en bak de kabeljauw kort en snel eerst op de velkant. Draai de kabeljauw om en zet het vuur uit. Laat de vis iets doorgaren. Voeg de room toe aan de saus. Laat de saus inkoken tot een licht gebonden saus. Snipper de blaadjes dragon in flinterdunne stukjes of reepjes. Zeef de saus en voeg de snippers verse dragon toe en roer. Breng de saus op smaak met zout en peper uit de molen. Verdeel de haricots verts in bosjes van ongeveer 15 boontjes (1 bosje p.p.). Wikkel om ieder bos haricots verts een plakje katenspek. Leg ze op een bakplaat en verwarm ze in de oven ongeveer 5 minuten op 180 oC. Maak op een bord een spiegeltje van saus. Leg hierop de kabeljauw met de velkant naar boven. Leg daarop een bosje haricots verts. Garneer met wat verse dragon.

HOOFDGERECHT Everzwijnshaas op een stampotje van spruitjes met kaantjes en sjalottenmarmelade, in jus van Banyuls

Everzwijnshaas op een stampotje van spruitjes met kaantjes en sjalottenmarmelade en een jus van Banyuls

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
everzwijnshaas	800	gram
olijfolie		
banyuls (aromatische dessertwijn)	4	dl
wildfond	6	dl
aardappels	600	gram
melk	3	dl
boter	75	gram
nootmuskaat		
spruitjes	450	gram
zout		
peper		
sjalotten (schoon)	12	stuks
tijm	2	takjes
citroensap	2	theelepels
laurier		
niervet (voor kaantjes)	200	gram

Maak de aardappels schoon en snijd ze in stukken. Zet ze onder water weg. Maak de spruiten schoon. Maak de sjalotten schoon en snijd ze fijn. Bak het niervet goed uit zodat er mooie kaantjes over blijven. Verwarm de oven voor op 220°C. Kruid het vlees met peper en zout. Bak de everzwijnshaas aan een stuk aan alle kanten mooi bruin in wat olie. Breng het vlees over in een ovenschaal en laat het in de voorverwarmde oven ongeveer 15 minuten flink doorwarmen. Haal het vlees uit de oven en laat het 15 minuten rusten. Zweet ze aan in wat boter. Blus af met de fond, voeg tijm, citroensap en laurier toe en laat het geheel op een zacht vuur ongeveer 30 minuten rustig koken. Breng de zo verkregen marmelade op smaak. Kook voor de saus de Banyuls in tot een derde. Doe de fond erbij en ga verder met indampen tot de saus enigszins lobbijg begint te worden. Haal de saus van het vuur en breng die op smaak met peper en zout. Maak van de aardappels, melk en boter een mooie aardappelpuree. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Snijd de spruiten in plakjes ter dikte van een bierviltje. Snijd de plakjes doormidden en roerbak ze in de wok in de hete olie beetgaar. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm de everzwijnshaas nog even in de oven van 220°C. Schep de aardappelpuree op de borden in een platte ronde vorm. Leg er een laagje spruiten op. Snijd het vlees in mooie plakken van 1,5 cm dik en arrangeer ze over de spruiten. Schep de sjalottenmarmelade eromheen. Lepel de Banyulssaus over het vlees en bestrooi het met de kaantjes.

Tarte Tatin met peer en hazelnootijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnooten	80	gram
suiker	140	gram
water	1,4	el
slagroom	3	dl
melk	3	dl
eierdooiers	2,5	stuks
vanille essence	0,6	theelepels
conference peren	6	stuks
bladerdeeg	8	plakjes
boter	8	klontjes
ei	2	stuks
kaneel		
aalbessen	8	takjes

Hazelnooten roosteren in 10 minuten. Doe ze in de keukenmachine, doe water en de helft van de suiker erbij. Maal tot een gladde pasta. Doe de slagroom met de hazelnootpasta in een pan met dikke bodem. Breng het mengsel rustig aan de kook en haal het als het kookt van het vuur. Klop de eierdooiers, vanille en de rest van de suiker met een mixer tot een gladde massa. Meng het roommengsel al roerend met een pollepel door de eieren. Zet het terug op het vuur en breng het langzaam tegen de kook aan tot het dikker wordt (moet op de achterkant van de pollepel blijven zitten; mag niet laten koken). Laar het afkoelen op een bak met ijs water. Draai in de ijsmachine tot ijs. Vet de vormpjes in met boter en doe in elk vormpje een klontje boter en een kleine eetlepel suiker. Beweeg het vormpje een beetje zodat de suiker gelijkmatig verdeeld wordt. Zet de vormpjes ongeveer 7 minuten in de voorverwarmde oven op ongeveer 190 graden totdat de suiker gekaramelliseerd is. Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de peren en haal het klokhuis eruit. Snij de geschilde peren in plakjes en meng ze met een snufje kaneel. Haal de vormpjes uit de oven en leg de plakjes peer dakpansgewijs in de vormpjes. Snijd een rondje uit de plak bladerdeeg en drapeer deze over de peer. Bestrijk vervolgens het bladerdeeg met eigeel. Zet de vormpjes terug in de oven en bak ze in ongeveer 18 minuten af. Haal de vormpjes uit de oven als het bladerdeeg lichtbruin en krokant is en keer ze dan om op een bordje. Haal de vormpjes eraf. Leg er een bolletje hazelnootijs bij. Garneer met een takje aalbessen en serveer direct.