

2017 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

Getikt eitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren heel	8	stuks
olijfolie	4	el
ui gesnipperd	400	gram
gember geraspt	40	gram
saffraan	8	draadjes
cayennepeper	1,2	theelepels
roma tomaten rijpe grof gekant	20	stuks
pastis	3	el
rivierkreeftjes	16	stuks
zout		
peper		
peterselie	8	takjes
bodem van een eierdoos		
sjalotten schoon	12	stuks
wildfond	1,5	dl
boter		
tijm	2	takjes
citroensap	2	theelepels
laurier		
bruine boterhammen	4	stuks

Ei: Haal de kapjes van de rauwe eieren. Voor het 'onthoofden' van het ei gebruik je idealiter een apparaatje dat 'toque-oeuf' heet. Is er geen toque-oeuf voorhanden, maak dan met de punt van een heel scherp mesje rondom een kras in de schaal en breek het kopje er voorzichtig af. Laat het eiwit eruit lopen; doe de dooiers in een bakje. Krab heel voorzichtig met een vinger het witte velletje uit de eierschaal. Dit gaat makkelijker als je de schalen eerst even in warm water legt. Doe de dooiers terug in de schoongemaakte eitjes en zet ze apart.

Saus: Fruit de ui, gember, saffraan, cayennepeper in de olie en doe daar de grof gehakte tomaten bij. Laat even op zacht vuur pruttelen en breng op smaak met peper, zout en pastis. Doe dit door een zeef en weer terug in de pan. Laat de rivierkreeftjes er even in mee warmen. Sjalottenmarmelade: Maak de sjalotten schoon en snijd ze fijn. 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.

Broodsoldaatjes: Snijd de korsten van het brood, snijd er staafjes van en beboter ze; bestrooi met gerookt zeezout. (van de zeeduivel) Rooster deze even in de oven op 180° C. Ei: Breng in een pannetje een laagje water aan de kook, zet de eierdoos erin en zet daar recht op de eitjes in. Houd het water tegen de kook aan en let op dat er geen water in de eieren komt. Zorg wel dat alle eieren in de doos het water pakken. Laat de dooiers 3 min garen. Serveren: Leg 2 rivierkreeftjes p.p. op de dooiers. Schep de tomatensaus in de eitjes. Steek een takje peterselie als garnering in het eitje. Serveer hiernaast p.p. 2 broodsoldaatjes met een beetje sjalottenmarmelade.

Gerookte zalm met zoetzuur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode chili peper	1	stuk
rijstazijn	120	gram
suiker	80	gram
rode ui	1	stuk
bleekselderij schoon	70	gram
radijs	20	stuks
komkommer	0,5	stuk
witte wijn	160	ml
witte wijnazijn	100	ml
sjalotjes	2	stuks
laurier	1	blaadje
peperkorrel	10	stuks
slagroom	160	ml
roomboter	240	gram
citroen	0,5	stuk
passion fruit puree mousse	50	gram
waterkers	0,5	bosje
gerookte zalm in plakken gesneden	24	plakken

Zoetzuur: Snijd de rode chilipeper fijn, zonder de zaadjes. Kook de rijstazijn met suiker en chilipeper. Maak ondertussen de rode ui schoon en snijd deze in dunne repen. Voeg de ui toe aan het azijnmengsel en breng het geheel opnieuw aan de kook. Koel het geheel vervolgens snel terug. Garnituur: Snijd de bleekselderij in dunne boogjes en blancheer deze zeer kort in water met wat zout, koel snel terug en bewaar apart. Maak de radijs schoon; snijd de radijs in dunne plakjes. Bewaar apart. Halveer de komkommer, verwijder de zaadlijsten; snijd de komkommer in dunne plakken. Voeg de geblancheerde bleekselderij bij de komkommer. Giet wat zoetzuurvocht van de rode uien over de gesneden komkommer en de bleekselderij. Botersaus, passie en citroen: Snijd de boter in blokjes en zet in de koeling. Maak een vinaigrette van passievruchtenmousse en citroensap. Laat de wijn, wijnazijn, fijngesneden sjalot en de kruiden tot een derde inkoken. Voeg de room toe en laat weer inkoken. Roer de blokjes boter erdoor, één voor één; niet meer laten koken. Voeg er vervolgens de passiefruitvinaigrette aan toe. Breng op smaak en passeer het geheel door een fijne zeef. Laat de saus op kamertemperatuur komen. Serveren: Haal de komkommer en selderij uit de marinade en verdeel in 3 porties over de borden. Verdeel hierop de radijs, rode uien, de zalmroosjes en garneer met een blaadje waterkers en besprenkel met de zoetzuurmarinade. Maak af met de citroen-passiebotersaus als rozet in het midden. N.B. Als amuse geserveerd op amuselepel: 1. botersaus 2. komkommer-selderijsalade 3. rode ui, radijs 4. zalmroosje 5. zoetzuurmarinade 6. blaadje waterkers

Drie bereidingen van zeeduivelfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel zonder kop maat 1-2	1	stuk
mootjes zeeduivel a 50 gram	8	stuks
citroen	2	stuks
lente-ui	2	stuks
zeekraal	40	gram
wakamé	25	gram
gedroogde tomaat	3	stuks
citroenolie	2	el
poivre long		
gerookte zeezout zelf roken		
graten van de zeeduivel		
knoflook	1	bol
citroentijm		
sereh	3	stengels
sjalotjes	2	stuks
witte wijn	6	dl
water	6	dl
sojasaus	0,5	dl
sushi-azijn	1	theelepels
melk	2	dl
groene thee	1	theezakje
zeeduivelfilet à 60 gram	8	stuks
boter		
griekse yoghurt	2	dl
mint gehakt	2	el

Zeeduivel fileren: Dit is een van de makkelijkste vissen om te fileren omdat hij maar één rechte graat heeft. Stug fileermes (niet te flexibel). Maak aan beide kanten achter de vinnen een schuine snede en snij met een stevig mes de hoofdgraat door. Je zou nu vanaf de kopkant eventueel de huid eraf kunnen trekken, dit kan ook later. Leg je mes op de graat en snij voorzichtig over de graat naar de staart. Andere kant precies het zelfde. **Zeezout roken:** Doe zeezout in een schaaltje. Doe rookmot in de rookoven. Dek af met de daarvoor bestemde afdekplaat. Plaats het schaaltje met zeezout op het rooster. Laat roken totdat het zout een rooksmak heeft. **Gemarineerde zeeduivel filet:** Marineer de zeeduivelfilet gedurende een uur met citroensap, citroenolie, poivre long, gerookt zeezout en zéér fijngesneden schil van de citroen. Haal uit de marinade en bak ze kort aan één zijde. Let op gaarheid. **Bouillon van zeeduivel:** Zet voor de bouillon de graten op met witte wijn en water. Breng aan de kook, schuim af en voeg knoflook, citroentijm, gesneden sjalot, 2 takjes sereh en groene thee toe. Laat ongeveer 45 minuten trekken en passeer door een doek. Maak de bouillon af met de sushi-azijn en de sojasaus. **Yoghurt-muntsaus:** Pel en snijd de knoflook fijn; snijd de mint fijn. Meng de Griekse yoghurt met de knoflook en mint. Breng de saus op smaak met zout en

peper. Schep in een kom en sprenkel er olijfolie over. Gemarineerde zeeduivelfilet: Blancheer de zee kraal. Snijd wakamé, zee kraal, gedroogde tomaat en lente-ui zeer fijn; meng alles. Maak er quenelles van en leg deze op de gemarineerde zeeduivelfilet. Bouillon van zeeduivel: Zet de melk op met de overige sereh; laat het mengsel een uur trekken en verwijder de stengel. Doe de bouillon in een glaasje, schuim de melk op met een staafmixer. Dresseer voorzichtig op de bouillon Doe dit wel op het laatste moment, anders zakt de opgeschuimde melk door de bouillon. Gebakken zeeduivel filet: Snijd van de kopkant dunne filets. Verwarm de olie of boter in een koekenpan. Bak hierin de zeewolffilet mooi goudbruin aan beide zijden. Let goed op de gaarheid. Serveren: Zet op een voorverwarmd rechthoekig bord de gemarineerde zeeduivelfilet; daarnaast het glaasje met zeeduivelbouillon. Als laatste de gebakken zeeduivelfilet met wat yoghurt-muntsaus erlangs.

Twee bereidingen van Ibérico vlees varkenswangetjes en Presa met salade van haricots vert en pommes chateau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wangetjes	8	stuks
knoflook	1,5	teentje
rode wijn		
runderbouillon		
rozemarijn		
tijm		
sinaasappel	1	stuk
citroen	1	stuk
limoen	1	stuk
amandelstukjes gebruineerd	37,5	gram
platte peterselie	5	gram
gedroogde abrikozen	125	gram
serehstokje	0,5	stuk
water	2,5	dl
witte wijn	1	dl
amandelpoeder	25	gram
mayonaise		
rol eendenlever	125	gram
ibérico presa	750	gram
olie		
geitenkaas bokkensprong à 185 gram	1	rolletje
granny smith	1,5	stuk
suiker	17,5	gram
boter	10	gram
citroensap		
gepelde pistachenoten		
extra virgen olijfolie		
haricots vert	100	gram
sugar snaps	100	gram
hazelnoten in vlies	17,5	gram
bieslook	5	gram
hazelnootolie	7,5	gram
grof zeezout		
aardappel	300	gram

Ibérico wangetjes: Maak de wangetjes schoon. Verwijder vliezen en grote vetstukken. Bak het vlees aan in de snelkookpan met wat olie, voeg daarna de kruiden toe. Blus af met rode wijn en voeg runderbouillon toe. Zorg voor voldoende vloeistof; verhouding bouillon-rode wijn 2 op

1. Kooktijd ca 60 min op stand 2. Gremolata: Schaaf de schil van alle citrusvruchten. Maal in de blender de peterselie, de amandel en de knoflook. Meng het citrusschaafsel er door. Abrikozensaus: Doe alle ingrediënten in een pan, laat rustig inkoken tot 1/3. Zeef het mengsel. Amandelmassa: Bruin de amandelen licht in de oven. Maal de gebruinde amandelen tot poeder. Voeg hieraan, beetje bij beetje mayonaise toe zodat een massa ontstaat zoals bij amandelspijs. Haricots vertsalade: Maak de haricots en sugar snaps schoon en halveer de haricots. Blancheer de haricots en daarna de sugar snaps tot beetgaar. Spoel koud af en laat uitlekken en zet apart. Verwarm de oven op 180 gr. Strooi de hazelnoten op de bakplaat en rooster ze 10 minuten. Laat even afkoelen, verwijder de vliesjes. Hak een deel van de hazelnoten grof; halveer de rest of houd ze heel. Zet apart. Was de sinaasappel en haal met de zesteur mooie sliertjes van de halve sinaasappel. Zet apart. Vinaigrette: Meng de oliesoorten met wat sinaasappelsap en pers er knoflook boven uit. Zet apart. Snijd de bieslook in stukjes van circa 1 cm. Meng kort voor het serveren alle ingrediënten door elkaar. Meng de vinaigrette erdoor. Strooi nog wat grof zeezout over de salade. Pommes Chateau: Schil de aardappelen en tourneur (vorm: tonnetje). Kook de aardappelen precies gaar. Ibérico wangetjes: Snijd plakken van het vlees ca 1,5 cm dik. Schroeï kort voor serveren de plakken kort dicht en laat het vlees rusten tot doorgifte. Ibérico Presa: Snijd plakken van het vlees ca 1,5 cm dik. Geitenkaas: Snijd de rolletjes in plakken voor het aantal personen. Appelkaramel: Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur en smelt de boter hierin. Voeg de appelstukjes, suiker en het citroensap toe en meng alles door elkaar. Bak de appelstukjes ongeveer 5 minuten op een middelhoog vuur totdat de suiker gaat karamelliseren en een mooi laagje om de appelstukjes vormt. Voeg een klein scheutje water toe als je denkt dat het proces te snel gaat. Haal de appel uit de pan als deze lichtbruin is. Pistache-olie: Maal pistachenoten tot een grof poeder. Voeg hieraan, beetje bij beetje olie toe zodat een dikke vloeibare oliemassa ontstaat. Opmaak Ibérico wangetjes: Leg op de varkenswang een plakje eendenlever, daarover wat gremolata. Maak een mini quenelle met een theelepeltje van de amandelpasta. Garneer met een paar druppels licht verwarmde saus. Ibérico Presa: Schroeï kort voor serveren de plakken kort dicht en laat het vlees rusten tot doorgifte. Leg op de plak vlees een plakje geitenkaas, daarover wat appel. Garneer met een paar druppels pistache-olie. Haricots verse en pommes Chateau: Leg op het bord ook een pommes Chateau en serveer de haricots vertsalade in aparte bakjes.

DESSERT Ananasmikado met mayonaise van limoen, olijfolie extra vierge, acaciahoning en Citroengras-gemberijs

Ananasmikado met mayonaise van limoen, olijfolie extra vierge, acaciahoning en citroengras-gemberijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	240	ml
water	80	ml
eierdooiers	120	gram
citroengras	1,5	stuk
gember	150	gram
suiker	80	gram
appel	1	stuk
passievruchtenpuree	2	el
acaciahoning	80	gram
limoen	1,5	stuk
valderrama ocal olie	200	gram
ananas rijpe	1500	gram
rietsuiker		
roze peper		
atsina cress		

Citroengras-gemberijs: Meng slagroom en water en kook dit met de gesneden gember en citroengras gedurende 20 minuten op laag vuur. Zeef en voeg op laag vuur de suiker toe en roer tot deze is opgelost. Laat iets afkoelen en klop au bain-marie de eierdooier door het mengsel tot een homogene massa ontstaat. Koel af en draai in de ijsmachine tot ijs.

Mayonaise: Pers het sap uit de limoenen en doe dat samen met de honing in een maatbeker. Voeg de Valderrama Ocal olie toe terwijl je mengt met een staafmixer (zoals je mayonaise maakt) totdat het mengsel geen olie meer opneemt. Proef tussendoor!!

Ananasfrites: Snijd de schil van de ananas en snijd de ananas verticaal in vieren. Verwijder de kern en snij het vruchtvlees in mikado's (1 x1 x 6 cm). Dep de ananas aan één zijde in kristalsuiker.

Karamelliseer de suiker met een brander. Appel: Schaaf de appel dun op de mandoline en maak er lucifers van. Meng met 2 eetlepels passievruchtenpuree en zet koud weg.

Karamel: Zet water en suiker op laag vuur en laat zonder te roeren het water verdampen en de suiker karamelliseren. Kwast de randen van de pan met water om verbranden van de bovenrand te voorkomen. Giet de karamel uit op het papier en verdeel hier een handje rode peperkorrels in. Laat afkoelen en breek dit in kleine stukjes.

Serveren: Leg 4 stukjes ananas op zwarte borden. Leg het ijs in het midden en schep de mayonaise eromheen. Leg de stukjes peperkaramel in de saus. Garneer verder met de appellucifers.