

2017 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Gerookte oesters met gemarineerde zalm en groene mosterd sabayon, oesters met gembersiroop

Oesters met gembersiroop en komkommer à la Nolet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bretonse oester	16	stuks
gembersiroop	1	dl
limoensap	1	dl
druivenpitolie	0,3	dl
peper		
komkommer (klein)	1	stuk
koriander	4	takjes
zeezout voor onder de oester		

Oesters: Open de oesters en haal het vlees uit de schelp. Controleer de oester op eventuele schelpsplinters. Doe de oester dan weer terug in de schelp. Komkommer: Schil de komkommer. Snijd met een kaasschaaf dunne plakjes tot aan de zaadlijst. En snijd de plakken daarna in dunne reepjes (als tagliatelle). Gembersiroop: Meng de gembersiroop, de limoensap en de druivenpitolie tot een mooie dressing. Breng op smaak met peper. Serveren: Leg op de borden een bergje zeezout en zet daarop de schelpen met de oesters. (2 p.p.). Doe er wat van de komkommerslierten op. Besprenkel dan de oester met de gemberdressing. Strooi er wat gehakte koriander over.

Gerookte Noord-Bretonse oesters met gemarineerde zalm en groene mosterd sabayon à la Guust de Nijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bretonse oesters	16	stuks
eierdooiers	2	stuks
droge witte wijn	0,5	dl
groene mosterd	1	theelepel
verse zalm	16	plakjes
zeezout		
limoen		
vers gemalen peper		
rookoven met rookmot		

Oesters: Open de oesters en haal het vlees uit de schelp. Controleer de oesters op eventuele schelpsplinters. Doe de oesters dan weer terug op de platte kant van de schelp. Bewaar de bolle kanten. Plaats nu de oesters in een rookoven met rookmot en rook deze \pm 3 à 4 minuten.

Gemarineerde zalm: Trancheer de zalm. Leg de plakjes zalm op een laag plastic folie. Bestrooi met zeezout en pers de limoen er over uit. Laat de zalm 1 uur marinieren.

Groene mosterd sabayon: Klop de eierdooiers met de witte wijn en de groene mosterd au-bain-marie mooi schuimig en stevig.

Gemarineerde zalm: Haal de zalm uit de marinade. Leg de gemarineerde zalmplakjes in de bewaarde bolle oesterschelpen.

Serveren: Leg op een bord een hoopje zeezout. Zet hierop de oesterschelp met de zalm. (2 p.p.). Leg op de zalm de gerookte oester. Verdeel er nu de groene mosterd sabayon over.

Gemarineerde makreel met geitenkaasijs in meloen crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meloen (schoon) piel de sapo of anders honingmeloen	800	gram
verse gember	20	gram
olijfolie extra virgen	70	ml
witte peper		
zout		
geitenkaas (lingot mini)	300	gram
crème fraiche	250	gram
slagroom	400	ml
suiker	2	el
makreelfilets met vel (2 kleine of 1 grote p.p.)	8	stuks
sojasaus, kikkoman groen	5	el
rijstazijn	2	el
bruine suiker	2	el
knolflook	2	teentjes
gemberpoeder	2	theelepels
sesamolie	2	theelepels
water	2	el
acilla cress		

Geitenkaasijs: Maak de kaas wat kleiner en doe de ingrediënten in een pan. Breng aan de kook en laat de kaas oplossen. Koel wat terug, zeef indien nodig en draai er ijs van. **Meloencrème:** Maak de meloen schoon en doe de stukken in de keukenmachine. Schil de gember, snijd klein en voeg toe aan de meloen. Voeg de overige ingrediënten toe en draai er een gladde massa van. Zet koel weg. **Makreel:** Controleer de makreelfilets zeer nauwkeurig op graatjes. Snijd ze indien nodig in de gewenste grootte (p.p. 2 stukjes of 2 fileltjes). Maak een marinade van de ingrediënten en laat de makreel ten minste 1 uur marinieren. **Bereidingswijze:** Haal de makreel uit de marinade en maak droog. Bak in een heel hete koekenpan zonder toevoeging van olie snel aan beide kanten. **Serveren:** Doe een bolletje ijs in een koel diep bord. Schenk er wat meloencrème om heen. Leg de 2 makreelfilets tegen het ijs aan met de huid naar boven. Garneer met de cress. De smaaksensatie van dit gerecht komt het beste tot zijn recht door de ingrediënten gezamenlijk te proeven.

Kalfsentrecote met rolletjes van courgette en wortel, gevulde tortellini's, gegarneerd met gegrilde portobello knopen en pistachepesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	tenen
gepelde pistachenoten	140	gram
basilicum	50	blaadjes
dragon	60	gram
bladpeterselie	40	gram
olijfolie	120	ml
vers geraspte parmezaanse kaas	200	gram
valderama ocal, spaanse olijfolie		
bloem	100	gr.
eidooiers	3	stuks
melk	3	tl
flinke theelepels per stuk	5	stuks per couvert
groene courgette	2	stuks
gele courgette	2	stuks
wortel	2	stuks
sushi azijn		
kernen van de courgettes		
kapjes van de wortel		
resten van de portobello		
sjalot		
runderbouillon		
peterselienstelen (van de pesto)		
creme fraîche		
kalfsentrecote	1000	gram
portobello	4	stuks
cress	1	bakje

Groenterolletjes: Snijd de courgettes en wortel op stand 10 op de snijmachine in dunne lange linten. Elk courgettelint heeft gele of groene randen. Snijd tot de kern. (bewaar de kern en de kapjes voor de groentespread). Pesto: Pluk de blaadjes van de verschillende kruiden en spoel de kruiden even in een fijne zeef af onder koud water. Laat uitlekken. Portobello: Haal de stelen van de champignons (stelen ook naar de groentespread). Kalfsentrecote: Verwijder vliezen en vet. Snijd het vet in blokjes en bewaar. Laat het vlees buiten de koeling op kamertemperatuur komen. Pistachepesto: Maal de knoflook en licht geroosterde pistache fijn. Hak de kruiden (basilicum, dragon, bladpeterselie) grof. Voeg de kruiden bij de noten in de Magimix en maal verder tot de kruiden zacht zijn. Voeg de Parmezaanse kaas toe en maal verder. Voeg 50% van de olie toe en maal verder. Maal door en voeg na enkele minuten de rest van de olie toe tot de pesto een dikke structuur heeft en een smeelige substantie is. Meng als extra Spaanse olijfolie erdoor. Voeg peper en eventueel zout naar smaak toe. Laat de

Magimix nog enkele minuten draaien tot er een stevige, gladde pesto is ontstaan. De pesto mag niet te droog worden, dus naar behoefte dan nog wat olijfolie toevoegen.

Groenterolletjes: Bewaar de net gesneden linten separaat (groene courgette bij groene courgette en wortel bij wortel en gele courgette bij gele courgette) in een natte theedoek.

Marineren van deze linten gaat ook separaat gebeuren met de sushi azijn. 45 minuten voor serveren linten marineren door ze vacuüm te verpakken met de sushi azijn en een beetje zout en peper. Rol de linten om mannelijke duim. Voor elk bord twee wortel, twee gele en twee groene courgettelinten.

Kalfsentrecote: Bak het vet uit als kaantjes en laat uitlekken op papier. Bewaar voor de groentespread. Verwarm de oven voor op 140°C. Verhit een koekenpan met 1 deel roomboter en 2 delen olijfolie. Dep de kalfsentrecotes indien nodig droog met keukenpapier en kruid ze met zeezout en peper uit de molen. Braad de entrecotes 2 minuten aan elke zijde om en om tot ze goudbruin zijn gekleurd. Gaar ze verder in de oven tot ze rosé zijn of tot een kerntemperatuur van 48°C. snijden. Laat het vlees 5 minuten, los verpakt in aluminiumfolie rusten, voordat je het gaat snijden.

Portobello: Bestrijk ze met olijfolie en grill ze goudbruin gestreept. Bestrooi met zout en peper. Steek per couvert 3 stuks knopen uit en bewaar de rest voor de groentespread.

Groentespread: Snijd de kernen van de courgettes klein, de kapjes van de wortel, sjalot, portobello en peterseliestelen. Fruit eerst de sjalot aan, daarna de wortel, courgette, portobello en peterseliestelen. Blus af met runderbouillon. Laat alles rustig pruttelen totdat de groenten gaar zijn. Zeef de groente uit de bouillon (BEWAREN) en draai de groenten met de uitgebakken kaantjes tot een spread in de magimix. (lang laten draaien) Voeg bouillon toe voor de gewenste dikte en breng op smaak met citoensap, crème fraîche.

Tortellini's: Voeg bloem, 2 dooiers en 2 tl. melk bij elkaar in een stalen kom en meng tot deeg. Neem schoon deel van werkblad en kneed het deeg homogeen. Voeg naar behoefte tl melk en eidooier toe tot het deeg soepel en egaal is. Rol een bal en wikkel in folie om te laten rusten. (10 min). Draai het deeg in delen door de pastamachine tot dunne lange plakken. Steek met een ronde uitsteker cirkels van 5 cm. Maak de rand van de cirkel nat met wat melk. Leg een flinke theelepel pesto net naast de middellijn van de cirkel. Vouw dubbel en druk aan met pastadrukker met gekartelde rand. Leg onder een vochtige doek tot moment van koken.

Neem grote pan water met theelepel zout; breng op tijd aan de kook. Kook de tortellini's 6 tot 8 minuten; LET OP: beetgaar, Laat op papier uitlekken.

Serveren: Leg een streep van de groentespread op het bord. Plaats de opgerolde courgettelinten en wortel in de crème en leg 3 knopen champignons erlangs. Snijd het kalfsvlees in dunne plakken en verdeel over het midden van het bord. dakpansgewijs tegen de courgettelinten aan. Doe de pesto in een knijpfles of spuitzak en bekleed het vlees met enkele pestoknopen van 1 cm doorsnee. Leg tegenover de portobelloknopen 5 tortellini's.

Hibiscus-litchi-dessert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
litchipuree	600	gram
water	1,8	dl
limoen, rasp van	2	stuks
suiker	170	gram
glucosepoeder	60	gram
gedroogde hibiscusbloemen	20	gram
boterkoek	120	gram
amandelen geroosterd	50	gram
citroen, rasp van	1,5	stuk
yoghurtpoeder (yopol)	5	gram
hibiscuspoeder	6	gram
witte chocolade	70	gram
cacaoboter	25	gram
limoensap	0,2	dl
rasp van limoen	0,5	stuk
yoghurt	125	gram
hibiscusinfusie (zie boven)	0,5	dl
gelatineblaadjes	2	stuks
italiaanse merengue (zie onder)	100	gram
slagroom (stijf geklopt)	250	gram
gembersap	5	ml
citroengras	2	stengel
hibiscusbloemen	12	gram
sojalecitine	3	gram
eiwit	40	gram
rasp van citroen	1	stuk
hibiscus	8	gram
gelatine	5	gram
litchilikeur	0,6	dl
litchi	8	stuks

Litchi-hibiscus-sorbet: Kook alle ingrediënten op. Laat het mengsel afgedekt afkoelen. Zeef daarna het mengsel en draai er ijs van in de ijsmachine. Hibiscuskrokant: Rooster de amandelen 10 minuten bij een temperatuur van 150 graden. Laat ze kort afkoelen en hak ze grof. Snijd de boterkoek in kleine stukjes en doe die samen met de amandelen, het citroenrasp, de yoghurtpoeder en de hibiscuspoeder in een kom. Smelt de chocolade en de cacaoboter afzonderlijk. Meng beide en roer tot de massa een temperatuur van 28 graden heeft bereikt. Voeg de chocolade toe aan de ingrediënten in de kom en meng voorzichtig met de hand. Strijk de massa uit over een met bakpapier belegd bakblik. Laat afkoelen en breek vervolgens in stukken. Litchilikeur-gelei: Breng alle ingrediënten, behalve de gelatine en de

likeur, aan de kook. Neem de pan van het vuur en los de geweekte gelatine op in het mengsel. Laat het 15 minuten trekken. Zeef het mengsel en laat het afkoelen. Meng de likeur erdoor. Bekleed de bodem van een rechthoekige vorm met plasticfolie. Niet een te grote vorm gebruiken! De laag gelei moet ongeveer 0,5 cm dik zijn. Giet daarin de gelei. Laat de gelei opstijven in de koeling. Snijd daarna in blokjes. Italiaanse merengue: Breng voor de Italiaanse meringue de suiker en het water aan de kook. Laat het mengsel koken tot het een temperatuur van 121 graden bereikt heeft. Klop ondertussen het eiwit stijf. Giet in een dunne straal de suikerstroop bij het stijf geslagen eiwit. Klop verder totdat de meringuemassa is afgekoeld. Yoghurtmousse - Infusie: Kook de litchipuree, het limoensap en limoenrasp op. Haal de pan van het vuur en voeg de hibiscus toe aan het mengsel. Laat het 15 minuten trekken. Zeef het mengsel. Mousse: Verwarm de infusie en los daarin de geweekte gelatine op. Roer deze infusie door de yoghurt. Spatel de meringue in drie porties door het yoghurtmengsel. Spatel de slagroom voorzichtig door het mengsel. Laat de mousse in de koeling opstijven. Litchi-emulsie: Kook alle ingrediënten, behalve de hibiscusbloemen en de lecithine, op. Neem de pan van het vuur en voeg de hibiscusbloemen toe. Laat 15 minuten trekken en zeef het mengsel. Meng, als het mengsel tot 60 graden afgekoeld is, met de staafmixer de lecithine erdoor. Schuim het mengsel kort voor gebruik nogmaals op. Garnering: Schil de litchi's en verdeel ze in mooie partjes. Serveren: Leg drie stukken / quenelles mousse met wat ruimte ertussen op de linkerhelft van de borden. Plaats daarnaast kleine blokjes gelei. Verdeel wat litchipartjes en stukjes krokant ertussen. Leg een quenelle van sorbet op de stukken krokant. Schuim de litchi-emulsie op met de staafmixer en schep die op de rechterhelft van het bord.