

2017 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Rode-bieten-terrine

Rode-bieten-terrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten (kleine), gekookt	50	gram
gelatineblaadjes	8	stuks
sinaasappel	2	stuks
verse geitenroomkaas	400	gram
roomkaas	200	gram
wasabipuree of verse mierikswortel, geraspt	3	theelepels
peper		
zout		
chioggiabiet (wit met rode ringen)	250	gram
rode biet, gekookt (in plakjes)	1	stuk
pistachenoten	4	el
koolzaadolie	4	el
rietsuiker		
verse kruiden (lavas, munt)		
pompoenpittenolie		

Schil de rode bieten. Schil ook de rode biet voor de garnering. Snijd ze op de snijmachine in dunne plakjes (Snijmachine stand 8) Houd de plakjes voor de garnering apart. Week de gelatine in koud water. Was de sinaasappels, rasp 1 sinaasappel voor de helft. Pers de sinaasappels uit. Bekleed een cakevorm of terrinevorm (inhoud 1,5 liter; ongeveer 12 x 30 x 9 cm) met plasticfolie; laat de folie iets over de rand hangen. Meng beide kaassoorten met de helft van het sinaasappelsap, sinaasappelpers, de wasabipuree (of mierikswortel), zout en peper en roer het mengsel goed. Verhit de gelatine in wat aanhangend water en los die op. Neem 10 eetlepels van het kaasmengsel en roer de opgeloste gelatine er goed door. Roer dit mengsel goed door de rest van het kaasmengsel. Schep in de cakevorm / terrinevorm een laag van het kaasmengsel; daarop een laag plakjes rode bieten. Herhaal dit en eindig met een laag kaasmengsel. Plaats de terrine in de koeling om op te stijven. Schil de Chioggiabieten en snijd ze in zeer dunne plakjes. (Snijmachine stand 5) Hak de pistachenoten in grove stukjes. Was de kruiden; pluk blaadjes en /of topjes en dep ze goed droog. Meng 1 dl (bij 8 personen) van het sinaasappelsap met de koolzaadolie, peper, zout en wat rietsuiker. Giet het mengsel deels over de plakjes Chioggiabieten en deels over de apart gehouden plakjes rode bieten. Laat tot gebruik marinieren. Stort de terrine voorzichtig uit de vorm. Verwijder de plasticfolie. Verdeel een deel van de gemarineerde plakjes bieten over de terrine. Bestrooi met een deel van de pistachenoten. Snijd mooie plakken van de terrine. Leg op gekoelde borden een plak terrine. Garneer het gerecht met de rest van de bietenplakjes, de rest van de gehakte pistachenoten, de verse kruiden en wat druppels pompoenpittenolie.

Selderij-baconsoepje met soepstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	0.25	stuk
melk	6	dl
bacon	2	plakken
zout		
peper		
room	2	dl
geroosterde bacon	4	plakjes
bladerdeeg	2	plakken
ei	1	stuk
geraspte kaas		

Schil de selderijknol en snijd hem in blokjes. Breng in een pan aan de kook met de melk, zout, peper en de plakken bacon. Laat het zachtjes garen. Snijd de bacon in stukjes (ter grootte van het glaasje dat we voor de opmaak gebruiken). Verwarm de oven voor op 180 graden. Ontdooi de plakjes bladerdeeg op het aanrecht. Snijd elk plakje bladerdeeg in 6 stroken en leg die op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk iedere strook met losgeklopt ei en strooi er naar smaak kruiden, zaden of kaas over. Zet het bakblik in de oven en bak ze in 12-15 minuten gaar en krokant. Pureer de soep en laat hem tot gewenste dikte inkoken. Breng hem op smaak. Bak de bacon op een matig vuur in de olie in een pan met antiaanbaklaag. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Schenk de soep in een glaasje. Leg boven op het glaasje een plakje bacon. Geef er de soepstengel bij.

Schelvisfilet met rookzout en gedroogde ham, ongehutste pot en saus van laurier

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schelvisfilet à 60 gram	8	stuks
gedroogde ham	8	plakjes
ui	1	stuk
rookzout		
winterwortel	300	gram
laurier	0.5	blaadje
sjalotje	0.25	stuk
boter	25	gram
room	0.5	dl
kruidnagel	1	stuk
rode ui (middel formaat)	2	stuks
knoflook	2	teentjes
zonnebloemolie		
rode wijn	3	dl
suiker	35	gram
rode wijnzijn	5	cl
droge aardappelpuree	300	gram
eieren	3	stuks
bieslook fijn gesneden	6	el
verse tijm	1	takje
verse rozemarijn	1	takje
wodka	2	dl
gevogeltefond	1	liter
slagroom	2	dl

Snijd voor de mousseline de wortelen in dunne plakken (3 mm) en zet ze op met water, laurier, kruidnagel en sjalot. Giet ze af als ze goed gaar zijn, pureer en zeef. Voeg room toe, laat kort koken, roer de boter erdoor en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Zweet voor de marmelade de gesnipperde ui met de knoflook aan, voeg suiker, wijn, laurier en kruidnagel toe. Laat een uurtje garen, voeg de azijn toe en reduceer het vocht bijna volledig. Draai fijn in de keukenmachine en breng op smaak. Maak een mooie droge aardappelpuree en laat die afkoelen. Fruit de knoflook, laurier, tijm, rozemarijn in een beetje olie. Blus af met de wodka en laat tot 1/3 reduceren. Voeg de gevogeltefond toe en laat tot ruim de helft reduceren. Meng voor de aardappelmousseline voor 8 personen 300 gram van de droge aardappelpuree met de eieren en de gesneden bieslook. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Bak er in een koekenpan kleine koekjes / poffertjes van. Voeg de room toe, laat opnieuw tot de helft reduceren. Zeef de saus en breng op smaak. Snijd de ui in ringen. Frituur de uienringen krokant. Kruid de schelvisfilet met rookzout; bak op het vel krokant. Rol de gedroogde ham op (2 rolletjes p.p.). Serveer een mootje schelvis op de aardappelpoffertjes.

Trek er streepjes van de wortelmousseline en de marmelade langs. Werk de vis af met rolletjes gedroogde ham en de uienringen en lepel er de saus bij.

HOOFDGERECHT Fazantenfilet, rieslingzuurkool, druiven en spekaardappelen met appel-calvadossaus

Fazantenfilet, rieslingzuurkool, druiven en spekaardappelen, appel-calvadossaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazantenfilets	4	stuks
truffelolie	3	el
tijm	3	takjes
jeneverbessen	10	stuks
zuurkool	800	gram
boter	3	el
sjalotjes	2	stuks
suiker	15	gram
laurierblaadjes	2	stuks
zwarte peperkorrels	10	stuks
kruidnagels	2	stuks
gevogeltebouillon	200	ml
mosel riesling spätese	50	ml
aardappels, kruimig kokend	1	stuk
druiven zonder pit (witte)	25	stuks
appelsap	250	ml
calvados	10	ml
kookroom	250	ml
granny smith	2	stuks
mager gerookt spek (dunne plakjes)	8	stuks
aardappels vast kokend, grote	16	stuks
cranberry's uit een pot	8	el

Zuurkool laten uitlekken. 2 eetlepels boter verhitten en de suiker hierin oplossen. Sjalotjes pellen en snipperen. Zuurkool toevoegen en alles even goed doorroeren. Laurierblaadjes, peperkorrels, kruidnagelen en 5 jeneverbessen toevoegen. Gevogeltefond toevoegen en alles aan de kook brengen. Op een hele lage warmtebron 20 a 30 minuten zachtjes koken zonder deksel. Af en toe roeren. Druiven wassen en halveren. (bewaren voor later) De kruimig kokende aardappel schillen, wassen en fijn raspen. De zuurkool hiermee binden. Kook de appelsap en de calvados in tot 1/3. Doe de room erbij en laat het geheel inkoken tot stroopdikte. Vastkokende aardappelen schillen. In vieren snijden en deze zo bijsnijden dat een mooie vorm ontstaat. Aardappelen in water met wat zout gaar koken. 8 Plakken mager gerookt spek in reepjes snijden. Oven voorverwarmen op 120 graden C. Blaadjes van takjes tijm afritsen. jeneverbessen pletten. Truffelolie verhitten. Fazantfilet hierin snel rondom bruin bakken. Kruiden met peper en zout en in een vuurvaste schaal leggen. Kruiden uit de zuurkool verwijderen. Riesling en druiven toevoegen aan de zuurkool. Op smaak maken met peper. Eetlepel boter verhitten. Gare aardappelen en spek toevoegen en in een paar minuten op hoog vuur rondom goudbruin bakken. Op smaak maken met peper en zout. Tijm en jeneverbessen over de fazant verdelen. Plm. 8 minuten in het midden van de warme oven plaatsen. De fazant moet nog mooi rosé zijn van binnen. Snijd vlak voor het opmaken van de borden de appels in mooie kleine blokjes. Voeg die toe aan de saus. ½ Fazant, aardappelen en

zuurkool over de borden verdelen. Garneren met een lepel cranberry's en de appel-calvadossaus.

DESSERT Kruidkoek met pannacotta van witte chocolade, steranijsijs en stoofpeertje in rode port en wijn gegaard

Kruidkoek met pannacotta van witte chocolade steranijsijs en stoofpeertjes in rode port gegaard

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	ml
slagroom	175	ml
steranijs	8	stuks
suiker	125	gram
eierdooiers	5	stuks
gelatine	6	blaadjes
witte chocolade	200	gram
kruidkoek over de lengte gesneden (korst verwijderd)	24	plakken
stoofperen	4	stuks
kruidnagels	2	stuks
rode port	150	ml
rode wijn	300	ml
kaneelstokje	2	stuks
kruim van gedroogde kruidkoek		

Breng de melk, room, steranijs en de helft van de suiker aan de kook. Laat 15 minuten trekken. Klop de eierdooiers met de rest van de suiker. Voeg de warme room toe en laat het zachtjes garen. Zeef het mengsel en laat het afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine. Week de gelatine een paar minuten in ruim koud water. Breng de room met de suiker aan de kook. Laat de witte chocolade erin oplossen. Roer de uitgeknepen gelatine erdoor en laat oplossen. Stort de massa in een rechte platte bak en laat die 3 uur opstijven. Schil de peertjes en. Laat de steeltjes eraan zitten. Zet ze op met de port en de wijn met daarin de suiker, kaneel, kruidnagel en laurier. Breng aan de kook. Laat de peertjes zachtjes garen. Verwarm de oven voor op 140°C. Verwijder de korst van de kruidkoek. Snijd de kruidkoek over de lengte in dunne repen (snijmachine stand 30). Rol de repen iets uit en snijd ze in stukken van 9 x 3 cm. Droog ze 5 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze afkoelen. Droog wat extra kruidkoek om er kruimels van te maken. Steek langwerpige vormen uit de witte-chocolade-pannacotta. (9 x 3 cm) Leg die op gedroogde plakken kruidkoek. Herhaal dit 2 keer zodat er een stapeltje van de kruidkoek en pannacotta ontstaat. Plaats dit stapeltje midden op een bord. Leg aan de ene kant een halve gestoofde peer. En aan de ander kant een mooie quenelle steranijsijs op de kruimels van kruidkoek.

KOFFIE Mokka

Mokka