

2017 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Toast met gemarineerde zalm en citrusdrank

Toast met gemarineerde zalm en citrusdrank

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
limoen	1	
sinaasappelen	2	
roze pompelmoes of grapefruit	1	
zalmfilet	200	gr.
takjes dille	6	
zout	0.5	tl
kristalsuiker	0.5	tl
sinaasappel	0.5	
pompelmoes	0.5	
feta	100	gr.
ricotta	100	gr.
geschaafde amandelen	20	gr.
sneetjes roggetarwe brood	8	
tonic	300	ml
glucose stroop	1	
bakje tuinkers	4	
takjes verse munt	4	

Agrumdrank: Pers de citroen, de limoen, de sinaasappels en de pompelmoes. Laat het sap in de koelkast afkoelen. Gemarineerde zalm: Snijd de zalm in dunne plakjes, 2 plakken p.p. circa 0.5 cm dik en 6 centimeter lang en leg ze in een kom. Snipper de dille. Strooi het zout, de suiker en de dille over de zalm. Meng goed en laat marineren. Citruspartjes: Part de citrusvruchten. Snijd de dikke partjes (niet van de limoen) door midden om ze dunner te maken. Doe de partjes in een kom en vang het sap op. Giet wat van het sap (niet alles) over de zalm om deze te marineren. Klein beetje peper en zet dan de zalm koel weg. Zet de partjes weg tot later. Kaascreme: Mix de feta met de ricotta in de blender. Doe er een scheut olijfolie bij en kruid met veel peper en wat zout. Mix nog een keer tot een smeùige crème. Amandelen: Rooster de amandelen in een pan goudbruin. Toast: Snijd de korsten van het brood. Rooster sneetjes brood onder de salamander. Elke zijde ca. 2.5 min. zodat dit toast wordt. Blijf er bij staan en kijk goed! Afwerking en presentatie: Doe het citrussap in een kan. Giet er wat glucose bij en $\frac{3}{4}$ van de tonic en doe er wat munt in. Proef het! Dan eventueel meer tonic en glucose. Maak het niet te zoet. Smeer de feta-ricottacrème op de toastjes. Leg er toefjes tuinkers op en de gemarineerde zalm. Werk af met partjes citrus, 1 van elk, en de geroosterde amandelschilfers.

Waldorfsalade a la Jamie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde sla, bijv mesclun	125	gr.
rode druiven	400	gr.
stelen bleekselderij	6	
walnoten	100	gr.
rode appel	1	
blauwe kaas, gorgonzola dolce	200	gr.
bladpeterselie	30	gr.
citroensap	2	el
dijonmosterd	4	tl
witte wijnazijn	3	el
extra vierge olijfolie	2	el
volle yoghurt	250	ml
vloeibare honing	2	tl
peper/zout		

Salade: Snijd de druiven doormidden. Schil de bleekselderij en snij in mooie gelijke schuine plakjes. Rooster de walnoten in een droge koekenpan en hak ze daarna klein. Hak de blaadjes van de bladpeterselie fijn. De steeltjes ook fijn hakken, doe deze in een afsluitbaar potje. Snijd de appel met schil mooi julienne en druppel wat citroensap erover. Zet apart. Snijd de kaas in kleine blokjes. Zet apart. Dressing: Doe mosterd en azijn bij de gehakte peterseliesteeltjes. Voeg de honing toe. Giet er 3 keer zoveel extra vierge olijfolie bij. Voeg er de yoghurt bij, wat zout en peper. Sluit het potje en schud goed door elkaar. Proef de dressing en maak op smaak door wat extra olie, azijn of yoghurt. Afwerking en presentatie: Doe de sla, druiven, bleekselderij en gehakte peterselie in een bekken. Besprenkel de salade met wat dressing, niet meer dan nodig is. Leg een beetje salade op een bordje. Strooi er wat walnoot over, wat appel en blauwe kaas. Besprenkel met nog wat olijfolie.

Zeebaars op bedje van venkel en tomaat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarzen (heel of filets)	2	
kleine venkelknollen met groen	3	
melk	100	ml
room	300	ml
eetlepels pastis	4	el
steranijs	1	
roma tomaten of pomodora	5	
basilicum	2	tl
oregano	2	tl
limoen	1	

Zeebaars: Fileer de zeebaars, laat de huid zitten. Snijd de filets in langwerpige ruitvorm in 2 gelijke stukken, zodat er uiteindelijk 8 of 16 stukken zijn. De dunne delen worden eraf gehaald. Controleer goed op graten en schubben. Snijd evt op huidkant 3 a 4 keer in. Vlak voor uitserveren, peper erover en bakken, eerst even op de huidkant, daarna op de andere kant (kort). Na het bakken een weinig zout erover strooien. Venkel: Snijd de knol doormidden, haal de kern eruit bewaar het groen voor de garnering. Snijd de venkel julienne. Zet de julienne gesneden venkel op met room, melk, beetje zout, steranijs en pastis. Als de venkel beetbaar is, haal eruit en kook de helft van het vocht in tot yoghurt dikte, evt binden. Bewaar de andere helft. Tomatensalsa: Ontvel de tomaten. Haal het zaad en sap eruit en dep droog. Snijd het vruchtvlees brunoise. Snijd de basilicum en oregano mooi fijn. Voeg dit samen met de tomaat, een beetje limoensap en wat olijfolie laat dit zachtjes garen. Op smaak brengen met peper en zout. Afwerking en presentatie: Verdeel de venkel over de borden, giet een beetje venkelsaus erbij. Leg de zeebaars erop en daarnaast een schepje tomatensalsa. Garneren met venkelgroen.

Kalfslende met pompoen en schuim van citroengras en gember

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende (stuk)	1	kg
takjes rozemarijn	1	
takjes tijm	1	
teentjes knoflook	1	
pak brickdeeg	1	
geklaarde boter	200	gr.
pompoen (voorkeur pindapompoen)	200	gr.
bleekselderij	200	gr.
knolselderij	200	gr.
bosje bieslook	0.25	
pompoen	400	gr.
sjalotjes	1	
verse gember	10	gr.
blaadje laurier	1	
kippenbouillon	3	
witte wijn	150	ml
olijfolie	3	
nootmuskaat	1	
kerrie	1	
stengel citroengras	3	
verse geschilde gember	15	gr.
droge witte wijn	150	ml
mespuntje kerriepoeder	3	
roomboterblokjes	250	gr.
cantharellen	250	gr.

Kalfslende: Verwijder indien nodig het vet van de lende. Smeer het vlees in met peper en zout. Steek het op verschillende plaatsen in met rozemarijn, tijm, en knoflook. Braad het vlees rondom krokant aan en gaar het verderop in een oven van 55 graden met de kernthermometer tot een kerntemperatuur van 54 graden, laat nu rusten op een warme plek. Voor een lap van 1kg en een dikte van 4 tot 5 cm dikte duurt dat ongeveer 2 uur. Brickdeeg: Snijd 8/16 rondjes van 8 cm diameter uit het brickdeeg en bestrijk meteen lichtjes met geklaarde boter (het mag niet uitdrogen). Bak en kleur het deeg tussen siliconenmatten in de oven op 190° gedurende 5 minuten. Uit 1 rond vel kunnen 8 rondjes van 8cm doorsnee gesneden worden. Groenten brunoise: Schil de pompoen en de knolselderij. Verwijder de lange draden van de bleekselderij en snijd de groenten in fijne brunoise. Blancheer afzonderlijk in gezouten water. Pompoenpuree: Snijd blokjes van de pompoen, zet knoflook en de sjalot met laurier licht aan in de olijfolie en voeg kerrie en geraspte gember toe. Zet hierin de pompoen aan en blus af met witte wijn, vul op met de kippenbouillon en kook ze op een laagvuur gaar. Afgieten en het kookvocht bewaren, pompoen pureren tot een gladde massa. Maak op smaak met wat nootmuskaat. Vul een wegwerpspuitzak met de puree en houd warm.

Citroengrasschuim: Snijd citroengras, gember, sjalotjes in brunoise en bak deze aan met de kerrie in olijfolie. Blus af met witte wijn, kook dit in en voeg daarna een gedeelte van het vocht van de pompoen en toe en laat dit 10 min trekken. Blender het vocht en zeef het uit.

Cantharellen: Maak de paddenstoelen goed schoon met een borsteltje en bak ze in olijfolie met peper en zout. Afwerking en presentatie: Verwarm de groentenbrunoise in roomboter met fijn gesneden bieslook. Citroengrasschuim monteren met koude blokje roomboter en opschuimen met staafmixer. Snijd het vlees in tranches. Spuit de pompoenpuree op het bord, dresseer de groentenbrunoise, brickdeeg krokantjes en het vlees. Als laatste het schuim.

DESSERT Zoetzure mango met sorbetijs van rode grapefruits, bloedsinaasappels, meringuwafel en Salsa Balsamico

Zoetzure mango met sorbetijs van rode grapefruits, bloedsinaasappel, meringuewafel en Salsa balsamico

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	260	ml
suiker	235	gr.
vers geperst en gezeefd sap van rijpe rode grapefruits	300	ml
campari	50	ml
eiwit	35	ml
eiwitten	45	gr.
fijne tafelsuiker	45	gr.
poedersuiker	45	gr.
rijpe mango's	2	
sap van sinaasappel	3	el
sap van citroen	1	el
eetl vanille-azijn	1	el
rasp v. sinaasappel	0.5	
rasp v. citroen	1	
korianderzaad, gekneusd	1	tl
venkelzaad	1	tl
kaneelstokje	1	
steranijs gekneusd	0.5	
safraandraadjes	5	
merg vanillestokje	1	
honing	1	el
salsa balsamico	60	ml
rode grapefruits	1	
hand- of bloedsinaasappels	1	

Sorbetijs: IJsmachine niet voorcoelen. Maak suikersiroop: Doe het water en suiker in een smalle hoge pan. Breng het suikermengsel tegen de kook aan, laat op matig vuur staan tot de suiker goed is opgelost en afkoelen tot kamertemperatuur. Meet 450 gram suikersiroop af, voeg grapefruitsap en Campari toe en roer goed. Start met bevriezen in ijsmachine. Klop eiwit met suiker half stijf. Voeg eiwitschuim toe aan de sorbet wanneer deze licht bevroren is, maar nog een slappe consistentie heeft (yoghurt dikte) en laat de machine verder draaien tot de gewenste stevigheid van het ijs. Zet in de vriezer. Meringuewafels: Verwarm de oven voor op 85 graden. Bedek een bakplaat met bakpapier. Klop de eiwitten met een handmixer (hoge stand) stijf. Voeg onder voortdurend kloppen (middelste stand) in drie gedeelten de tafelsuiker toe en blijf daarna doorkloppen (ca. 5 min op de hoogste stand) tot alle suiker is opgelost en het eiwit in glanzende pieken blijft staan. Roer voorzichtig met een spatel de poedersuiker door het eiwitschuim. Dit kan niet al te lang blijven staan, verwerk direct! Spuit met een spuitzak, rechte spuitmond 7 mm lange smalle staafjes van 6 a 7 cm min. 4 pp. (lange vingers). Droog ze in de oven tot ze droog en bros zijn (circa 1 uur). In oven afkoelen. Zoetzure mango: Schil de mango's dun af. Zet de vrucht op haar smalle kant en snijd de beide zijanten

er zo dicht mogelijk langs de platte pit af. 2 plakken in blokjes; de reststukken in saus. Druk met een mes de rest van het vruchtvlees van de pit en snijd de overige stukken klein. Pureer dit samen met het sinaasappel- en citroensap en de vanille-azijn in de blender tot een gladde saus. Doe de saus in een pan met dikke bodem, voeg alle overige ingrediënten toe en breng het geheel al roerende langzaam tegen de kook aan. Laat de specerijen een half uur in de mangosaus op matig vuur 'trekken', roer voortdurend want de saus kan snel aanbranden! Voeg naar smaak nog enkele druppels vanille-azijn, citroensap of honing toe. Schenk de saus daarna door een fijne bolzeef. Voeg vanillemerg toe en laat afkoelen. Salsa Balsamico: Moet stroperig zijn en anders wat inkoken. Afwerking en presentatie: Sinaasappels en grapefruits schillen en dan parten uitsnijden en delen. De mango in gelijke stukjes snijden, dunner als de mango minder rijp is. Meng dit met de mangosaus. Leg een serveerring op het bord van ca 8cm. Langs de binnenrand de mangosaus in het centrum sinaasappel en grapefruit. Daarop een bol ijs. Daarop de meringue 'wafel' evt. kleuren door branden. Afwerken met balsamico- en mangosaus.

KOFFIE Mokka

Mokka