

2018 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Geitenkaas in as met radicchio en peterselieroom

Geitenkaas in as met radicchio en peterselieroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
belugalinzen	100	g
groentebouillon	375	ml
boter	1,5	el
krop radicchio	0,5	
rol geitenkaas cendrée	160	g
zwart maanzaad	2	el
teen zwarte knoflook	3	
witte wijnazijn	1,5	el
donkere sojasaus	1,5	el
druivenpitolie	75	ml
zwarte kalamata olijven zonder pit	150	g
ongepelde amandelen	40	g
bladpeterselie	200	g
room	225	ml
zout	1	snufje

Snij de radicchio in fijne reepjes. Was de belugalinzen (weken meestal niet nodig). Breng ze aan de kook in de groentebouillon. Voeg de boter toe en kook de linzen in circa 25 minuten gaar. Giet af en schep de radicchio door de warme linzen. Snij de kaas in plakken van ca 20 gr. Druk de snijkanten van de geitenkaasjes in het zwarte maanzaad, zodat de bovenkanten mooi grijs-zwart worden. Hak de knoflook fijn en maak met een staafmixer een dressing van de zwarte knoflook, witte wijnazijn, sojasaus en druivenpitolie. Droog de olijven drie uur in een oven op 100°C. (moet vooraf gebeuren, dus drogen voor de volgende kookgroep). Rooster de amandelen in een droge koekenpan. Maal de olijven met de amandelen fijn tot 'aarde' in de blender. Hak het peterselieblad plus de stelen grof. Verhit de peterselie 5 minuten in de room op laag vuur. Pureer het mengsel, met de kleine kom van de keukenmachine. Giet door een fijne zeef en laat goed uitlekken. Lepel een spetterpalet van peterselieroom op het bord. Leg hier de radicchio op, schep er wat van de olijvenaarde in, druppel er een beetje zwarte-knoflookdressing over en plaats er een geitenkaasje bovenop.

Sinaasappel-wortelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
uien gesnipperd	4	
bossen wortel	2	
gemalen koriander	2	tl
groentebouillon	1	liter
sinaasappels	4	
minimaiskolfjes	2	pakje
rode bietensap	300	ml
maisplakjes	140	g
krabvlees	1	bakje
daikoncress	1	bakje
boragecress	1	bakje

Fruit de ui in de olie, voeg wortel, mais in plakjes gesneden (houd een kwart van de plakjes apart) en de koriander toe en fruit nog 10 minuten. Voeg de bouillon toe en laat 15 minuten zachtjes koken. Rasp de schil van 2 (4 bij 16 pers.) sinaasappels en pers alle sinaasappels uit. Schenk de rasp en het sap bij de soep en pureer de soep. Denk er om: niet zeven, het wordt een dikke soep. Kook de achtergehouden plakjes mais in 3 minuten gaar in het bietensap. Giet af in een zeef, spoel goed en laat afkoelen. Meng de maisplakjes met de cressen en het krabvlees. Pers de sinaasappels uit en maak van het sap met de olie, zout en peper een dressing. Doe de salademix in een metalen kom en giet de dressing er overheen. Even omscheppen. Voor serveren de salade uit laten lekken in een zeef. Serveer de soep warm, een flinke pollepel p.p. in een kom, met een smalle "reep" krabsalade op de soep. Zet de kom op een bord met een "reep" krabsalade van circa 2 el.

Structuren van bloemkool met gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	125	g
gele bloemkool	0,5	
witte bloemkool	1	
room	150	ml
bietensap	200	ml
hazelnoten	32	g
beukenzwammen	200	g
gamba's (16/20) gepeld	16	
restje cress	250	g

Laat de boter zachtjes smelten onder voortdurend roeren. Laat de melkbestanddelen op de bodem langzaam bruin worden (niet zwart!). De smaak wordt nu nootachtig. Zet weg. Snijd van de helft van de witte bloemkool kleine roosjes en kook ze beetgaar in de bietensap zodat ze paars kleuren. Neem voordat het vocht kookt een stuk paarse bloemkool eruit en rasp voor de garnering. Snijd de gele bloemkool kleine roosjes en bak deze zachtjes in de beurre noisette beetgaar. Druppel een beetje van de beurre noisette over de paarse bloemkool. Kook de witte bloemkool gaar en draai deze glad in de keukenmachine. Voeg de room toe. Breng op smaak met wat zout. Rooster de hazelnoten in een hete pan. Hak deze grof. Maak de beukenzwammen schoon. Bak deze aan in wat boter. Maak de Gamba's schoon. Bak deze aan in wat boter. Leg op het bord een streep van de bloemkoolpuree. Leg hierop de roosjes. Schik de Gamba's er tussen en strooi wat rasp er over en wat gehakte hazelnoot. Drapeer de beukenzwammen tussen de Gamba's en de roosjes. Schep er een lepel beurre noisette overheen. Eventueel afmaken met wat cress (b.v. Atsina, Sakura of Rucola Cress).

Konijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenbouten	8	
uien	4	
knoflooktenen	4	
stengels bleekselderij	2	
citroenen	4	
bosje salie	1	
wildfond	1,4	l
suiker	4	el

Bestrooi de konijnenbouten met versgemalen peper en zout en wentel ze door de bloem. Braad de delen circa 10 minuten aan in olie tot ze bruin zijn en deels gaar. Haal uit de pan. Snipper de ui, snijd de knoflook fijn, snijdt de bleekselderij in stukjes. Haal van 2/4 citroenen de schil eraf en bewaar voor de Gremoulata en snijd alle citroen in 8 partjes. Voeg eventueel nog wat olie toe en bak de ui, knoflook en bleekselderij in het braadvocht. Doe de wildfond, citroenparten, helft van de salieblaadjes en suiker erbij en breng tegen de kook. Voeg de konijndelen toe en gaar het konijn circa 90 minuten in een oven van 130°C. Haal het gare vlees en de citroenparten (bewaren) uit de saus. Houd het vlees warm.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	100	gr.
rozijnen	100	gr.
pure chocolade (70%)	80	gr.
marsala	100	ml
safraandraadjes	2	mespunt
witte wijn	2	glazen

Zeef het kookvocht en breng de saus (stoofvocht) aan de kook en laat 10 minuten inkoken. Roer het amandelmeel, de marsala, de rozijnen en pure chocolade door de saus. Laat nog 5 minuten zachtjes koken tot de saus goed bindt.

Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	
risottorijst	300	g
gevogelte bouillon boter	1	l
knoflookteen	1	

Week voor de sinaasappel-saffraanrisotto de saffraan in de witte wijn. Rasp een kwart van de sinaasappelschil, pers het sap eruit en roer de rasp erdoorheen. Fruit de sjalot in wat boter en voeg de rijst toe. Bak even mee en schenk de saffraanwijn en het sinaasappelsap erbij. Kook de risotto al roerende gaar met de gevogeltebouillon.

Gremoulata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflookteen	1	
bladpeterselie	2	el
citroen (zeste)	2	

Meng voor de gremoulata de fijngehakte knoflook, fijngehakte bladpeterselie, de fijngehakte schil en de fijngehakte citroenzestes door elkaar.

Salie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosjes salie	1	

Bak de salieblaadjes in een beetje olie tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

Pistachesouffle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	375	ml
vanillestokje	1	
eierdooiers	3	
fijne kristalsuikers	125	g
maizena	30	g
pistachenoten, gepeld/ongezouten	120	g
boter om in te vetten		beetje
pure chocolade	30	g
eiwitten	6	

Verwarm de melk met vanillestokje. Laat 20 min trekken en verwijder vanillestokje, schraap merg eruit, doe terug in melk. Klop eierdooiers met de helft van de suiker tot luchtige massa, voeg maizena toe en giet melk erbij. Breng massa al roerend aan de kook, 1 min doorkoken, goed roeren. Schep de crème uit de pan en doe in koude schaal. Bestrooi met wat suiker. Verwarm oven op 190 gr. Maal de nootjes fijn en meng ze door de crème. Vet de soufflevormpjes in met boter en bestrooi de binnenkant met suiker. Klop de eiwitten in een vetvrije kom, voeg de rest van de suiker langzaam toe en klop door tot er stijve pieken ontstaan. Schep een kwart van de eiwitten door de crème en spatel vervolgens de pistachemix snel door de rest van het eiwit en spatel dit bij de crème. Verdeel het souffleslag over de vormpjes. Zet de souffles in de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 170gr en bak ze in 20 min gaar.

Frambozencoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen (diepvries)	400	g
poedersuiker	100	g
sap van citroen	0,5	

Vruchten wassen en goed laten uitlekken. Mix vruchten samen met het citroensap en suiker even tot een enigszins vloeibare puree.

Chocolade ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocola 70%	25	g
slagroom	55	g
dextrose	30	g
eidooier	50	g
volle melk	335	ml
melkpoeder	30	g
zout	0,5	g
piment	1	g
cacaopoeder	25	g
suiker	60	g

Hak de chocolade fijn en doe dit samen met de room in een kom. Doe de dextrose en de eidooier in een kom en klof dit luchtig. Doe melk, melkpoeder, zout, piment, cacaoeder en suiker in een pan. Roer goed door met een garde en verwarm dit tot 85 graden. Giet een kwart bij het eimengsel en klof goed door. Giet dit vervolgens terug in de pan en verwarm dit tot 85 graden. Giet dit mengsel bij de chocola met slagroom. Roer het tot de chocola gesmolten is. Laat de compositie afkoelen tot kamertemperatuur en draai het tot ijs.