

2018 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Tzatziki Atina

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	150	g
teentje verse knoflook naar smaak	1	
creme fraiche	2	el
komkommer	2	
gerookte amandel	16	
bakje time cress	1	
zwarte kaviaar	1	
fleur de sel	1	

Laat de yoghurt nog wat uitlekken in een passeerdoek. Meng met wat geperste knoflook en maak af met de creme fraiche en een klein beetje peper. Zet de tzatziki apart en laat het op smaak komen.

Komkommer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	2	

Deel de komkommer met het hoofdgerecht. Snij met een dunschiller de komkommer zorgvuldig af totdat de zaadlijsten mooi zichtbaar zijn en de komkommer een mooie rechthoek is. Per persoon een rechthoek van ca 5 cm lang. Rol tot gebruik in keukenpapier om het vocht te absorberen.

Gerookte amandel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte amandel	16	

De helft van de amandelen crunchen, de rest wordt heel gebruikt.

Tomaatje ossenworst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenworst	200	g
tramezzinibrood of casino gesneden	1	
rozemarijn takje	1	
blik gepelde tomaten	1	
kappa of agar agar	1	
olijfolie	1	
tabasco	1	
cocktailprikkers	1	

Snij de ossenworst in plakken van \pm 20 gr en draai hier balletjes van. Leg het balletje op een stukje krimpfolie pak de punten van de folie en draai het strak samen. Zo krijgt het balletje een tomatenvorm. Leg in de vriezer. Haal de rozemarijnblaadjes van het takje en snij de blaadjes fijn. Giet in een bakje een flinke scheut olijfolie en doe hier de rozemarijn in. Laat dit trekken zodat de olie een mooi smaak heeft. Steek uit een snee brood een mooi rondje per persoon, groot genoeg voor het tomaatje. Smeer in met de rozemarijnolie en bak ze krokant in de oven op 140°C. Pureer de gepelde tomaten, zeef en maak op smaak met een klein beetje tabasco. Voeg Kappa of agar agar toe (hoeveelheid afhankelijk van het volume) en verhit in een pan. Haal de bevroren ossenworst-balletje uit de folie en steek er een prikker en haal ze door het tomatenmengsel. Haal de prikker eruit en zet een kroontje ervoor in de plaats. Leg het tomaatje op de crostini. Je kan met een druppel tomatenmengsel de crostini vast zetten op het bordje.

Creme de la mer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geklaarde boter	250	g
sint-jakobsvruchten	8	
spaanse mosselen	8	
wulken	8	
amandes schelpen	1	
wortel	1	
bleekselderij	1	
sjalot	1	
prei groen	1	
teentjes knoflook	3	
blaadje laurier	1	
fles witte wijn rioja	1	
venkeltje	1	
grote winterwortels	1	
schaaldierenpasta van primerba	1	

Klaar de boter. Leg de sint-jakobsvruchten in de geklaarde boter en houd de temperatuur maximum op 59° C. Laat traag garen gedurende 6 tot 8 minuten, afhankelijk van de grootte. Hiervoor kan je de warmhoud kast gebruiken. Verdeel de zeevruchten per soort over kleine pannetjes met deksel. De mosselen met selderij, zwarte peper en preigroen. De wulken met wortel, ui en witte peper. De amandes met venkel, knoflook en laurier. Giet in elk pannetje 1 groot glas witte wijn en voeg een koffielepel schaaldierenpasta toe. Heb je die niet, dan kan je ook afval van garnalen gebruiken. Zet het deksels op de pannetjes en verhit gedurende 3 minuten op hoog vuur. Reken voor de wulken 8 tot 10 minuten. Houd de zeevruchten warm. Ontbaard de mosselen.

Zeewierroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room		l
peper en zout		

Vang het zeevruchtenvocht op (de groenten mogen weg) en kook het voor de helft in. Voeg de room toe en laat kort opkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen vuil	500	g
boter	50	g
melk	1	dl
peper en zout		
nootmuskaat		
pakje bieslook		

Kook de aardappelen gaar en pureer ze samen met de melk en de boter tot een gladde puree. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en fijngesneden bieslook.

Ciabattabrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ciabattabrood nog af te bakken		

Snijdt het brood vanuit de diepvries in fijne plakjes (snijmachine stand 20) en toast die met wat olijfolie in de oven op 180° C. (ongeveer 7 min.) Kruid met peper van de molen.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doosje oesterblaadjes		
atsina cress		
purperen shiso cress		
doosje wakame zeewier		
lamsoren		

Schik een lepel puree onderaan in een diep bord. Lepel hierom een ruime lepel zeewierroom. Schik de warme zeevruchten zoals op de foto. Serveer de mossel in de schelp. Werk af met de cressen, oesterblad, lamsoor, wakame en een ciabattatoastje.

Tarbot in bladerdeeg met Nantaisboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilets	640	g
bladspinazie	300	g
trostomaten	300	g
sjalotten	4	
blaadje basilicum	4	
blad bladerdeeg 40 x 40 cm	600	g
eierdooiers	4	

Verdeel de filets in acht gelijke hoeveelheden. Was de spinazie en roerbak de spinazie. Snijd indien nodig grof. Druk het vocht er goed uit en laat het goed uitlekken. Geef de tak van de tomaten aan de amuse! Snijd de tomaat in vieren, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Stoof de tomaat samen met sjalot en basilicum blaadjes aan. Schik acht hoeveelheden vis en daarop als een dakje een mengeling van de spinazie, tomaat, sjalot en basilicum. Rol het bladerdeeg uit tot bijna filodeeg-dikte (dun dus) en snijd hieruit acht visvormpjes. Leg de vis met groentedakje in een ovenschaal. Leg het visvormpje van bladerdeeg er bovenop. Bestrijk de bovenkant met de losgeklopte eierdooier. Bak dit gedurende 20 min in de oven op 180 graden C. Haal de vis uit de oven en serveer als geheel pakketje.

Nantaisboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
droge witte wijn	600	ml
sjalotten fijn gesnipperd	4	
room	2	el
balsamico wit	2	el
boter	40	g
peper/zout		
bieslook fijn gesnipperd	20	g
evt. maïzena om bij te binden		

Doe de witte wijn, sjalot, room en balsamico in een kookpot en laat tot 1/4 inkoken. Haal van het vuur af en monteer met koude klontjes boter. Bind eventueel bij met wat aangelengde maïzena. Kruid met peper/zout en voeg bieslook toe.

Opmaak

Bedek de spiegel van het bord met de Nantaisboter en schik de vis in bladerdeeg in het midden.

Picanha

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
picanha staartstuk van 1 - 1.5 kg	1	st
picadillo kruiden of	5	tl
paprika poeder		
cayennepeper		
knoflookpoeder		
komijnpoeder		
koriander poeder		
zout		
zwarte peper		
olijfolie	100	ml

Snijd de vetlaag in een ruitjesmotief in. Verwarm de oven op 180 graden. Meng de kruiden. Gebruik 3 of 6 tl van de kruiden voor de aardappels. Neem de rest van de kruiden en wrijf het vlees hiermee in. Ga 90 minuten voor serveren verder met het vlees even aan te braden in olie. Leg het vlees ca. 1 uur in de oven op 180 graden tot een kern-temperatuur van 50 graden. Laat het ca 20 min afgedekt rusten op een warme plaats.

Komkommer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
azijn	100	ml
suiker	2	el
mosterd	1	tl
komkommer	2	st

Breng de azijn, de suiker en de mosterd in een pannetje aan de kook en laat het even pruttelen. Snijd met een dunschiller per persoon 2 plakken van de komkommer tot net tegen de zaadlijst aan. Er blijft een vierkante zaadlijst over geef deze aan de amuse-bereiders. Kiep het azijnmengsel in een platte schaal en leg de komkommerplakken hierin. Laat min. 20 minuten trekken. Maak er rolletjes van.

Aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roseval aardappel	5	st
picadillo kruiden	3	tl
olijfolie		
grof zout		

Was en snijd de aardappels over de lengte in kwarten. Smeer de parten in met olijfolie en kruid de aardappels. Leg bakpapier op de oven-bakplaat. Leg de aardappels hierop en bak de aardappels ca 20 min in de oven bij het vlees op 180 gr. Strooi er wat grof zout op als ze klaar zijn.

Bietjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rood-witte bietjes chioggia	2	st
sushi azijn	100	ml

Schil de bietjes. Snijd er 3 dunne plakjes per persoon van. Snijmachine stand 6. Let op de snijrichting. Zorg dat de ringen zichtbaar zijn. Leg de plakjes 20 min in de azijn in een kom.

Pompoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen butternut	1	st
groentebouillon poeder		
boter		

Schil de pompoen. Snijd er per persoon 2 blokjes uit, 2 x 2 cm ongeveer. Leg deze 20 min. in de oven (180 gr) op bakpapier in een schaal. Snij de rest klein, en kook deze gaar. Giet af. Bewaar wat vocht. Maak er een puree van, eventueel wat vocht of boter toevoegen en breng op smaak met wat bouillonpoeder.

Broccoli en groene asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	1	st
groene asperges	16	st

Snijd 3 roosjes per persoon. Maar 2 asperges per persoon schoon. Kook de groentes beetgaar.

Saus Béarnaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geklaarde boter	160	ml
sjalot	2	st
kervel	2	tak
dragon	2	tak
witte wijnazijn	40	ml
witte wijn	80	ml
zwarte peper		tl
eidooiers	80	g

Klaar de boter. Hak de sjalotjes fijn. Snijd de blaadjes van de kervel fijn. Snijd de blaadjes van de dragon fijn. (niet bij elkaar doen). Laat de azijn, witte wijn, sjalot, peper en de helft van de dragon in een pan tot 1/3 zachtjes inkoken (gastrique maken). Passeer door de fijne zeef. Voeg de eidooier toe. En klop de saus met een garde AU BAIN-MARIE tot een stevige mousse (yoghurt dikte). Klop de boter op dezelfde temperatuur met een garde beetje bij beetje door de boter.

Saus Chimichurri

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaat		
sjalot		
knoflook		
rode peper		
verse peterselie		
oregano		
tijm		
rode wijnazijn		
olijfolie		
zout en peper		

Snijd alles fijn. Doe de olie in een maatbeker en voeg alles toe. Blendeer dit goed.

Bordopmaak

De bedoeling is dat je met al deze ingrediënten een mooie bordopmaak gaat maken. Bedenk ruim voor het uitserveren hoe je dit gaat doen want anders worden de componenten koud.

Tiramisu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	80	ml
eiwit	120	ml
suiker	150	g
speculaaskruiden	3	g
speculaaslikeur	75	ml
mascarpone	300	g

Klop de eidooiers met 75 g suiker en de speculaaskruiden op tot dik vloeibaar schuim. Klop de mascarpone door dit mengsel. Voeg dan de likeur toe. Klop de eiwitten stijf met de rest van de suiker en spatel dit luchtig door het mascarponemengsel. Doe het in een spuitzak en leg dit in de koeling.

Gepocheerde peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
conference peer	300	g
suiker	100	g
water	100	ml
vanillestok	1	
citroensap	10	ml

Schil de peren en snij in brunoise. Kook de suiker, het water, citroensap en het merg van het vanillestokje en laat dit trekken. Pocheer de peer gaar in dit vocht. Koel de peer in het vocht terug.

Speculaasbodem

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
speculaasjes	200	g
speculaaslikeur	75	ml

Hak de speculaasjes grof. Verdeel over de glazen en besprenkel met de likeur. Verdeel hierop de gepocheerde peer en de tiramisu. Zet dit in de koeling om op te stijven.

Kataifi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kataifideeg	50	g
speculaaskruiden		snuf

Frituur kleine nestjes van kataifideeg op 160 graden totdat ze goud bruin zijn. Bestrooi nestjes direct met speculaaskruiden.

Afwerking

Leg een nestje Kataifi op de tiramisu en eventueel een (wit) chocolaatje.

KOFFIE Mokka

Mokka