

2019 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Schorseneren met waterkers en gerookte paling

Schorseneren met waterkers en gerookte paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	10	
paling	250	g
bieslook		Bosje
peper & zout	2	
waterkers		Bosjes
ui, fijngesneden	150	g
bleekselderij	150	g
wit van prei	80	g
groentebouillon	300	ml
gespoelde spinazie	300	g
boter	3,5	g
agar agar	3,5	g
sneden toastbrood	3	

Schorseneren: Maak de schorseneren schoon. Snijdt ze in stukken van ongeveer 2 a 3 cm. Kook ze in ongeveer 15 minuten gaar, giet af en laat ze afkoelen. Meng ze met peper, zout en fijngesneden bieslook. Snijdt de Paling in balkjes van zo'n 2 a 3 cm. Waterkers: Snijdt de bleekselderij en de prei fijn. Snij de stelen van de waterkers en hou ze apart. Stoof de ui en prei aan (zonder te kleuren) in bruisende boter, voeg selderij en de waterkersstelen toe. Bevochtig met de groentebouillon en kook 15 min. Voeg de laatste 5 min. de spinazie en waterkers toe. Mix heel fijn en zeef de mix door een fijne zeef (eventueel door een doek) en breng op smaak met peper en zout. Bewaar de restanten spinazievocht voor het hoofdgerecht. Voeg de Agar Agar toe. Croutons: Snijdt het toastbrood in kleine croutons. Bak de croutons goudgeel in de boter en breng op smaak met peper en zout. Opmaak/serveren: Schik de schorseneren rond een ring op een koud bord. Werk de cirkel af met paling, blaadjes postelein en enkele broodkorstjes. Lepel de soep in het midden en laat eea opstijven.

Minestrone

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teen knoflook	1	
basilicumblaadjes	50	g
zeezout	50	g
pijnboompitten	75	g
parmezaanse kaas	100	g
extra virgin olijfolie	100	ml
peper		
druppel citroensap		
kippenbouillon	1,5	l
venkelknol	100	g
groene asperges	75	g
broccoli	100	g
bloemkool	100	g
mini courgettes	100	g
pomodori tomaten	8	
bosje bosui	1	
knoflook	2	t
spaghetti	75	g
bieslook		
basilicum		
nam pla		

Pesto: Wrijf de knoflook en basilicum met een mespunt zout in de vijzel of gebruik een staafmixer. Bewaar wat blaadjes voor de garnering. Rooster de pijnboompitten heel licht en doe deze erbij en pureer totaal. Doe het mengsel in een kom en voeg de helft van de kaas erbij. Roer voorzichtig door en voeg dan olie toe dat alles net bindt en de saus een mooie, gladde, dikke substantie heeft. Voeg zout en peper naar smaak toe en vervolgens de overgebleven kaas. Schenk er nog wat olie bij en proef op smaak. Blijf wat meer olie en kaas toevoegen tot jezelf tevreden bent met de smaak en de dikte. Als laatste voeg je er de citroensap bij. **Soep:** Breng bouillon aan de kook. Alle groenten klaarmaken en klaarzetten. Venkel halveren, in plakken snijden en klein snijden. Asperges schillen en in dunne plakjes snijden, de kopjes intact houden. De bloemkool en broccoli verdelen in kleine roosjes. De courgettes in de lengte in vieren snijden en vervolgens klein snijden. De tomaten blancheren, doormidden snijden, pitjes verwijderen en vruchtvlees kleinsnijden. Bosui in kleine ringetjes snijden en knoflook hakken in kleine stukjes. Olijfolie in een braadpan en verhit deze op middelhoog vuur. Roer de knoflook, de bosui en de venkel erdoor en fruit deze op een laag vuur ca 15 minuten zonder ze te laten verkleuren. Doe de rest van de voorbereide groenten erbij met de gebroken spaghetti en de kokende bouillon. Breng alles aan de kook en laat ca 10 min doorkoken. **Afwerking:** Maak verder de soep op smaak met Nam Pla (hierdoor is minder zout nodig) en peper en serveer de soep in grote kommen met een klodder verse pesto in het midden. Bestrooi met wat fijngehakte basilicum en bieslook en besprenkel het met wat olijfolie.

Terrine van kalkoen met saus van turrón (spaanse nougat)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalkoenfilet (gehakt)	800	g
ui	1	
teentje knoflook	2	
granny smith	1	
room	60	ml
cognac	40	ml
ei	2	
takjes tijm	4	
takje salie	1	
gedroogde pruimen (half droog)	150	g
olijfolie	20	g
amandelen	140	g
suiker	100	g
honing	20	g
kaneel	1/4	tl
citroenrasp van ½ of 1 citroen	1/2	
pedro ximenez sherry	20	ml
accla cress of limon cress		

Terrine: Draai de kalkoenfilet tot grof gehakt. Hak de ui en de knoflook fijn. Schil de appel en snij brunoise. Fruit de ui, knoflook met wat olijfolie, niet bruin laten worden. Daarna korte tijd de appelstukjes erbij. Meng het gehakt met het ui, knoflook, appelmengsel. Voeg room toe, de cognac en ei om te binden. Kruid met wat tijm en peper en zout zodat de massa goed op smaak is. Vet een cakevorm in en leg onderin wat tijm en salie. Doe de helft van het vleesmengsel in de vorm. Leg er een aantal gedroogde pruimen in. Zoveel dat als je plakken snijdt er een stukje pruim zichtbaar is. Doe vervolgens de rest van het vlees erop. Gaar au-bain-marie in een oven op 180grC gedurende 30-40 min. Controleer de massa moet stevig zijn maar niet te gaar en uitdrogen. Nougat saus: Rooster de amandelen in de oven. Laat ze afkoelen. Maal de amandelen fijn. Zet een pan op laag vuur en doe alle ingrediënten daarin. Voeg de Pedro Ximenez toe. Voeg daarna beetje voor beetje de room toe totdat je een mooie saus hebt. NB deze saus wordt meestal gemaakt van een blok turrón, die je laat smelten. Afwerking: Snij 2 mooie plakken van de terrine en nappeer met de saus. Werk af met wat cress

HOOFDGERECHT Gebraad van Livar varkensvlees, charlotte van aardappel en witlof, mousseline van pastinaak en chips van ham

Gebraad van Livar varkensvlees, charlotte van aardappel en witlof, mousseline van pastinaak en chips van ham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakje serrano ham	8	
stronkjes witlof	8	
aardappelen kruimig (vuil)	600	g
pastinaak	500	g
melk	100	ml
livar varkensfilet	800	g
sjalot	1	
laurierblad	1	
takjes tijm	2	
sap van spinazie (halen bij voorgerecht)	100	ml

Chips van ham: Droog in een oven van 75°C de ham in ongeveer 80 minuten. Verdeel de ham in 3 gelijke stukken per persoon en leg apart tot het opdienen. Charlotte van aardappel en witlof: Schil de aardappelen en kook ze. Pers ze door de pureeknijper en maak de aardappelpuree op smaak en dikte met boter en room. Verwijder 10 blaadjes van elke stronk witlof, kook beetgaar en kruid ze. Hak de rest van het witlof en kook het apart. Meng de op voorhand gemaakte puree met het gekookte, fijngehakte witlof. Maak kleine charlottes met de witlofblaadjes. Garneer met aardappelpuree en sluit de witlofblaadjes. Houd dit warm. Mousseline van pastinaak: Kook de pastinaak gaar in de melk. Bewaar het kookvocht. Pureer de pastinaak met een staafmixer, haal het door een zeef en breng op de gewenste dikte met de achtergehouden melk. Vul een spuitzak met de puree en houd warm. Varkensfilet: Kruid de varkensfilets met zout, peper, tijm, laurier en gehakte sjalot. Bak gedurende ongeveer 10 minuten in de pan. Gebruik het aanbaksel in de pan om een mooie jus te maken met behulp van wat water of wijn. Trancheer in mooie gelijke stukken. Opmaak: Haal bij het voorgerecht de spinazie, kook deze en vang het groene kookvocht op. Schik op elk bord een rij getrancheerd varkensfilet, een Charlotte, enkele torentjes van de pastinaakmousse en de chips van ham. Dien op met vleessaus en enkele druppels van het sap van spinazie.

Ganache van zuurstok

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zuurstok	75	g
witte chocolade	575	g
room	300	g
boter	50	g
zuurstok (voor garnering)	50	g

Hak de zuurstok grof. Kook de room op en smelt hierin de stukjes zuurstok. Neem de pan van het vuur en doe de chocolade erbij. Smelt de chocolade. Roer er de boter door. Bekleed een bak/schaal met keukenfolie en stort de Ganache hierin uit. Zet weg in de koeling. Hak nog wat zuurstok fijn als garnering. Snijd de Ganache in de gewenste vorm.

Crème brûlée met zoethout & Trekdrops

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoethout fijngehakt	30	g
melk	250	ml
slagroom	1/2	l
eidooiers	190	g
suiker	140	g
rietsuiker	8	el
trekdruppel	12	
eidooier	200	g

Crème brûlée: Breng de melk met het zoethout tegen de kook aan en laat van het vuur af 20 minuten trekken. Zeef de melk. Roer in een kom de eidooiers met de suiker romig/wit. Verwarm de room. Voeg al roerend eerst de melk aan de eidooiers toe en dan de warme slagroom. Verdeel dit over de schaaltes. Zet de schaaltes in een diepe bakplaat en giet kokend water in de bakplaat tot de schaaltes driekwart onderstaan. Laat de crème in een oven op 125 gr C in 40 minuten gaar worden. Controleer dit met een satéprikker, als deze schoon uit de crème komt is het gaar. Laat de crème volledig koud worden. Bestrooi de crème voor het opdienen met een laagje rietsuiker en karamelliseer dit met de brander. Trekdrops: Doe slagroom met de drop in een pan en laat de drop op laag vuur smelten. Koel de pan af in een bak met koud water. Klop de dooiers met de suiker tot een bleke luchtige massa. Spatel het lauwe dropmengsel door de eidooiers en doe het in de ijsmachine.

Mokka