

2019 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Bietensalade met Goudse geitenkaas en pistachenoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten (gekookt)	0,5	kg
extra virgen olijfolie	4	el
rijstazijn	4	el
honing	2	tl
geraspte schil van sinaasappel	1	
geschilde, fijn geraspte verse gember	1	tl
koosjer zout	2	tl
gezouten geroosterde pistachenoten (schoon)	50	g
goudse geitenkaas of andere stevig gerijpte geitenkaas	150	g
fijn venkelgroen ter garnering	4	tl
grof zeezout		
zwarte peper		

Doe de bieten in een vacumeerzak en voeg twee el van de olie, de azijn, honing, sinaasappelrasp, gember en het koosjere zout toe. Probeer de halve bieten in een enkele laag te houden, wat het makkelijkste gaat als ze allemaal met de snijkanten omlaag liggen. Laat de bieten in warmwaterbad (85gr C) ongeveer een half uur marineren. Haal de zak uit het water en laat de bieten voor tien minuten rusten. Snijd elke halve biet in 6 tot 8 partjes die op het breedste punt 1 cm dik zijn. Doe de partjes in een schaal, druppel de extra virgen olie erover en schep ze om. Breng op smaak met zeezout en zwarte peper. Dresseer de salade op een bordje en bestrooi met de pistachenoten, de kaas en (eventueel) het venkelgroen.

Ravioli van rode biet en verse geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte rode bieten	3	
kleine radijsjes	8	
verse geitenkaas	150	g
lente-uitje	2	
pistacheolie	4	el
sap van citroen	1	el
pistachenoten	6	
enkele takjes verse bieslook	16	
peper en zout		

Schil de gekookte rode biet en snij in dunne plakken met behulp van een mandoline. Gebruik een uitsteekvormpje om mooie ronde plakken te maken. Leg de helft van de plakken op een bord. Snij de radijzen met een mandoline in dunne plakjes. Leg een laagje plakjes radijs op elke rode bieten plak. Meng de verse geitenkaas met het gesnipperde bieslook, de gesnipperde lente-ui, peper uit de molen en zout. Spreid dit mengsel over de rodebietenplakken. Maak een vinaigrette van pistacheolie, citroensap, peper en zout en besprenkel hiermee de vulling. Sluit de ravioli's met een tweede schijf rode biet en werk af met wat zout, peper, gehakte pistachenootjes en verse bieslook.

Paddenstoelenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
stengel bleekselderij	2	
knolselderij	1/8	
winterpeen	1	
prei- wit deel	2	
tomaten	2	
laurierblad	3	
lavas	0,5	el
peterselie	1	el
kruidnagel	2	
peperkorrels geplet	3	
droge witte wijn	100	ml
water	1.5	L
olijfolie		
groente bouillon	1.5	L
gedroogde paddenstoelen	25	g
knoflooktenen	2	
grote ui	1	
laurier	2	
paddenstoelen	250	gr.
kastanjechampignons	250	gr.
olie		
casinobrood	2	plak

Bouillon zelf maken: Snipper de uien. Maak de groenten schoon en snijd deze in grove stukken. Fruit de uien aan in olijfolie. Voeg de groenten toe (nog geen kruiden). Laat dit even stoven toot alles glazig is. Blus af met de witte wijn. Voeg het water en de kruiden toe. Laat dit net niet koken maar trekken. Laat dit 45-60 min garen zonder deksel op de pan. Eventueel afschuimen. Zeef de bouillon en druk het vocht uit de groenten. Of, neem groentebouillon poeder en maak daar de benodigde bouillon van. Paddenstoelen bouillon: Laat de gedroogde paddenstoelen weken in wat warm water. Snipper de ui en knoflook. Snijd de champignons en alle paddenstoelen in plakjes. Fruit de ui en knoflook aan in een soeppan met een scheutje olie. Voeg de paddenstoelen en champignons toe en bak deze 3 minuten mee. Snijd de geweekte paddenstoelen ook in plakjes. Voeg dit en het vocht van het weken toe aan de pan. Voeg de bouillon toe en laurier. Laat dit 10 minuten sudderen. Controleer op smaak.

Knoflookcroutons: Pers de knoflook en meng deze met de olie in een kom. Smeer de plakken brood er mee in. Eventueel aan 2 zijdes. Snijd het brood in blokjes. Gril de blokjes onder de salamander goudbruin. Af en toe wat husselen. **BLIJF ERBIJ STAAN!** Ze verbranden snel.

Afwerking: Schenk de soep in een kom en bestrooi met croutons

Zacht gegaarde kabeljauw, rettich, gravadlaxsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rugfilets van kabeljauw met vel van 500g	2	
zout	140	g
water	2	l
peterselie	100	g
olie	300	ml
dijonmosterd	60	g
honing	30	g
witte wijnazijn	40	ml
eidooiers	2	
peterselie olie	140	ml
bos dille gehakt	0,5	
koolrabi (formaat afhankelijk)	1	
rettich	1	
bos lavas	1/2	
citroenen	1	

Kabeljauw: Verwijder het vel van de kabeljauw en bewaar dat. Los het zout op in het koude water. Leg de kabeljauw minstens 1 uur in dit pekelbad. Haal de kabeljauw eruit en spoel af onder koud water. Kijk naar het formaat van de kabeljauw. Deel zonodig in 2 gelijke stukken en vacumeer deze. Pocheer de vis sous-vide op 52 graden gedurende 50 minuten. Koel terug op ijswater. Snijd de kabeljauw in plakken van ongeveer 4 cm. Peterselie olie: Pluk de groene blaadjes van de peterselietakjes, dit moet ongeveer 40 gr zijn. Draai de blaadjes samen met de olie een half uurtje in de blender. De olie zal warm worden door het draaien. Giet de olie in een doek en laat dit uitlekken. Gooi de peterselie weg. Na het uitlekken eventueel met Extra Vierge olie aanvullen tot de bij de saus gewenste hoeveelheid. Gravadlaxsaus: Zorg dat alles op kamertemperatuur is! Vermeng dooiers, azijn, mosterd, honing en wat zout. Maak een mayonaise door al kloppend met een garde druppelsgewijs de olie toe te voegen. Meng op het laatst de fijngehakte dille door de mayo. Breng eventueel op smaak en zet koud weg. Rettich: Schil de koolrabi en snij dit in dunne reepjes ter dikte van een lucifer. Meng dit met de gehakte lavas, citroensap + zeste van citroen en zout naar smaak. Schil de rettich en snijd in de lengte in zo dun mogelijke plakken. Leg de koolrabisalade in de plakken rettich en rol ze strak op, snijd de uiteindes bij. Snijden op snijmachine stand 4. Krokante huid: Schraap de kabeljauwhuid schoon en bak de huid tussen bakpapier onder druk (met een gewicht, bijvoorbeeld een bakplaat) in ongeveer 30 minuten op 160 graden krokant. Zeer goed schoonmaken van vleesresten. Opmaak: Lepel de saus losjes in een cirkelvorm op het bord. Leg de kabeljauw en de rettichrol erop en daarop de krokante huid. Maak af met een takje dille

HOOFDGERECHT Hert gerookt in jeneverbes, kweeper, kruidkoek

Hert gerookt in jeneverbes, kweeper, kruidkoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertensteaks	800	g
botten apart erbij	2	
tenen knoflook	2	
ui	1	
wortelen	2	
maniguette peper	10	g
jeneverbes	2	g
kruidnagel	2	g
zwarte penja peper	5	g
hertenbotten	1	kg
rode wijn	750	ml
rode port	200	ml
kalfsbouillon	1,5	l
garam masala	5	g
honing	150	g
boter	45	g
melk	75	g
bloem	150	g
amandelpoeder	75	g
bakpoeder	13	g
poedersuiker	40	g
rasp sinaasappel	8	g
rasp citroen	1,5	
kruidenmix	200	g
citrusap (citroen, limoen, sinaasappel)	50	g
suikerwater (1 op1)	7	g
kweeperen	1	kg
witte wijn	1	l
witte port	200	g
suiker	200	g
kaneelstok	1	
steranijs	1	
bloedworst	200	g
amsterdamse uitjes	300	g
gepelde zilveruitjes	300	g
azijn	20	g
rode biet	1	
gele biet	1	

chioga biet	1	
zwarte truffel olijfolie		
jeneverbessen (en evt takjes van de jeneverbes)		
incazout		
yka leaves		

Hert: Trancheer het hertenvlees in 8/16 steaks. Verwijder van de hertenbotten zoveel mogelijk vet. Jus van Maniguette peper: Sla met de achterzijde van een hakbijl op de botten om deze te breken in iets kleinere stukken. Fruit de groenten, Maniguette peper, jeneverbes, kruidnagel en zwarte Penja peper aan, voeg het de hertenbotten toe en bruin wat aan. Blus het geheel af met de rode wijn en rode port. Kook dit in en voeg de bouillon toe. Kook het geheel gedurende 90 minuten. Zeef de jus en laat het tot een kwart inkoken. Verrijk de jus voor gebruik met Garam Massala en Zwarte Truffel olijfolie. Kruidkoek: Meng de honing en boter in lauwwarme melk. Voeg de bloem, amandelpoeder, bakpoeder, poedersuiker, rasp van sinaasappel/citroen en de kruidenmix toe. Voeg de eieren toe en draai deze in de keukenmachine op hoge snelheid door. Stort het mengsel op een bakplaat, die met bakpapier bekleed is. Afbakken op 150°C gedurende 30 minuten. Laat de kruidkoek afkoelen. NB kruidenmix is voor 16p. Wrijf deze mix fijn in de vijzel. Citrusgel: Pers het sap uit. Voeg eventueel ook wat rasp van de schil toe. Breng alle ingrediënten samen met de agar-agar aan de kook en giet door een fijne zeef. Laat afkoelen en geleren. Draai in een blender tot een gladde en glanzende gelei. Crème van Kweeper: Schil de kweeperen en snij ze in 4 parten. Breng de witte port, witte wijn, suiker, kaneelstok, steranijs en kruidnagel kort aan de kook voor de smaak van kaneelstok, steranijs en kruidnagel. Zeef dit mengsel en breng weer aan de kook. Voeg de geschilde kweeperen zonder klokhuis toe, kook tot beetgaar. Haal de helft van de kweeperen uit de pan. Snijd deze in blokjes (totaal 24/48 blokjes). Kook de andere helft door tot het vocht tot klein laagje is gereduceerd. Giet het vocht in een aparte kom en pureer de kweeperen in de keukenmachine tot een fijne crème. Voeg eventueel kookvocht toe om het smeug te maken. De rest van het kookvocht KAN je in de jus doen. Crème van bloedworst (voor 16p maken!): Blender de bloedworst door er wat melk eventueel aan toe te voegen en kruid met Garam Masala. Zorg dat het mengsel spuitbaar is en doe in een spuitzak. Amsterdamse uitjes: Voor decoratie, halveer ze zodat ze beter blijven liggen. Zilveruitjes: Pel de uitjes en zet ze met suiker, azijn, boter, een snufje zout en zoveel water dat de uitjes onderstaan in een pan en laat ca. 30 minuten afgedekt zachtjes koken. Laat daarna de uitjes zonder deksel sudderen tot het vocht is verdampt en de uitjes gekarameliseerd zijn. Garnering van biet: Schil de bieten. Snij dunne plakken op de snijmachine stand 4. Gaar de plakjes biet. Besprenkel de plakjes biet met zwarte truffel olijfolie. Bereiden en roken hertensteak: Verwarm de oven op 150°C. Bak de steaks kort aan beide zijde aan. Bestrooi na het bakken beide zijden met zwarte peper, Garam Masala en Incazout. Bedek de bodem van een ovenschaal met de takjes van jeneverbes. Leg in aan een kant van de schaal de geplette jeneverbessen. Leg de steak op de takjes jeneverbes. Laat de jeneverbessen flink roken m.b.v. een brander. Dek de schaal af met een bakplaat en zet het geheel gedurende ongeveer 5 minuten in de oven. VARIANT: Gebruik het rookoventje met uitsluiten wat jeneverbessen. Laat de jeneverbessen flink roken m.b.v. een brander. Laat de jeneverbessen flink roken m.b.v. een brander. Zet het rookoventje ongeveer 5 minuten in de oven (afhankelijk hoe rood je het vlees wil). NB jeneverbestakken zijn slecht verkrijgbaar, gebruik de variant met het rookoventje. Opmaak van het bord: Maak een mooie cirkel op het bord met drie toefjes crème van kweeper, drie toefjes crème van bloedworst, drie blokjes beetgare kweeper, 3 delen van het Amsterdamse uitje, drie halve delen van het zilveruitje, drie blokjes van 1,5 cm kruidkoek. Plaats toefjes van de citrusgel op twee blokjes

kweeper en een in de cirkel. Verdeel van iedere soort biet een plakje op de cirkel. Maak de cirkel af met delen van de Yka leaves®. Snijd het vlees in vier mooie plakken en leg deze in de cirkel. Dresseer het gerecht op speelse wijze met jus van Maniguette peper en een paar extra druppels Zwarte Truffel olijfolie.

DESSERT Clementines met gin-tonic en kaneel

Clementines met gin-tonic en kaneel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gin	50	ml
fever-tree tonic	125	ml
suiker	30	g
limoensap	55	ml
clementinesap	50	ml
limoen	1	
melk	250	ml
slagroom	500	ml
kaneelstokje	3	
eidooiers	5	
clementines	8	
pecannoten	2	el

Granité: Rasp de schil van de limoen voor de garnering en pers de vrucht uit. Vul aan met limoensap. Meng tonic, gin, suiker, limoensap en clementinesap. Doe het mengsel in een brede ondiepe stalen bak en zet in de diepvries. Meng geregeld met een vork zodat je een granité krijgt. **Kaneelijs:** Doe het melk-roommengsel met de kaneelstokjes in een pan en verwarm en laat zeker een ½ uur trekken. Haal de stokjes uit het mengsel. Klop de eidooiers met de suiker en voeg al roerend de melk aan de eieren toe. Doe het terug in de pan en zet op het vuur. Het mengsel is gaar als je een pad kunt trekken op de spatel waarmee je roert. Haal van het vuur en maak hoog op smaak met kaneelpoeder. Draai er ijs van. **Clementines:** Schil de clementines en zorg dat je alle wit verwijderd hebt. Verwijder de onder- en bovenkant en snij doormidden. **Opmaak:** Hak de pecannoten fijn. Dresseer de clementine op het bord en werk af met granité, kaneelijs, pecannoten, limoenrasp.

KOFFIE Mokka

Mokka