

2019 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

AMUSE Pastinaak met gebakken coquille

Pastinaak met gebakken coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
px-sherry	100	ml
rozijnen	20	g
pastinaken	200	g
melk	200	ml
kookroom	200	ml
boter	40	g
hazelnoten	50	g
coquilles	4	
blaadjes kervel	10	g

Hak de rozijnen in kleine stukjes. Verwarm de sherry tot lauwwarm en laat de rozijnenstukjes hierin 30 minuten wellen. Schil 1 (8p) of 2 (16p) pastinaken en snij dit op de snijmachine (stand 6) in dunne plakken in de lengterichting. Verhit in een frituurpan olie tot 150 graden en frituur de pastinaakplakjes. Laat drogen op keukenpapier en breng op smaak met zeezout. Snij de andere pastinaken in kleine stukjes en kook ze gaar in de melk met room. Pureer de pastinaak en voeg wat kookvocht toe om een gladde crème te krijgen. Breng op smaak. Doe in spuitzak en houd warm tot de opmaak. Hak de hazelnoten fijn. Verhit de boter tot het schuimt. Schep het schuim af en verhit de boter dan tot het nootachtig van kleur is. Voeg de hazelnoten toe. Dep de coquilles droog en halveer ze zodat twee dunnere schijven ontstaan. Bestrooi de coquilles met zout en peper. Verhit wat zonnebloemolie en bak de coquilles kort aan beide kanten. Voeg boter toe en schep dit een paar keer over de coquilles. Spuit wat pastinaakpuree op een amuselepel. Leg hierop een coquille, verdeel wat rozijnenstukjes en de hazelnootboter erover. Garneer met pastinaakchips en een blaadje kervel.

Bereidingen van aardpeer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardperen	500	g
olie		
boter		
melk	250	ml
kookroom	250	ml
lichtbruine basterd	1	el
baharat kruiden	1	el
zout	1	
bosui	1	
koude roomboter	250	g
sjalot	50	g
witte wijn	250	ml
peper		
suiker		
kappertjes		
augurk		
waterkers		
truffelolie		

Schil en kook aardpeer goed gaar met wat zout en wat suiker. Maak er puree van en haal door een fijne zeef. Strijk dun (3mm) uit op bakpapier en droog in de (warmkast)/oven op 80°C. Wanneer goed droog, aflaten koelen. Breek de gedroogde aardpeer in stukken en frituur de chips op 170°C. Ze kleuren snel! Laat uitlekken op keukenpapier. Verwarm de oven tot 160°C. Was de aardpeer goed en steek ze uit met een ronde steker (cilinder moet klein zijn en ca 2,5 cm hoog, 3pp). Reserveer de afsnijdsels voor het soepje. Leg op een bakplaat alu folie en beboter royaal. Zet de cilindres erop en dek af met alu folie. Pof deze in circa 8-12 minuten gaar. Bestrooi met wat vers gemalen peper en fleur de sel. Bewaar onder folie, mag lauwwarm worden. Schil de aardpeer en snij in kleine stukjes. Kook de aardpeer in de melk en room met wat zout, suiker en baharat gaar. Proef de consistentie en blender fijn. Maak op smaak met wat vers gemalen witte peper. Snij (scheef) heel dunne ringen van bosui en spaanse peper. Overgiet met wat witte wijn en laat marineren tot uitserveren. Snipper de sjalot. Kook de sjalotjes op met de witte wijn (gastrique), zout, suiker en witte peper; reduceer tot 1/3. Voeg dan de kookroom toe en reduceer wederom nu tot de helft. Passeer door een fijne zeef om uitjes te verwijderen. Voeg onder goed kloppen beetje bij beetje de koude boter toe zodat een mooie emulsie ontstaat met stevige consistentie. Proef en breng verder op smaak met peper, zout en een scheut vergine (gerookte) olijfolie. Snij de augurkjes in fijne brunoise, knijp de kappertjes goed uit en snij met scherp mes in stukjes. Deze garnering toevoegen aan de beurre blanc. Neem een langwerpige bord. Aardpeersoep in amuse glaasje op bord plaatsen, garneren met drupje truffelolie, bosuiring, pepertje. Neem 3 aardpeercilinders. Dresseer de beurre blancsaus. Garneer met waterkers, aardpeerchips.

Essence van ossenstaart met geitenkaasroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaart	1.5	kg
winterwortel	0.5	
prei	1	
ui	1.5	
venkelknol	0.5	
laurierblaadjes	1.5	
takjes tijm	2	
geitenkaas	100	g
slagroom	70	ml
gedroogd eekhoorntjesbrood	5	g
bolletje nootmuskaat	0.5	

Bruin de ossenstaart in de oven van 250°C in 20-30 minuten. Bak de gesneden groenten in een beetje olie tot ze kleuren. Doe vlees, groenten en kruiden in de snelkookpan en vul met ca. 2 liter water maar zorg dat alles geheel onder water staat. Breng aan de kook en zet ca. 2 uur onder druk. Zeef de essence en haal er zoveel mogelijk vet vanaf. Laat het indampen tot de gewenste sterkte. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de geitenkaas in klein stukjes en verwarm al roerende op laag vuur totdat het een zachte gladde structuur heeft. De kaas mag niet te warm worden. Klop slagroom tot yoghurt dikte en roer met een spatel door de zachte geitenkaas. Bewaar de room op kamertemperatuur. Borstel het eekhoorntjesbrood goed schoon. Maal de cêpes fijn in de mini-Bamix molen of in de koffiemolen. Rasp de nootmuskaat met de nootmuskaatrasp of Microplane. Meng een deel nootmuskaat met twee delen eekhoorntjesbrood. Schenk voorverwarmde espressokopjes of glaasjes tot driekwart vol met hete essence. Doe een flinke lepel geitenkaasroom op de essence. Bestuif met nootcêpes poeder en serveer direct zonder lepeltje.

Gekonfijte Rogvleugel gevuld met een tartaar van Gamba's en een rode botersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rogvleugels van 350 gram p. stuk	4	
gamba's	16	
prei	1	
takjes tijm	3	
takjes rozemarijn	3	
citroen	0.5	
olijf/arachideolie	0.75	l
knoflookteentjes	3	
sjalotje	1	
beaujolais villages	0.5	fles
suiker	1	el
boter	125	gr.
nam pla		
gembersiroop		
peper		
zout		
grove spinazie	500	gr.
wilde rijst	25	gr.
teen knoflook	1	
bouillon	200	ml

Snijd de filets van de graat of gebruik rogvleugelfilets (8/16). Maak grove tartaar van de gamba's en breng deze op smaak met zeer fijn gehakte tijm, rozemarijn, peper, zout en iets citroensap. Snijd (lange) lintjes van de prei en blancheer deze heel kort. Leg de rogvleugel met de graatkant naar boven en leg de tartaar van gamba's in het midden van de vis. Rol de rogvleugel op en bind ze vast met lintjes geblancheerde prei. Leg de vis in een pan, giet ze op met de olie en voeg de kruiden en de klein gesneden knoflook toe. Gaar de vis op 45 graden in ongeveer 50 minuten gaar. Snipper de sjalotjes. Kook de wijn met de sjalotjes en suiker in tot je ongeveer nog $\frac{3}{4}$ over hebt. Passeer de wijn. Monteer de saus op met kleine klontjes koude boter en breng deze op smaak met enkele druppels citroensap, nam pla, gembersiroop, peper en weinig zout. Bind de saus eventueel met wat aardappelzetmeel. Ontsteel de spinazie en was deze heel goed, laat ze uitlekken op een vergiet. Kook de rijst in de bouillon, deze wilde rijst heeft 3 keer zoveel kooktijd nodig als witte rijst!!. Snijd de knoflook heel fijn en roer door de spinazie en bak deze met een klontje roomboter gaar, meng tot slot de wilde rijst erdoor en breng op smaak met peper en zout, laat de spinazie vervolgens goed uitlekken. In een diepbord komt de spinazie te liggen, daarop leggen we de rogvleugel die een keer doormidden is gesneden. De saus komt rondom.

HOOFDGERECHT Fazant met gerookte knolselderij, zuurkool, kastanje en jus van lange peper

Fazant met gerookte knolselderij, zuurkool, kastanje en jus met lange peper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten of filets en losse karkassen	4	
tenen knoflook	3	
takje tijm	9	
takje rozemarijn	3	
gevogelte karkassen	1.5	kg
prei gesneden	100	g
ui	1	
knolselderij	50	g
winterwortel	100	g
teen knoflook geplet	6	
gekneusde peperkorrels	0.5	el
witte wijn	250	ml
eiwit	60	g
sushi azijn	35	g
zuurkool	75	g
eidooier	1	
spaans pepertje	0.25	
neutrale olie	350	g
xantana	1.4	g
boter	150	g
houtmot	2	el
melk	100	ml
kookroom	150	ml
gerookte boter		
zout en peper		
kastanje	250	g
bouillon	50	g
vadouvan		

Fileer de filets van de fazantkarkassen. De karkassen worden gebruikt voor de gevogelte jus. Leg de filets naast elkaar in een vacumeerzak met per zak 3 takjes tijm en 1 takje rozemarijn en een fijn gesneden knoflookteen. Gaar de filets sous vide op 50 graden, 45 minuten. Koel zo nodig de filet terug tot gebruik. Kort voor uitgifte de filets héél kort even om en om aanbraden. De fazant mag nog iets rosé zijn, de filets mogen niet uitdrogen. De karkassen met 3 liter koud water aan de kook brengen en afschuimen. Bouquet, kruiden en specerijen toevoegen en ca. 1,5 uur zachtjes laten trekken en reduceren. Bouillon passeren door een fijne zeef, wijn toevoegen en inkoken tot ca. 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Breng nu op smaak met peper. Voeg de sushi azijn, eiwit, eidooier, zuurkool, peper en zout in de blender en voeg druppelsgewijs de olie toe (hoeveelheid olie is indicatie!!). Voeg nu als laatste de Xantana toe

en blender gedurende 10 minuten flink door tot een mayonaise achtige substantie. Zet een rookpannetje op met hout mot op hoog vuur. Als hij begint te roken, plaats 150 gram boter in het rookoventje en schuif de deksel dicht. Haal nu van het vuur af. Voeg deze boter deels toe aan de crème van knolselderij tot dat deze voldoende (subtiële!) rooksmaak heeft. Maak de knolselderij schoon, snijdt in plakken van 1 cm (stand 24 op de snijmachine) en steek 16/32 rondjes uit met kleine steker van 4 cm. Kook de rondjes gaar in circa 3-4 minuten en zet apart. Snijdt de rest plus de afsnijdsels in grove stukken. Zet nu op met de room en melk en kook gaar. Pureer met de staafmixer tot een gladde crème, voeg deel gerookte boter toe. Proef en maak af met Sushi azijn. Doe de crème in een spuitzak en leg warm weg tot gebruik. Snijd de kastanjes fijn. Kook de bouillon samen met de room en de kastanjes even hoog op. Pureer en maak af met vadouvan en scheutje sushi azijn. Rasp de knolselderij met een grove rasp. Spatel alles door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Leg in het midden van het bord de rauwkost. Voeg aan beide kanten een quenelle van zuurkool, de torentjes van knolselderij en maak af met een toefje crème van knolselderij. Leg de fazantfilet op de rauwkost van knolselderij en schenk de gevogelte jus over de fazant.

Pavlova met koffiecreme en amarene kersen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	120	g
fijne kristalsuiker	270	g
maizena	1	tl
witte azijn	1	tl
room	600	ml
espresso	4	el
suiker	3	el
amarene kersen op siroop	500	g
pure chocolade reep	50	g
cacao	1	tl

Leg de chocoladereep in de koeling. Verwarm de oven voor op 120 en knip 3 (6) cirkels van bakpapier (dit wordt de grootte van de taart) (voor 8 personen het deksel dat op de ijsmachine ligt, ca 18 cm). Maak de kom van de KitchenAid schoon met wat citroen en keukenpapier. Klop de eiwitten stijf tot er pieken ontstaan. Voeg $\frac{1}{4}$ deel van de suiker toe tot dit is opgenomen en herhaal dit tweemaal. Voeg de maizena en azijn toe en klop weer stijf. Klop het laatste deel van suiker door het eiwit. Verdeel het mengsel over de cirkels bakpapier (ca.2 cm dik) op bakplaten en bak 40 minuten in de oven op 120. Zet na dertig minuten de oven op 100 en bak nog 100 minuten (de Pavlova is gaar als het bakpapier makkelijk loslaat van de bodem). Zet de oven uit en laat de Pavlova afkoelen in de oven met deur op een kier. Klop de slagroom met de espresso en suiker stijf. Zeef de kersen en laat goed uitlekken (500 gr of 1 kg is gewicht kersen met sap). Vang de siroop op en laat deze inkoken tot honingdikte (wordt de saus te dik, voeg dan een beetje water toe). Leg een schijf schuim op een schaal en smeer hier $\frac{1}{3}$ van de room over. Leg er $\frac{1}{3}$ van de kersen op. Leg de volgende schijf hierop en verdeel wederom $\frac{1}{3}$ van de room en $\frac{1}{3}$ van de kersen. Leg de volgende schijf hierop en verdeel de rest van de room. Maak met een spatel pieken in de room door de spatel plat op de room te leggen en ophoog te trekken. Verdeel de kersen hierover. Brandt de buitenzijde even voorzichtig aan met een gasbrander. (de taart kan branden, bruin is voldoende). Probeer met een mes zeer dunne plakjes van de reep koude chocolade te snijden, hierdoor krijg je staafjes schaaftsel. Besprenkel de top met de siroop van de amarene kersen en garneer met geschaafde chocolade en cacaopoeder. Zorg er voor dat een ieder de taart in deze staat heeft gezien! Neem hem (voor de partners) mee naar boven en zet hem even op tafel. Maak er nu een rommeltje van. Probeer de taart in parten te snijden. Dit zal tegenvallen door het taaie schuim. Maak het scherpe mes bij elke snede weer schoon in HEET water. Serveer de deconstructed taart.

Truffels van zoete wijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	125	g
melk chocolade	125	g
slagroom	100	ml
vanille stokje	1	
zeer zoete dessert wijn	35	ml
boter	25	g
cacaopoeder		
poedersuiker		

Hak chocolade klein en plaats in een rvs kom. Kook room, zoete wijn met het vanillemerg en het vanillestokje op en laat even trekken. Haal het vanillestokje eruit en giet het hete mengsel over de chocolade. Roer tot alle chocolade is opgelost. Werk nu de boter erdoor. Giet het chocolademengsel in een vlakke metalen bak en laat opstijven in de koeling (gedurende ca. 2 uur). Zeef cacaopoeder en poedersuiker op een bakplaat met een laagje bakpapier. Portioneer met een theelepel ca. 15g mengsel en vorm met koele handen bolletjes (gebruik evt handschoenen). Rol deze in het cacao/suiker poeder en laat tenminste 3 uur opstijven in de koeling. Geef de truffels bij een kopje koffie ter afsluiting.