

2020 januari

Nijmegen Noviomagum · Winter

VOORGERECHT Grote garnalen met pernod, dragon en feta

Grote garnalen met pernod, dragon en feta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote ongepelde garnalen	16	st
tijmblaadjes	1	el
knoflook	1	teen
citroen, alleen rasp	1	st
olijfolie	120	ml
feta	120	g
chilivlokken	1/2	tl
gedroogde oregano	1	tl
venkelknol	1	st
pernod	180	ml
groentebouillon	150	ml
boter	70	g
dragon	1	tl
grof zeezout	1/2	tl
sumak	1/2	tl
knapperig stokbrood	32	st

Pel de garnalen, laat de kop en staart zitten. Verwijder het darmkanaal. Doe de garnalen in een kom met de tijm, fijngehakte knoflook, citroenrasp en 70g(140g) olijfolie. Meng dit goed en laat een uurtje marineren. Doe de feta in een kom met 1el (2el) olijfolie, de oregano en de chilivlokken. Meng dit en zet koel weg. Snij de venkel in plakken van ½ cm dik. Verhit olijfolie in een sauteerpan op hoog vuur. Doe de garnalen erin en bak deze 1 minuut. Keer ze en bak nog een minuut. Schep ze uit de pan en zet opzij. Bak nu de venkel in deze pan ongeveer 6 minuten onder af en toe roeren tot de venkel gaar is en kleur krijgt. Voeg de Pernod toe en laat tot de helft inkoken. Giet de bouillon erbij en laat dit ook tot de helft inkoken. Zet nu het vuur halfhoog, doe de boter erbij met de grof gesneden dragon en een ½ (1) theelepel zout. Roer tot de boter gesmolten is en voeg de garnalen toe. Blijf nog 1 minuut roeren tot de saus glad is, glanst en de garnalen gaar zijn. Verdeel de garnalen en de venkel over de bordjes en strooi de feta hierover, garneer met wat sumak. Geef er knapperig witbrood bij om de saus op te deppen.

Gepocheerd (hoeve-)eitje met rauwe ham en morillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel	200	g
augurk	2	st
kappertjes	10	g
bieslook	1	el
mayonaise	120	g
lekkere rauwe ham dun gesneden	300	g
spinazie	220	ml
kookroom	20	g
peper	1	st
zout	1	st
gedroogde morilles	75	g
plakje katenspek	2	tak
sjalotjes		snuf
champignons	200	ml
tijm	100	ml
kerrie		
runderbouillon	2	st
droge sherry		
hoeve-eitjes (scharreleitjes)	8	st
cress		

Blancheer de brunoise(0,5cm) gesneden aardappel beetgaar. Meng dit met wat olijfolie, fijngesneden augurk, kappertjes en bieslook. Voeg wat goede mayonaise toe of maak zelf mayonaise. Leg de plakjes ham aaneengesloten op een vel plastic folie en ook weer folie over de ham heen. Snijd dit in een mooi vierkant en leg het zonder folie op een bord. Of dresseer de ham in losse plakjes op het bord. Kook de room 1 minuut. Blancheer de spinazie en koel het snel weer af in ijskoud water. Druk zoveel mogelijk vocht eruit. Draai het fijn in de keukenmachine met de room. Breng op smaak met peper en zout. Week de gedroogde morilles in een deel van de bouillon. Snijd het spek, sjalot en champignons in stukjes. Smoor dit in een ruime pan met de kerrie en tijm. Blus af met de rest van de runderbouillon, voeg een scheut sherry toe en reduceer dit tot de helft. Zeef de geweekte morilles en voeg het vocht toe aan de pan. Reduceer nogmaals tot hetzelfde niveau. Voeg de room toe en laat het even doorkoken. Zeef het. Schuim de saus op met een staafmixer. Voeg eventueel wat in ringen gesneden morilles toe. Rasp dunne sliertjes aardappel en leg deze met een open structuur in een vorm op bakpapier. Droog deze in een oven op 70gr. krokant. Zet een ruime pan met water op het vuur met een flinke scheut azijn en een snuf zout. Laat het tegen de kook aan komen en pocheer de eitjes tot het wit gestold is maar het geel niet. Laat uitlekken op keukenpapier. Leg de ham op het bord. Plaats de aardappelsalade in een steker in het midden van de ham. Leg daarop het ei en bedek het ei met de spinaziemousseline. Schep de morillesaus rondom het ei. Garneer met het krokantje en wat Cress.

Pompoencrème met geitenkaasroom en salie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1/2	st
tomatenpuree	15	g
witte wijn	50	ml
groentebouillon	450	ml
salie	2	tak
verse roomkaas	100	g
smeerbare geitenkaas (chavroux)	75	g
boter	75	g
salieblaadjes	8	st

Schil de pompoen en verwijder de pitjes. Snij het vruchtvlees in blokjes. Bak de blokjes in wat olijfolie rondom op hoog vuur aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak dit even mee. Voeg de witte wijn toe en laat dit iets inkoken. Giet de bouillon erbij. Voeg de takjes salie toe, breng aan de kook en laat de bouillon 35 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer helemaal glad. Laat de soep koud worden. Mix in een keukenmachine de kazen tot een gladde saus, vul een spuitzak ermee en zet koel weg. Klaar de boter en bak de salieblaadjes in deze boter. Laat uitlekken op keukenpapier. Vul kleine glaasjes met de pompoencrème. Spuit hierop de kaasroom en strijk dit glad af. Garneer met een blaadje gebakken salie.

Spiesje van zeeduivel met ovengebakken spek en rozemarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivel filet	300	g
plakjes vlaams ovengebakken spek	8	st
takjes rozemarijn	8	st
roze peperbollen	6	st
knoflook	1	teentje
citroenzeste	2	tl
olijfolie	600	ml

Snijdt de vis in blokjes van 3 bij 3 cm. Wikkel een derde van de visblokjes in een plakje spek. Haal de rozemarijnblaadjes van het takje tot 3 cm van de top, zodat er nog een "pluimpje" overblijft. Hak de rozemarijnblaadjes en de knoflook fijn, plet de peperbollen en voeg zout, citroenzeste en olijfolie toe. Gebruik rozemarijn als spiesjes en steek er afwisselend een stukje vis en een stukje vis met spek erop. Bestrijk de spiesjes met het olijfoliemengsel. Laat dit er even intrekken. Grill ze circa 2 minuten aan beide zijden vlak voor uitgifte en bestrooi met wat zout.

Bonbons van Chaume met duivenbouillon en eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever (ficelle)	150	g
chaume	300	g
limburger	30	g
cacaoboter	200	g
karkassen	1	st
boeket	250	g
kippenfond	500	ml
(beren) auslese wijn	100	ml
witte port	100	ml
agar-agar	2	g
milner kaas belegen 30+	1	plak
vijgencompote	50	g

Snijd de eendenlever strak in kleine blokjes. Smelt het mengsel van de Chaume en Limburger al roerend tot het smeug is. (met korst). Vul de halve bollen(Ø 3cm) van een mal en strijk het glad af met een spatel. Vries het ca 20 min aan. Smelt de halve bollen aan elkaar met de crème brûlée brander. Smelt de cacaoboter in een kleine steelpan, dit gaat snel. Laat de boter weer afkoelen maar niet stollen. Zet een rooster op het werkblad en leg er aluminiumfolie onder. Haal de kaasbollen met de vingers door de gesmolten cacaoboter. Leg de bollen op het rooster en laat ze in de koeling 10 minuten koelen. Zet het restant cacaoboter in de pan weg voor de volgende groep. Haal de bollen uit de koeling en laat ze op kamertemperatuur komen. Bij een hele duif, snijdt eerst de filets eraf. Breek of hak het karkas in stukken. Leg de filets in een vacuumzak in de koeling. (worden later in het seizoen gebruikt.) Braad de duivenkarkassen aan in een pan. Voeg een boeket toe en bak even mee. Blus af met de kippenfond. Laat het een uur trekken/inkoken en zeef het. Laat verder inkoken tot 200ml of 400 ml die nodig zijn. Breng het eventueel op smaak met peper en zout. Laat afkoelen. Breng de wijn en port aan de kook met de agar-agar. Laat wijn met agar-agar 2 minuten roerend gaar worden. Doe de massa in een schaal en laat het opstijven in de koeling. Draai de massa met een blender tot een gel. Eventueel wat afslappen met wat wijn. Leg een plak kaas tussen een dubbelgevouwen vel bakpapier op een plat bord in de magnetron, 70 seconden op de hoogste stand. De kaas laten afkoelen en in stukjes breken. Leg de bollen op het bord. Voeg een paar eetlepels bouillon toe. Dresseer de blokjes ganzenlever er omheen en spuit wat drupjes Auslese gel erbij. Leg er wat vijgencompote bij. Steek een kaaskrokantje erbij.

Eendenborstfilet met witlofsalade, truffel en sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blik zwarte bonen netto gewicht 400 gram uitlekgewicht 265 gr is voldoende voor 16 man	130	g
truffelpasta	3	tl
inktvisinkt	8	g
honing	20	g
walnoottruffelolie		wat
eendenborstfilets	2	st
witlofstronken	4	st
pers sinaasappel	1	st
walnoten	4	st
pitloze druiven	8	st
tahoon cress		

Maak geklaarde boter. Doe de gare zwarte bonen, truffel, honing en inkt in een keukenmachine. Blender dit tot een crème. Controleer de smaak. Eventueel zout toevoegen. Voeg indien nodig olie, Walnoot-truffel-extra vierge, toe op de massa homogeen en smeug te maken. Truffel pasta 3 (6) theelepels toevoegen. PROEF en voeg naar smaak meer toe. Doe de crème in een spuitzak. Snijd de contrafilet uit de filets en rol het in keukenfolie. Kruid het met peper en zout. Braad de filets in braadpan in geklaarde boter. Aanbraden, kerntemp 60 graden, inpakken in alufolie en laten rusten op werkbank. Snij de filets net voor het uitserveren op snijmachine, stand 10/11, in dunne plakjes. Bewaar per couvert 3 stuks, nette bladeren. Was de bladeren en leg op ijswater met wat citroensap. Was de druiven. Snij de witlof klein. Hak de walnoten klein, snij de druiven in stukjes. Meng witlof walnoten en duiven. Schil de perssinaasappel en snij, boven de salade, de sinaasappel in partjes. Zo besprenkel je dus de salade met sinaasappelsap. Bewaar de partjes voor de opmaak van het bord. Gebruik de bonenpasta om een bedje te maken voor de witlofblaadjes. Zet de 3 witlofblaadjes, verschillende hoogtes, in de pasta. Rol 3 kokertjes van de plakjes en zet die tussen de witlofblaadjes. (Snij een kant van het rolletje recht af). Schik de plakjes eendenborst er tussen. Gebruik een steekring, 5 cm om deze te vullen met de witlofsalade, leg een partje sinaasappel erop en werk af met blaadje cress.

Crème caramel mandarijn met sinaasappel-karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	st
slagroom	300	ml
suiker	90	g
eieren (heel)	2	st
eierdooiers	50	g
sinaasappelsap	160	ml
agar-agar	0,5	g
mandarijnen	1	st

Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd het vanillestokje doormidden en haal er het merg uit. Breng in een pan de room met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook. Roer de eieren en de eidooiers los met de rest van de suiker. Roer de room door het eimengsel. Vul de schaalpjes met de crème. Laat aan de bovenkant ongeveer een halve centimeter vrij. Plaats de vormpjes in een bak met heet water en laat ze ongeveer 30/35 minuten in de oven vast worden. Haal uit de oven en plaats ze in de koeling. Karamelliseer de suiker in een pan en blus af met 160ml /320ml sinaasappelsap. Kook in tot een karamelsaus. Kook 70ml/140ml sinaasappelsap samen met de suiker en de agar-agar enkele minuten op. Koel terug, mix tot een gladde gel en breng over in een spuitzak. Werk de creme caramel af met de karamelsaus, de sinaasappelgelei en een partje ontvelde mandarijn.

Mascaronetaartje met blauwe bessen en limoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	50	g
boter	100	g
bloem	150	g
ei	0,5	st
melk	250	ml
vanillestokje	0,5	st
eidooiers	2	st
blauwe bessen	25	g

Kneed het korstdeeg met de ingrediënten, voeg ook wat zout toe en laat rusten. Rol het deeg uit en bekleed een met bakpapier beklede bodem van een vorm hiermee. 20cm/30cm. Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng in een pan de melk met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook. Roer de eidooiers met de rest van de suiker los en roer de bloem erdoor. Meng een scheutje warme melk door het eimengsel en schenk terug in de pan. Roer goed door. Breng de banketbakkersroom aan de kook en laat op laag vuur circa 3 minuten garen. Laat de banketbakkersroom afgedekt afkoelen. Giet de creme patissiere over de korstdeeg bodem. Verdeel de blauwe bessen hierover en bak het geheel in 45 min gaar in een voorverwarmde oven op 180°C.

Tiramisu- Marscaponecreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	4	st
suiker	120	g
vanillestokje	1	st
mascarpone	480	g
eiwitten	4	st
boter koud in stukjes	75	g
bloem	150	g
limoen	6	g

Meng de eidooiers met de helft van de suiker en het merg uit het vanillestokje. Klop de eidooiers au bain marie tot een dikke crème.(ongeveer 5 minuten). Roer van het vuur af de mascarpone erdoor. Klop de eiwitten met wat zout met de handmixer stijf. Voeg geleidelijk de rest van de suiker toe. Spatel de eiwitmassa door de mascarponecrème. Doe de crème in een spuitzak. Doe alles bij elkaar en wrijf met je vingers tot kruimels. Bak op 180gr. Spuit op de bodem van korstdeeg, crème patissière en blauwe bessen de tiramisu crème. Laat opstijven in de koeling en werk af met een crumbledeeg en limoenzestes. Snijd in gelijke blokjes.

Panna cotta van triple-crèmekaas met gelei van Oolong theelikeur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	6	g
vanillestokje	0,5	st
slagroom	400	ml
roomkaas, monchou	100	g
zestes van limoen	1	st
bladgelatine	4	g
theelikeur	200	ml
water	150	ml
oolong thee	0,5	el
suiker	60	g

Week de gelatineblaadjes in koud water. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Doe het merg en het stokje samen met de slagroom en suiker in een steelpan en breng dit aan de kook. Haal als de slagroom kookt deze van het vuur en los de geweekte gelatine en monchou daarin op. Zeef het roommengsel en giet in 8/16 glaasjes (laat minimaal 5 mm over voor de gelei. Laat ze opstijven in de koelkast. Week de gelatineblaadjes in koud water. Breng het water tegen de kook (85°C), voeg de thee toe en laat enkele minuten trekken. Zeef het vocht, giet terug in de pan en voeg de suiker toe. Breng aan de kook en laat pruttelen tot de suiker is opgelost. Los er de geweekte gelatine in op en koel terug tot kamertemperatuur. giet de gelei op de opgesteven panna cotta.