

2020 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Krab met selderij, lavas en citrus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit krab vlees	400	gr.
bieslook	6	gr.
limoen	1	
mayonaisse	100	gr.
selderijsap	175	ml
gember	35	gr.
lavas	15	gr.
limes	1/4	
agar agar	1/2	tl
radijs	4	st
selderijstengel	1	
bieslook stengel	16	
lavas bladeren	16	
eetbare bloemen	16	

Krab

Controleer de krab op ongewenste delen.

Snijd er grove tartaar van.

Snijd zestes van de limoen

Pers de limoen uit.

Snijd de bieslook fijn

Meng alle ingrediënten in een kom en zet afgedekt koud weg.

(of maak zelf mayonaisse)

Selderij en lavas gel

Neem de sapcentrifuge en pers er 2/4 selderijstengels uit totdat je het volume hebt bereikt.

Pers de gember, lavas uit. Doe de sappen bij elkaar. Pers separaat de lime. Voeg lime toe naar smaak, wat zout.

Breng het sap aan de kook en voeg de Agar eraan toe.

Laat het 2 minuten zacht koken. Bekleed twee grote ovenschalen of platte bakken met keukenfolie. Giet het sap in de schalen om te stollen in de koeling. (er worden ringen uit de gel van 2-3 mm dikte gedrukt later)

Garnering

Snijd zeer dunne plakjes van de radijs met schil.

Snijd de selderij in lange julienne (10cm).

Zoek enkele mooie bieslook stengels uit.

Zoek enkele mooie lavas blaadjes uit.

Controleer de bloemen.

Opmaak

Zet een 6 cm ring op het bord en vul deze met de krab.

Steek een 6 cm grote ring gel uit de schalen en leg dit gel rondje op de krab. Dresseer met de garnering.

Bisque van hollandse garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenkoppen	1,5	kg
boter	100	g
kleine winterpeen	1	
venkelknol	1	
ui	1	
takjes tijm	2	
blaadjes laurier	3	
takjes rozemarijn	2	
jeneverbes	5	
zwarte peperkorrels	8	
kruidnagels	1	
tomatenpuree	150	g
cognac	60	ml
witte wijn	1/4	l
blik gepelde tomaat 400g	1	
citroen	1/2	
spinazie	300	g
hollandse garnalen	150	g

Verwarm de oven op 180 graden.

Rooster de garnalenkoppen in een ruime ovenschaal totdat ze droog zijn. (ongeveer 1,5 uur)

Snij de wortel, ui en venkel in brunoise.

Smelt de boter in een grote pan en fruit de groente samen met de kruiden (tijm t/m kruidnagel) totdat de groente zacht is.

Voeg de garnalenkoppen toe en bak nog een minuut.

Voeg de tomatenpuree toe en blus na 2 minuten af met de cognac en de wijn.

Voeg de gepelde tomaten toe en zoveel water tot alles ruim onder het vocht staat.

Kook de bisque een uurtje op zacht vuur.

Schenk de soep door een zeef in een schone pan.

Druk zoveel mogelijk vocht uit de zeef.

Gooi de garnalenkoppen en de groente weg.

Breng de soep aan de kook, kook deze in, schep het schuim regelmatig af en kook in totdat de bisque een krachtige smaak heeft.

Breng verder op smaak met citroensap, cayennepeper en Nam pla.

Snijd de spinazie grof en roerbak de spinazie in wat boter of olie.

Laat goed uitlekken in een zeef.

Afwerking

Maak met een kookring in het midden van een diep bord een torentje van de spinazie en schep daar wat garnalen op.

Schenk de bisque uit een kan in het bord.

Ravioli met champignonvulling en salieboter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
durum meel	200	g
eieren	2	
kastanje champignons	250	g
sjalotje	1	
geraspte kaas	50	g
peper		
zout		
roomboter	100	g
blaadjes verse salie	20	

Deeg

Doe het pastameel (Durum meel) in een kom en maak een kuiltje in het midden. Voeg de eieren toe in het kuiltje en roer met een vork los. Neem steeds een beetje meel mee aan de binnenzijde van het kuiltje totdat alles gemengd is. Kneed dan met je handen het deeg in een soepel bal. Mocht het deeg nog plakkerig zijn moet je nog even doorkneden of eventueel nog een beetje bloem toevoegen. Leg de deegbal afgedekt met huishoudfolie aan de kant. (minimaal 45 minuten rusten)

Vulling

Hak de champignons en de ui grof en bak deze in een pan 5 min aan. Bestrooi met peper en zout. Schep dan alles in een keukenmachine en hak de champignons fijn. Meng de kaas erdoor zodat er een wat steviger mengsel ontstaat.

Ravioli

Neem ongeveer 1/3 van de deegbal en kneed in een bal en bestuif deze een beetje met bloem. Haal de bal door de grootste stand van de pastamachine en herhaal dit in een steeds wat kleinere stand totdat je een dunne lap pasta hebt. Leg de lap op een met bloem bestoven werkvlak en snijd in tweeën. Maak hoopjes van het champignonmengsel van ongeveer 1 theelepels. Houd een paar cm ruimte tussen de hoopjes. Leg de andere deeglap over de hoopjes en druk met een raviolistamper vormpjes uit. Of snijd de ravioli met een mes uit. Druk de randjes nog even na zodat er zeker geen openingen zijn.

Salieboter

Smelt de roomboter in een pannetje en hak de blaadjes salie fijn. Voeg de salie toe en laat nog een paar min doorpruttelen op laag vuur.

Afwerking

Breng een pan met ruime hoeveelheid water en snufje zout aan de kook. Kook de ravioli in ongeveer 2 min gaar. Ze zijn klaar als ze helemaal bovendrijven. Haal ze met een schuimspaan uit het water. Serveer ze op een bordje en overgiet ze met de warme salieboter. Garneer met een blaadje salie.

Anjou duif met schorseneren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele duiven	4	st
tijm	1	tak
bietjes, wit/geel	6	st
water	150	ml
witte wijn	150	ml
suiker	60	gr.
jeneverbes	8	st
olijfolie	4	el
zout, peper	3	st
schorseneren	8	st
ui	3	st
nootmuskaat		
boter, bloem		
gesnipperde ui		
kookroom		
borstvel van de duif		
gevogelte fond		
cress bijvb zorri		
gerookte paprika		

Duif

Verwijder kop/hals en staart en ingewanden en hart uit de vogels. Verwijder ook nog resterende veren uit de huid. Verwarm de oven voor op 150 C. Braad de duiven in olijfolie en boter (1:1) op het karkas en start met een rugligging. Dan 15 minuten in de oven (nu op 130 C) in een braadslede in het braadvocht, de vogel in buikligging (ter voorkoming uitdrogen borstfilets). Laat wat afkoelen onder folie en snijd dan de boutjes eraf. Hou het karkas met de borstjes warm onder folie. Bak vlak voor uitserveren de boutjes krokant in hete boter, olie en flink wat tijm. Snijd de borstjes in lange plakken en houd goed warm in de jus die je vlak voor uitserveren afmaakt (zie hieronder).

Bietjes

Schil de bietjes en snijd ze in gewenst vorm (plakjes of driehoekjes en probeer eventuele tekening van de biet mooi zichtbaar te houden!) en kook deze afhankelijk van dikte 5 - 10 minuten in water met zout en suiker en ene klontje boter. Giet dan af in vergiet en breng met overige ingrediënten in een vacuümzak. Leg de gevacumeerde zak 30-45 minuten (afhankelijk van dikte stukjes biet) in een ruime pan zacht kokend water. Geen deksel op pan, anders scheurt de zak!

Schorseneren

Schil de schorseneren in gootsteen onder koud water; gebruik eventueel handschoenen (niet nodig als je onder water schilt met een dunschiller). Kook de schorseneren in licht gezouten kookroom gaar in 20 - 30 minuten. Pureer de gare groente met room en een fijngesneden uitje

en passeer door fijne zeef. Zet apart.

Jus

Fruit ui lichtbruin in boter, snijd de huid in grove stukken en bak die mee; voeg bloem toe en gaar die. Voeg kookroom toe en roer flink totdat een niet al te dikke ragout ontstaat.

Vervolgens witte wijn en fond toevoegen tot licht gebonden saus. Monteer met wat koude boter voor een mooie glans vlak voor uitserveren.

Opmaak

Op een rechthoekig bord: maak een schuine lijn van bietjes. IN een hoek een flinke dot schorseneerpuree en daarop het krokante boutje. In de andere hoek de mooie plakken borstvlies, en een flinke schep jus/saus. Versier met wat cress en bij gebruik gele bietjes een snuif gerookte paprikapoeder.

Mangoroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	0,5	L
eierdooiers	2,5	
suiker	125	g
mangopuree	250	g

Mix de eierdooiers en de suiker tot een lichtgele substantie. Verwarm de slagroom tot het kookpunt, voeg in eerste instantie twee eetlepels van de warme slagroom toe aan het eiermengsel en blijf roeren, voeg vervolgens de rest van de room toe en blijf roeren. Verwarm deze basis in een kom boven een pan met kokend water, blijf roeren tot de substantie blijft kleven aan de achterzijde van de lepel, laat afkoelen en voeg vervolgens de mangopuree toe. Draai tot ijs met de ijsmachine.

Espuma van mango

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mangopuree	500	ml
suiker	125	g
water	125	ml
glucosesiroop	50	ml
gelatine	3	blad

Week de gelatine in koud water, meng de suiker, water en glucose en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe, roer goed door. Voeg de mangopuree toe en roer goed door. Koel terug. Giet het mengsel in de kidde(max 500ml!) en breng het patroon aan. Goed schudden en (koud)wegzetten voor gebruik. Om het half uur nogmaals goed schudden.

Taartje met mango

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
amandelmeel	30	g
poedersuiker	80	g
koude boter (in blokjes)	120	g
klein losgeklopt ei	1	
beetje eiwit		

Doe alle ingrediënten (behalve het ei) in een kom en kneed door elkaar tot er een zanderig deeg ontstaat. Dit kun je ook doen met de kneedhaak van de mixer. Voeg dan het losgeklopte ei toe en kneed tot je een samenhangende deegbal hebt. Laat het deeg een half uur tot een uur opstijven in de koelkast. Vet de vormpjes in. Rol het deeg uit op het met bloem bestoven werkblad. Vul de vormpjes met deeg, leg er een stukje bakpapier op en daarop de blindbakerwten. Zet in een oven van 170 graden ca 8 minuten. Verwijder bakpapier en vulling en bestrijk met eiwit en zet nog een paar minuten terug in de oven.

Vulling taartje / mango curd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango coulis	85	gr.
suiker	30	gr.
boter	30	gr.
limoensap	1,5	el
dooiers (m)	2	
snuf zout		

Doe de mangocoulis met de suiker, eidooiers, limoensap en snufje zout in een steelpan. Meng alles goed met een garde en verwarm het mengsel op een middelhoog vuur. Blijf roeren. Na ongeveer 5 min wordt het mengsel dikker, haal het dan van het vuur af en meng er in delen de boter door. Zeef voor de zekerheid de curd. Zet de curd in de koelkast om op te stijven. (NB curd kun je in een gesteriliseerde pot weken bewaren).

Amandel crunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	60	gr.
suiker	150	gr.
boter	10	gr.

Rooster de amandelen licht bruin. Smelt de suiker met 2 el water tot de suiker gaat karamelliseren tot een licht bruine kleur. Voeg de geroosterde amandelen en de boter toe. Stort het geheel over een met bakpapier beklede bakplaat en laat afkoelen. Als de noga geheel is afgekoeld fijn maken met deegroller of in het bakje van de staafmixer

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse mango	1,5	
bloemen en zorri cress		

Schil en ontpit de mango's en snijdt het vruchtvlees in mooie blokjes. Vul de taartjes met een mooi laagje curd, verdeel daarover de verse mango blokjes en decoreer het taartje met een bloem, cress en eventueel wat verse limoenrasp. Spuit de espuma in een glaasje. Serveer het bolletje ijs op de amandel crunch.

KOFFIE Mokka

Mokka