

2021 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Zwezerik met schorseneren en mosterdsabayon

Zwezerik met schorseneren en mosterdsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwezerik	560	g
boter	55	g
bloem	80	ml
eidooiers	40	ml
witte wijn	1	tl
kalfsfond	400	g
mosterd (fijn)	1	
schorseneren		

Zwezerik: Zet de zwezerik in koud water. Blancheer ze circa 10 minuten. Laat de zwezerik tussen twee borden afkoelen en zet er iets zwaars op. Ontvlies de zwezerik en snijd ze in plakjes van 1 cm. Klaar de boter. Mosterdsabayon: Klop de eidooiers met de witte wijn en de mosterd goed door elkaar. Verwarm het mengsel au-bain-marie, klop het dik en romig en voeg de fond toe. Schorseneren: Maak de schorseneren schoon. Om je handen schoon te houden, doe handschoenen aan en schil ze onder water. Snijd ze in stukjes en zet ze in water anders kleuren ze bruin. Blancheer ze. Afwerking: Bestrooi de zwezeriken met bloem. Bak de zwezerik in de geklaarde boter bruin en krokant. Bestrooi ze met zout en peper. Roerbak de schorseneren in de wok. Breng ze op smaak met zout en peper. Schep de schorseneren in het midden van een bord. Leg de krokant gebakken zwezeriken op de schorseneren en nappeer de sabayon er omheen.

Velouté van witlof met gember en chinoise van chorizo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	600	g
boter	75	g
olijfolie	2	el
venkel	90	g
prei (kleine)	1	
gemberpoeder	1	el
laurierblaadje	1	
takje rozemarijn	1	
water	100	ml
sinaasappelsap	250	ml
gevogeltefond	1	L
crème fraîche	100	ml
kookroom	100	ml
tabasco	125	g
chorizo	½	
struik witlof	1	
citroensap	1	
sinaasappel	1	

Velouté: Haal de kern uit het witlof en snijd de blaadjes in stukken. Maak de venkel schoon en snijd ze in stukken. Snijd de prei doormidden en was deze en snijd in stukken. Verhit de boter en olijfolie in een soeppan met dikke bodem. Smoor het witlof hierin aan, voeg de groenten, samen met de gember, laurier en rozemarijn, toe. Laat die even mee smoren en blus vervolgens met het water. Laat even opkoken en voeg dan het sinaasappelsap toe. Kook vervolgens tot de helft in. Voeg de gevogeltefond toe, samen met de crème fraîche en de room. Laat de soep 10 minuten zachtjes koken. Verwijder de laurier en de takjes rozemarijn. Maak de soep fijn met de staafmixer. Wrijf de soep door een zeef en breng op smaak met zout en tabasco. Indien de soep wat dun is, voeg dan wat, in water aangemaakte, aardappelzetmeel toe en laat even doorkoken. Garnering: Snijd de chorizo in dunne Chinoise (Chinese ruit). Snijd de blaadjes van het witlof in fijne reepjes. Besprenkel de witlofreesjes met een beetje citroensap om verkleuren te voorkomen. Afwerking: Schep de soep in diepe, voorverwarmde borden. Garneer met stukjes chorizo, reepjes witlof en een dun partje sinaasappel.

Bretonse heilbotfilet met risotto nero en pijlinktvis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heilbotfilet a 70g	8	
olijfolie	600	ml
gevogelte bouillon	1	
ui (fijn gehakt)	4	el
risotto	10	g
inktvisinkt	4	el
parmezaanse kaas, gemalen	4	
pijlinktvis	4	el
knoflookolie	4	
eidooiers	4	el
witte wijn	200	g
geklaarde boter	2	tl
dijonmosterd		
bieslook		

Heilbot: Kruid de heilbotfilets met peper en zout. Verpak ze in vacuümzakjes voeg er een lepel olijfolie bij, vacumeer ze. Gaar ze sous-vide op 48°C gedurende 10 minuten als het water weer op temperatuur is. Risotto: Breng de gevogeltebouillon aan de kook. Fruit de gehakte ui in de olijfolie, voeg de rijst en de inktvisinkt toe. Laat ze even mee fruiten. Bevochtig het geheel beetje bij beetje met de bouillon en blijf goed roeren tot de bouillon verdamppt. Bevochtig op nieuw en ga zo door tot de rijst beetgaar is. Voeg de Parmezaanse kaas toe en maak af met peper en zout. Inktvis: Maak de inktvissen schoon, spoel ze af en snijd ze in ringen. Bak de inktvis stukjes zeer kort aan in de hete knoflookolie. Kruid met peper en zeezout. Mousseline saus: Klop een mousseline met eidooier, witte wijn en geklaarde boter (au bain marie). Werk de saus af met een weinig mosterd en breng op smaak met peper en zeezout. Afwerking: Smelt de boter in een pan en laat hem kleuren tot hazelnootboter. Haal de stukken heilbot uit de vacuümzakjes en laat ze op de velkant bakken. Draai ze om en haal de pan van het vuur af. Leg op een voorverwarmd bord een mooie lijn van de risotto en leg daarop de inktvis. Bestrooi met gehakte bieslook. Leg hiervoor de gebakken heilbot. Trek er een streep van de mousseline langs.

HOOFDGERECHT Gebraden wild, rode wijnsaus, sjalot, savooiekool en polenta romana

Gebraden wild, rode wijnsaus, sjalot, savooiekool, polenta romana

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	
teentje knoflook	1	
rode wijn	300	ml
port	150	ml
bosbessengelei	200	g
takje tijm	2	
wildfond	200	ml
aardappelzetmeel	8	
sjalotten	100	g
boter	1	
speculaaskruiden	1	
polenta	75	g
gevogeltebouillon	75	g
spekjes	75	g
water	75	g
melk	2,5	
bloem	2	
eidooiers	150	ml
bosje gehakte peterselie	200	ml
bouillonpoeder	150	g
kweeperen	1	
witte wijn	2	
suiker	15	g
kaneelstokjes	1	L
laurierblaadjes	50	g
savooiekool	60	g
kookroom	400	ml
kummel	200	g
hertenrugfilet	800	g
aardappels	4	
wild (hertenhaas)	1,6	kg

Rode wijnsaus: Bak de sjalotten en de knoflook en tijm op matig vuur. Laat niet kleuren en kruid licht. Voeg de wijn en de port toe en kook in tot $\frac{1}{4}$. Breng de fond aan de kook en zeef er de wijnreductie in en voeg de bessengelei toe. Kook in tot het gewenste volume. Voor doorgifte eventueel binden met aardappelzetmeel, dat met wat water is losgeroerd. Sjalotten: Smelt de boter tot schuimig en doe de sjalotten erbij. Bak ze glazig, kruid met peper, zout en speculaaskruiden. Gaar ze in een beetje rode wijn. Verwarm voor het serveren kort in wat van de rode wijnsaus. Polenta romana: Zweet de knoflook en sjalot in de boter aan; voeg de bouillon toe. Voeg de polenta toe. Kook het in ca 10 min. gaar en laat even rusten.

Soezenbeslag: Bak de spekjes in kleine stukjes krokant. Kook het water, de melk en de boter. Voeg de gezeefde bloem toe. Kook deze gaar tot een droge 'deegbal'. Voeg één voor één de dooiers toe en roer tot een homogene massa. Meng de polentamassa door het deeg. Voeg de gehakte peterselie en de spekjes toe en breng op smaak met peper, zout en de bouillonpoeder. Doe de massa in een bak en laat afkoelen. Portioneer met de quenelle-ijsknijper en frituur deze quenelles goudgeel en zout eventueel licht na. (Je kunt ze voorbakken en voor het uitserveren nog kort nabakken). Kweeperen: Schil de kweeperen, snijd ze in 8 partjes per peer. Kook de witte wijn, water en suiker met kaneel en laurier. Kook hierin de peertjes tot ze gaar zijn. (ca 10min). Savoieekool rouleau: Maak de savoieekool schoon en zorg voor 10/20 grote bladeren. Snijd uit die bladeren de nerf en blancheer ze 4 minuten. Snijd de rest van de bladeren fijn en stoof ze gaar in gevogeltebouillon. Maak van boter en bloem een blanke roux, voeg er de melk en kookroom aan toe. Meng dit mengsel door de gestoofde kool. Laat afkoelen. Leg een groot stuk huishoudfolie op een snijplank en leg hier de hele bladeren dakpansgewijs op in een horizontale lijn. Strijk de koolmassa met een spatel op de bladeren en rol met 2 personen een lange rol en laat opstijven in de koeling. Haal voor het opwarmen de rol uit de koeling en verwarm die op een teflonmatje in de oven. Snij er schijven van. Wild (Hertenhaas): Bak het vlees in de boter op middelmatig vuur. Neem een ovenschaal en plaats er een aantal rauwe aardappelschijven op en plaats het vlees daarop. Gaar het wild in de oven met een kerntemperatuur van 50C. Laat het kort rusten. Afwerking: Plaats op warme borden de kool en polenta. Trancheer het vlees en leg op het bord. Rangschik de peertjes en sjalotjes erbij en dresseer de saus speels rondom het gerecht.

Chipolatapudding met marasquinsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bigarreaux	40	g
oranjesnippers	100	g
marasquin	50	ml
rozijnen	100	g
bitterkoekjes	60	g
theezakje	1	
melk	400	ml
suiker	150	g
eierdooiers	8	
eiwitten	4	
gelatine	12	blok
slagroom	500	ml
poedersuiker	50	g
rode kleurstof		Drup
chocoladestaafjes	8	
gekonfijte kersen	8	

pudding: Snijd de bigarreaux en de oranjesnippers in stukjes. Week de bigarreaux in de marasquin. Laat de rozijnen circa 10 minuten wellen in thee. Dep ze droog. Week de gelatine circa 5 minuten in ruim koud water. Breng de melk tegen de kook aan, doe het vuur uit en laat 10 minuten staan. Klop de eierdooiers met de suiker tot een dikke crème. Klop er de afgekoelde melk door. Verwarm dit al roerend au-bain-Marie of op een laag vuur tot het gaat binden. Laat het vooral niet koken. Los er al roerend de goed uitgeknepen gelatine in op. Laat de crème onder af en toe roeren afkoelen tot het lobbijg wordt. Klop intussen het eiwit heel stijf. Voeg tijdens het kloppen geleidelijk de poedersuiker toe. Klop de slagroom lobbijg. Spatel zodra de crème lobbijg is geworden, het eiwit en de slagroom erdoor. Spatel er de bigarreaux, oranjesnippers, rozijnen en de bitterkoekjes door. Giet de massa in met koud water om gespoelde puddingvormpjes. Laat de pudding in de koeling opstijven. Marasquinsaus: Klop de eidooiers met de suiker tot een dikke crème die als een lint van de garde loopt. Verwarm de melk en roer die door de crème. Verwarm dit al roerend au-bain-Marie of op een laag vuur, tot de crème bindt en als een dun laagje aan de lepel kleeft. Roer van het vuur af de marasquin door de nog hete saus en voeg de druppels rode levensmiddelkleurstof toe. Laat de saus afkoelen en roer er de lobbijg geklopte slagroom door. Afwerking: Stort de chipolatapudding op een koud bord, nappeer er wat saus omheen. Garneren met wat slagroom, een chocoladestaafje en een gekonfijte kers. Gebruik evt zelfgemaakte bitterkoekjes als garnering. Zie apart recept.

Bitterkoekjes (extra)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blanke amandelen	145	g
poedersuiker	145	g
amandelextract	1,5	tl
snuf zout	2	
eiwitten		

Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg een (gedeelte van) een oude krant op de bakplaat en leg daar een vel bakpapier op. Het krantenpapier zorgt ervoor dat de onderkant van de bitterkoekjes niet te donker wordt. Maal de amandelen met de poedersuiker in een foodprocessor heel fijn. Voeg het amandelextract, zout en de eiwitten toe en maal alles tot een smeuiige pasta. Doe de pasta in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 centimeter en spuit daarmee doppen met een doorsnede van 3 centimeter op het bakpapier. Eventuele opstaande puntjes kun je met een natte vinger platdrukken. Bak de bitterkoekjes in 12-17 minuten licht goudbruin. Schuif het vel bakpapier direct na het bakken op een natte theedoek zodat de koekjes makkelijker loslaten.