

2021 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Schotse zalm in brood met doperwtencrème en saffraan-mayonaise

Schotse zalm in brood met doperwtencrème en saffraan-mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	10	ml
draadjes saffraan	4	
druppel sushiazijn	2	
doperwtten	100	g
olijfolie	2	el
kerrie	50	ml
water	8	
verse schotse zalm	8	g
brood dunne sneetjes	½	tl
citroenrasp plus sap	50	ml
vers gemalen peper zeezout	8	
eidooiers	4	
mespuntje fijne mosterd	200	g
azijn	4	el
zonnebloemolie	100	ml
shiso purple	320	g
saffraanjus	16	

Saffraanjus: Verwarm de witte wijn met de saffraan en de sushiazijn. Laat het kort trekken en zeef de saffraanjus en laat afkoelen. Doperwtencrème: Blancheer de doperwtten kort voor een frisse groene kleur. Zweet voor de crème de doperwtten aan in een beetje olijfolie met een snufje kerrie, zout en peper en blus af met de witte wijnen voeg wat water toe. Laat het vocht indampen, en kook de doperwtten heel kort gaar. Blender de massa en druk de crème door een fijne zeef. Zalm: Snijd de zalm in dunne reepjes, kruid ze met zeezout en peper en een vleugje citroenrasp. Snijd een brood in de breedte doormidden en snijd op de snijmachine (stand 10) dunne sneetjes. Snijd de sneetjes brood in repen, rol ze iets dunner met een deegroller. Verdeel er wat zalm op en rol ze op. Saffraanmayonaise: Klop de eidooiers met de mosterd en de azijn los. Voeg langzaam de zonnebloemolie toe tot het een emulsie is. Voeg de koude saffraanjus toe en breng op smaak met zout en peper. Afwerking: Bak de zalmrolletjes in de olie bruin. Verdeel de zalmrolletjes op de voorverwarmde borden. Garneer met de doperwtencrème. Spuit kleine dotjes saffraanmayonaise op het bord. Garneer het gerecht met de shiso purple.

Garnalensoep met een vleugje citroen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde steurgarnalen	800	g
hollandse garnalen basten	400	g
prei	1	
wortel	2	
ui	1	
olijfolie	100	ml
schaaldierenfond	2	el
gemberpoeder	2	tl
spaanse peper	1	
cognac	1.5	L
visbouillon	½	
rasp en sap van citroen	½	
rasp en sap van limoen	2	
takjes citroenmelisse	10	g
gedroogde judasoren (te koop bij toko)	1	
boter	2	
teen knoflook	1	
takjes munt	2	

Soep: Pel de garnalen en bewaar de basten. De garnalen worden op het laatst gebakken. Snijd de groenten fijn en hak de Spaanse peper. Bak de garnalenschalen samen met de Hollandse garnalen basten en de groente in wat olijfolie en blus af met flinke scheut cognac. Voeg de visbouillon toe. Voeg de gemberpoeder, de gehakte Spaanse peper, het citroen- en limoensap (de rasp wordt later gebruikt!) en de citroenmelisse toe en laat dit zachtjes trekken. Passeer de soep door een vochtige neteldoek. Judasoren: Week de judasoren in warm water. Snijd daarna in stukjes. Afwerking: Bak de steurgarnalen in boter en gesneden knoflook. Breng de soep op temperatuur en op smaak met zout en peper. Voeg de fijn gesneden judasoren toe aan de soep. Laat de soep nog 5 minuten op een laag vuur pruttelen. Verdeel de garnalen over de hete borden en schenk de soep erover. Garneer met de rasp van citroen en limoen en wat fijn gesneden munt. Aan tafel naar smaak limoen en citroensap toevoegen.

Rode uien uit de oven gevuld met crème van geitenkaas en rozemarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote rode ui	8	
olijfolie	1	
teen knoflook	170	g
geitenkaas	100	ml
slagroom	1	
takje rozemarijn	3	
takje tijm	1	el
honing	16	
zout	2	
versgemalen peper	340	g
kern van ui	200	ml
rode wijn/port	2	
suiker	6	
rozemarijn/tijm	2	el
gemengde sla		
dressing		
meergranenbroodje		

Uien: Verwarm de oven voor op 190°C. Pof de uien in de oven ongeveer 30 minuten. Vulling: Snijd de afgekoelde uien in de lengte door midden. Hol de uien een beetje uit. (bewaars voor dressing/coulis) Snijd de knoflook fijn; snijd de rozemarijnblaadjes zeer fijn. Klop de geitenkaas met een mixer zacht. Voeg daar langzaam de slagroom aan toe. Doe de tijmblaadjes, de rozemarijn, de honing en de knoflook bij het mengsel. Breng op smaak met zout en peper. Vul de uien met het kaasmengsel. Leg de halve uien op een bakplaat en bak de ui nogmaals af voor 8 min, zodat de kaas mooi souffleert. Dressing: Smelt wat boter in een sausspannetje, laat hierin een schep suiker licht karamelliseren. Fruit hierin de ui langzaam, zodat het helemaal zacht en zoet is. Blus af met een groot glas rode wijn of port, voeg rozemarijn en tijm toe en laat inkoken tot dressing dikte. Laat afkoelen. Afwerking: Leg op een bordje wat sla met wat dressing. Zet daarvoor de warme rode ui. Serveer hier een meergranenbroodje.

Fazant geregen aan een spies van zoethout met paddenstoelenrisotto en gevogeltejus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantfilet	500	g
plakjes vet spek	150	g
dunne stokjes zoethout	16	
gevogeltefond	200	ml
zoethoutpoeder	2	gr.
paddenstoelen	100	gr.
olijfolie	150	g
boter	1	L
doperwtten	130	g
fungi bouillon	300	g
ui schoongemaakt	4	
risotto	100	ml
teentje zwarte knoflook	30	g
witte wijn	1	kg
geraspte parmezaan	300	g
rode cress	32	

Fazantspies: Snijd de filet in stukjes van ongeveer 3 x 3 cm. Maak met een scherp mes aan elk zoethoutstokje een puntje. 2 spiesjes per persoon. Snijd het spek in vierkante plakjes. Rijg de fazantenfilet en het spekvet evt. zwaard afsnijden 10m1 of 10m2 aan het zoethout. Bak de spiesen in boter ca 2 min per kant. Gevogeltejus: Breng de gevogeltefond aan de kook, zet het vuur laag en kook de fond in met het zoethoutpoeder. Snijd de paddenstoelen in grove stukken. Fruit deze even aan in een pan en laat ze trekken in de gevogeltefond. Risotto: Snij de paddenstoelen grof, smelt boter en 2 el olijfolie in een pan en bak hierin de paddenstoelen. Breng op smaak met wat zout en peper. Zet apart. Kook de doperwtjes even in weinig water gaar en zet weg. Breng de bouillon aan de kook in een grote pan. Doe vervolgens 50 gr boter en 2 el olijfolie in een grote pan en fruit hierin de uien. Meng de zwarte knoflook er doorheen. Doe de risotto erbij en roer het goed door. Blus af met de witte wijn toe en blijf roeren totdat er geen vocht meer in de pan zit. Voeg vervolgens een grote lepel bouillon toe en blijf roeren totdat het vocht is verdampt, voeg dan weer een lepel toe. Ga hier mee door totdat de bouillon op is en de risotto gekookt. De risotto moet een beetje al dente zijn, maar wel zacht en los. Als je tevreden bent doe je de paddenstoelen er bij inclusief het vocht uit de pan en de doperwtjes. Eventueel water toevoegen als het te droog wordt. Roer de Parmezaanse kaas er door en wat boter. Breng op smaak met zout en peper. Afwerking: Bak de spiesjes zeer snel in een hete pan. Leg de risotto met de spiesjes en de gevogeltejus op een bord en garneer met rode cress.

Maanzaadtaartje met Leffe Tripel-ijs en vossenbessensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	50	ml
honing	1.5	el
suiker	50	g
leffe tripel	250	ml
slagroom	250	ml
zachte boter	65	g
eieren	3	
mespuntje kaneel	½	
citroen (raspt)	¼	
zout	125	g
blauw maanzaad	25	g
hazelnoten	100	g
verse vossenbessen (preiselberen)	100	ml
port (ruby)	50	g
keukenstroop	1	
steranijs	1	
kaneelstokje	1	
laurierblaadje	100	ml
munt	3	el

Leffe Tripel-ijs: Plaats van te voren een roestvrijstalen bak in de diepvries. Klop de slagroom lobbige en zet hem weg voor later. Klop de eidooiers met de honing en de suiker tot een dikschuimige massa. Breng het bier aan de kook en laat het tot de helft inkoken. Haal de pan van het vuur. Meng een klein deel van het ingekookte bier goed door de dooiermassa. Voeg dit mengsel toe aan de rest van het bier. Klop het au bain-marie tot een gebonden crème. Spatel de room er door. Laat het afkoelen en draai er ijs van. En zet daarna in de gekoelde bak in de vriezer. Maanzaadtaartje: Bekleed een smalle bakvorm met bakpapier. Scheid de eieren. Klop de boter luchtig. Klop met de mixer de dooier, een derde van de suiker, citroenrasp, kaneel en zout tot een schuimige massa. Maal de hazelnoten fijn (poeder). Klop de eiwitten half stijf; voeg geleidelijk de resterende suiker toe en klop het eiwit goed stijf. Spatel eidooiermassa nu door de boter. Spatel het stijf geklopte eiwit voorzichtig door het eidooiermengsel. Spatel er nu voorzichtig het maanzaad en de fijn gemalen hazelnoten door. Verwarm de oven voor op 165°C. Schep het mengsel in de bakvorm en bak de taart 30 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer met een houten prikker of de cake gaar is. Haal de vorm uit de oven en laat iets afkoelen. Stort de taart terwijl die nog warm is. Snijd in benodigde porties en bestuif met poedersuiker. De taart moet lauwwarm geserveerd worden. Vossenbessensaus: Breng de port met de honing, keukenstroop, steranijs, kaneel en laurier aan de kook. Voeg de vossenbessen toe en laat ze 5 minuten meekoken. Laat ze nu tot kamertemperatuur afkoelen. Verwijder de steranijs, kaneel en laurierblad. Pureer het bessenmengsel met een staafmixer en zeef het. Doe het in een spuitflesje en laat afkoelen. Afwerking: Spuit de vossenbessensaus op gekoelde borden. Leg er een stukje maanzaadtaart op en een quenelle ijs. Garneer met wat munt.

Mokka