

2021 december

Nijmegen Noviomagum · Winter

AMUSE Drie oesters, oester naturel, oester Rockefeller en oester met citroengrasgel en kokoscrème

Oesters met gel van citroengras en kokoscrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroengras/sereh	260	g
gemberwortel	4	cm
citroenblaadjes	12	
javaanse suiker	30	g
water	900	ml
agar agar	4	g
gelatineblaadjes	3	
kokosmelk	600	g
zout	100	ml
pina colada	8	
oesters	8	
limoen	2	
haringkaviaar	25	g

Doe voor de gel alle ingrediënten behalve de agar agar in een pan, zet hem op het vuur en breng de inhoud aan de kook. Laat hem als een thee circa 20 minuten op laag vuur trekken. Giet de vloeistof door een zeef in een schone pan en laat hem tot kamertemperatuur afkoelen. Roer de agar agar door de vloeistof en breng hem weer aan de kook tot hij bindt. Laat de vloeistof tot koud afkoelen en mix hem in een keukenmachine tot een soepele gel. Laat voor de kokoscrème de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water weken. Breng de kokosmelk met een snufje zout in een pan aan de kook en laat hem op hoog vuur inkoken. De kokosmelk zal hierbij langs de rand licht karamelliseren. Roer met een spatel steeds de ontstane karamel door de kokende kokosmelk. Blijf dit doen tot de melk tot circa 100 ml is ingekookt. Voeg de Pina Colada toe en breng de vloeistof nog eens snel aan de kook. Knijp de gelatineblaadjes uit en roer ze door de ingekookte kokosmelk tot ze zijn opgelost. Giet de kokoscrème in de gewenste vormpjes. Laat ze afkoelen. Zet de (diepe) oesterschelpen op een bordje op een laagje rauwe rijst of grof zeezout. Zo blijven ze stabiel liggen. Stort de kokoscrème uit de vormpjes. Leg in elke schelp een kokosvormpje en leg er een los gestoken oester zorgvuldig tegenaan. Garneer het gerecht met de haringkaviaar. Doe de citroengrasgel in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit aan beide kanten van het figuurtje een mooi 'dopje' in de schelp. Snijd de limoen in partjes en geef ze erbij.

Rockefeller oesters

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	25	g
sjalot	0.5	
takje dragon	3	
peterselie	5	g
witte boterham	2	
druppel tabasco	2	
oesters	8	

Smelt de boter en snipper de ui. Smelt de boter. Pluk en hak de dragon en de peterselie. Snijd de korstjes van het brood en maal het brood tot broodkruim. Meng dit alles met de tabasco in de vijzel tot een dikke pasta. Open de oesters. Zet ze op een bakplaat met een laag zeezout. Verdeeld de pasta erover. Zet ze ca 5 minuten onder de salamander. Zet op een bord met zeezout of rijst 1 oester naturel, 1 Rockefeller oester en 1 oester met citroengras gel en kokoscreme.

Krab mix

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krabvlees	350	g
crème fraiche	20	g
mayonaise	20	g
bieslook	4	g
limoen	1	
suiker	0.25	tl
peper		

Pluk het gekookte krabvlees. Controleer het op stukjes schaal. Mix dit met de crème fraiche, de mayonaise, gehakte bieslook, het zeste van limoen, zout, een puntje suiker en zwarte peper. Zet dit weg.

Mini croutons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
snee casino brood	2	

Verwijder de korst van het brood. Rol het plat en snijd het brunoise. Bak het in boter tot het goudbruin is en laat het uitlekken.

Koolrabi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi	1	
chardonnay azijn	50	ml
suiker	0.5	tl

Snijd de kop en kont van de kool afvlakken zodat er een dikke plak van ca 5 cm over blijft. Schil de plak en snijd hem in zo dun mogelijke plakken (stand 7) op de snijmachine. Los de suiker op in de azijn. Doe de plakken in een vacuumzak en voeg er het azijn/suiker mengsel aan toe. Trek vacuüm en zet weg.

Radijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
radijs	8	st
chardonnay azijn	10	ml
suiker	0.25	tl
zout		

Maak de radijs schoon en snijd hem in dunne plakjes. Los de suiker, azijn en het zout op en doe alles in een vacuumzak. Kook het in kokend water voor 4 minuten. Koel het snel af.

Eigeel puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	250	ml
zout		

Vacumeer het eigeel met het zout. Zet het in een pan/sousvide van 70 graden tot het dik wordt. Koel het snel af. En zet weg.

Avocado puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	2	
limoen	1	
zout		
groene kleurstof	1	
water	50	ml

Blend de avocado's met het sap van de limoen, het zout, een drupje groene kleurstof en het water. Voeg wat meer water toe indien nodig.

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fris zure appel	1	
limoen	1	

Schil een appel en snijd er julienne van. Leg dit eventjes in een beetje citroen of limoensap tegen verkleuren.

Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook stengels		

Rol de krab in 2 plakken koolrabi die elkaar in de lengte overlappen(evt. likje eipuree gebruiken om te plakken) en leg het op een bord. Garneer met de avocado en ei puree. Leg de radijs en de croutons er langs. Garneer het met de appel en wat bieslook stengels.

Pastinaakvelouté met eendenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	300	g
aardappel bloemig	150	g
eendenlever (ficelle)	80	g
gemalen zoethout	1	tl
sjalot	2	
groentebouillon	600	ml
room	100	ml
mespuntje piment d'espelette	1	

Schil de pastinaken en de aardappel en snij in blokjes. Snipper de sjalot en fruit de sjalot en de pastinaak in wat boter. Doe de aardappelen het zoethout erbij en giet de bouillon erover. Laat dit 30 minuten op zacht vuur koken. Leg de ficelle ongeveer een half uurtje in de vriezer. Voeg de helft van de room toe en mix de soep glad. Klop de andere helft van de room lobbige en voeg die vlak voor het opdienen toe. Breng de soep op smaak. Snij de licht bevroren ficelle in dunne plakjes met een scherp dun mes dat je even warm maakt in heet water. Serveer de soep in kommen en werk af met de eendenlever en een snufje piment d'Espelette

De vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	90	g
grote groene olijven	110	g
belegen kaas	110	g
gedroogde tomaten	100	g
panko	40	gl
heel ei	2	st

Rooster de pijnboompitten. Snijd de grote olijven in dunne plakjes van 3 mm. Snijd de kaas in brunoise van 5 mm. Snijd de tomaat in kleine stukken. Doe alles in een kom en voeg het ei en de Panko toe. Meng het met wat zout en peper.

Bavette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bavette	1	kg
prikkers	24	

Verwarm de oven voorop 100 graden. 1 kg Bavette is een lang stuk, snijd dit even door midden in twee stukken van elk ca. 5 ons. Dunne uiteinde niet gebruiken. Leg de bavette plat op een plank. Steek een lang mes in de zijkant door het vlees heen en maak een holle ruimte waar je 4 vingers door heen kunt steken om te vullen. Zet het vlees op de zijkant met een gat naar beneden op de plank en maak het gat open. Vul het gat. Leg het vlees plat en maak de twee gaten dicht met prikkers. Bak het vlees aan in een pan en schuif dit daarna de oven in met een kerntemperatuurmeter. In het vlees steken en niet in de vulling!! Kerntemperatuur 55 graden. Neem het uit de oven en laat nog even rusten.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	24	

Schil de asperges zonodig. Kook de asperges beetgaar. Als ze dik zijn halveer ze.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	st
runderfond	400	ml
rode wijn	400	ml
rode port	200	ml
rode peperkorrels	1	el
xantana/aardappelmeel		

Snijd de ui klein en fruit deze. Voeg de fond, rode wijn, port en de hele rode peperkorrels toe. (Gebruik een wijn die niet zuur wordt bij het inkoken) Laat inkoken tot een mooie saus. Zeef de saus ergens halverwege en bind met wat Xantana of aardappelmeel.

Pommes duchesse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	500	g
eidooiers	1	
boter	50	g
zout, peper		
nootmuskaat		

Schil de aardappels snij in stukken. Kook aardappels gaar. Afgieten en droog laten stomen. Knijp met de pureeknijper fijn. Voeg de eidooier en boter toe. Meng goed en breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat. Verwarm de oven op 190 gr. Doe de puree in een spuitzak met kartelmond en spuit toefjes op een bakplaat met bakpapier. Bak ze af in ca 25 min.

Vanille-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	ml
melk	220	ml
eierdooiers	8	
suiker	120	g
vanille stokje	0.5	

Leg een bakplaat/metalen bak in de vriezer. Verhit de slagroom en de melk met vanillemerg en het -stokje. Laat even trekken. Klop ondertussen de eidooiers en de suiker au bain marie dikschuimig/ wit. Roer een beetje van het hete melk/slagroommengsel door de eidooiermassa. (maak familie) Voeg dit daarna al kloppend toe aan het melk/slagroommengsel. Laat het mengsel op zacht vuur binden. (tot max 82°C) Zeef het en laat het afkoelen; draai er ijs van in de ijsmachine. Maak bollen van het ijs en leg ze op een met bakpapier beklede koude bakplaat. Of doe het ijs in een metalen bakje. Leg de bakplaat of het bakje in de vriezer tot gebruik.

BonBon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roquefort	100	g
marsepein	200	g

Rol de marsepein heel dun uit, steek er rondjes uit. Verdeel de roquefort in 8/16 stukjes en draai hier balletjes van. Plaats een bolletje Roquefort op een cirkel marsepein en maak er mooie bonbons van.

Notenbrood

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
notenbrood	1	
roquefort	100	g

Snijdt het notenbrood in kleine stukjes (puntjes). Snijdt het stuk roquefort in even grote stukjes.

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vijgenjam potje	1	
blauwe druiven	250	g

Op een bord 1 bonbon, 1 bolletje ijs en een stuk roquefort en een stukje notenbrood. Lekker met beetje vijgenjam of blauwe druif. Serveren met een glaasje PX

Notenbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem voor bruinbrood	500	g
instant gist	7	g
eieren (kamer temp)	1	
melk (kamer temp)	250	ml
honing	2	el
walnoten	100	g
cranberries	100	g
zout	5	g

Zeef de bloem boven een grote kom, maak een kuiltje in het midden. Meng de melk met de gist en de honing en giet dit mengsel in het kuiltje. Voeg het losgeklopte ei en het zout toe en meng alles goed. Kneed gedurende 15 minuten tot een soepel deeg. Bol op en laat afgedekt 45 minuten rijzen op een warme plaats. Hak de walnoten fijn. Week de cranberries in thee. Kneed opnieuw en meng er de gehakte walnoten en de uitgelekte en afgedroogde cranberries door, laat nog 30 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 200°C. Leg het deeg op een met bakpapier beklede ovenplaat of doe het in een ingevette broodvorm. Bak het brood 30 tot 35 minuten in de oven. Let op: wordt het brood te donker tijdens het bakken, dekt het dan af met alu-folie.

Fondant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
espresso	1.5	kop
vellen gelatine	3	st
ei geel	80	g
ei wit	30	g
melk	200	ml
basterd suiker wit	160	g
pastis	10	ml
boter	180	g

Maak een kopje espresso. Leg de vellen gelatine in koud water. Meng het eigeel, eiwit en de suiker in een stalen kom (om au bain marie te verwarmen), Voeg de melk en espresso toe. Verwarm het au bain-marie net als custard tot het plakt aan een houten lepel. Los de gelatine er in op. Passeer het door een fijne zeef en voeg de pastis toe. Laat het met een folie op de saus een uur afkoelen in de koelkast. Verwarm de boter **MAAR LAAT HET NIET SMELTEN!** Mix de boter door de saus. Giet het in de bakjes en zet het 2 uur in de koeling.

Peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren	4	
water	1	L
witte basterd suiker	150	g
vanille peul	1	
zwarte bessensap	100	ml

Kook het water met de suiker de opengesneden vanillepeul en het bessensap. Laat het tot de helft inkoken. Schil de peren en snijd ze door midden. Haal het harde hart er uit. Pocheer ze ca 20 minuten in de siroop. De peer moet stevig blijven! Haal de peren er uit en kook de siroop verder in tot een saus.

Vanille wafels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poeder suiker	30	g
boter	30	g
vanille peul	1	
eiwit	30	g
bloem	30	g

Verwarm de kleine oven voor op 180 graden. Mix de zachte boter en poeder suiker met de inhoud van de vanille peul. Voeg het ei en de bloem toe. Spreid het uit (1 mm dik) op een dikke stalen platte plaat (of 2 platen) met bakpapier en magneetjes op de hoeken. Bak het 5/6 minuten in de oven. Haal de HETE plaat met de koek uit de oven en snijd de koek op de plaat. Neem de stukken van de plaat en breng ze in vorm. Leg ze over iets ronds (een steel) of laat ze plat. Doordat de koek op de hete plaat ligt heb je heel even wat tijd.

Serveren

Leg de koffie fondant op een bord. Hol deze in het midden wat uit. Zet de HALVE peer er op. Drapeer met de siroop en leg er een wafel bij.

KOFFIE Mokka

Mokka