

2022 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Twee rondvisjes

Twee rondvisjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini graffiti aubergines, purple pride	8	
sardines, klein	4	
scheutje olijfolie	8	
panko	2	
rolmops	2	
witlof	4	
tomaten	1	
takjes platte peterselie	16	
teen knoflook, fijngehakt	8	
frambozenazijn	16	
extra virgin olijfolie	4	
peper en zout	4	

Aubergine: De bereiding is afhankelijk van welk formaat aubergine beschikbaar is. Heel klein: Steek met een appelboor in de lengte de kern uit mini aubergines vanaf de onderkant zodat het steeltje blijft zitten. Fileer de sardines en verwijder de graatjes. vul de uitgeholde aubergine met de sardine en leg op een bakplaat. Groter: snijd per persoon een plak dwars op de lengte, 1 a 1,5 cm dik. Bestrijk ze licht met olijfolie. Leg deze op een bakplaat en snijd de sardines in tartaar, beleg elke plak ermee. Maak af met een laagje Panko. Gaar 12 tot 15 minuten in de oven op 180 graden totdat de aubergines gaar zijn. Rolmops: Snijd de rolmops in stukjes. Witlof schuitje: Snij de tomaat brunoise en snij de peterselie fijn. Meng de tomaat met de peterselie, knoflook en extra virgin olijfolie. Vinaigrette: Maak een vinaigrette van olijfolie, azijn, peper en zout. Afwerking: Leg op elk bord drie blaadjes witlof en het tomatenmengsel. Zet hierop de aubergine en garneer met stukjes rolmops. Maak af met een beetje vinaigrette eromheen.

Rondje biet met burrata peer amandel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	5	
burrata	200	g
citroen(en), sap	1	
peper	2	
zout	35	g
peren conference	1	
honing	500	ml
hangop	1	tl
citroen, rasp en sap	20	ml
peper en zout	2	g
2 bieten	30	g
bietenpoeder	175	ml
chardonnay-azijn	25	ml
gladde mosterd	2	tl
eierdooier	50	ml
sojaolie	¼	
balsamicoazijn		wat
dadelstroop	10	
extra virgine olijfolie	400	
bosje waterkers	4	
amandelschaafsel	70	g

Bieten carpaccio: Breng een pan met water aan de kook en voeg het zout en bieten toe, laat de bieten hierin 1 uur gaar koken. Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen. Ontvel de bieten. Snij de bieten in dunne plakken. Meng de burrata aan met citroensap, peper en zout. Ingelegde peer: Giet de honing en het citroensap in een kom en roer goed. Schil de peer, snijd deze in kleine blokjes en doe de peer bij de honing en het citroensap. Roer weer goed en laat de smaak 1 uur intrekken. Yoghurthangop: Wij gebruiken kant-en-klaar hangop maar onderstaand ook het recept. (Bekleed voor de yoghurthangop een zeef met een schone, natgemaakte zeefdoek en zet hem op een kom. Schep 600 ml Griekse yoghurt in de doek en laat de yoghurt in de koelkast 12 uur (korter kan, maar knijp dan in de doek om het vocht uit de yoghurt te persen). Schep de uitgelekte yoghurt in een kom). Voeg de rasp en sap van twee citroenen toe (let op, voeg niet alles in 1 keer toe maar proef!) en breng op smaak met peper en zout. Bietenpoeder: Wij gebruiken kant-en-klaar bietenpoeder maar onderstaand ook het recept. Rasp de rauwe bieten en zet deze 30 minuten op 140 graden en verlaag de temperatuur naar 80 graden. Laat het dan 1,5 uur staan. Zet de oven uit en laat de bieten daar een nacht instaan. Maal vervolgens de gedroogde bieten tot poeder in de koffiemolen. Bietenmayo: Doe de azijn, mosterd, bietenpoeder en de eierdooiers in een kom en mix alles glad. Voeg al kloppend de olie toe, eerst druppelsgewijs en als het mengsel bindt in een fijn straaltje. Klop de mayonaise, als alle olie is opgenomen, nog 30 seconden tot deze dik is en glanst. Breng op smaak met peper en zout. Vinaigrette: Roer voor de vinaigrette de dadelstroop met de balsamicoazijn en de olijfolie door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Opmaak: Grill

het amandelschaafsel kort in een koekenpan lichtbruin. Hak de waterkers in snippers. Leg de plakken biet als een carpaccio op een bord. Leg de burrata in het midden en leg daar de peer boven op. Smit doppen bietenmayonaise en de hangop op de biet en de burrata. Garneer met de amandel, waterkers, bietenpoeder.

Visrondje met hollandaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	8	
room	80	ml
takjes dille	8	
limoenen	1	
peper en zout	250	g
olijfolie	3	
tijm (gerist)	4	el
boter	2	el
eierdooiers	75	ml
witte wijn	4	
citroensap	200	g
peper zout	16	
radijsjes	160	ml
zeekraal	16	
dille	2	

Visrolletje: Verwarm de oven voor op 160° C. Verwarm oven op 160°C. Leg filet op vel op visplank, snij overlans met scherp mes tussen rug- en buikfilet tot op vel; wurm met vinger of duim tussen rugfilet en vel en verwijder vel. Met een mes buikfilet van vel schuiven; apart bewaren. Doe room, limoensap en afsnijdsel buikfilet met peper en zout en dille naar smaak in magimix keukenmachine en maal tot een gladde stevige emulsie. Smeer een laagje emulsie op de rugfilet, rol op en zet vast met een satehprikker. Doe een dun laagje olijfolie in een ovenschaal, leg de rolletjes vis erop (schem nog wat emulsie op de rolletjes) en bestrooi flink met tijm blaadjes. Gaar in de voorverwarmde oven in ongeveer 8 minuten. Hollandaisesaus: Smelt boter in plastic maatbeker, afgedekt met folie, in de magnetron. Let goed op: niet laten koken, blijf erbij staan. Zet gesmolten boter weg en laat eiwit bezinken. Klop de eidooiers met wijn, citroensap, peper en zout au-bain-marie lobbijg en zodra duidelijke binding optreedt voeg je de gesmolten boter toe druppelsgewijs; met vinger boter temperatuur controleren, moet warm zijn. Klop tot al het botervet is opgenomen laat het botereiwit in de container. Klop de room stevig op en meng met de lauwwarme Hollandaise tot mousseline. NB waarschijnlijk heb je niet alle room nodig. Radijs: Snijd de radijsjes julienne en leg deze 15 minuten in ijswater. Afwerking: Smelt de boter in een steelpan en sauteer de zeekraal in de warme gesmolten boter. Leg op het bord wat zeekraal en radijsjulienne. Daarop het rolletje vis uit de oven, steek er een takje dille in en geef er een flinke lepel Hollandaise bij, als 'veeg' over het bord of gedruppeld rond de vis. Serveer direct uit. Naar wens/Facultatief: Er blijft ongeveer de helft van de emulsie over. Hiervan kan men heel mooi quenelles vormen (met twee el's) en die even garen in een beetje bouillon/visfumet dan wel in 50 g boter, 1 el mosterd 40 ml room en sap van 1 citroen, peper en zout en eventueel kurkuma (voor een mooie gele kleur). Leg de quenelles in een ovenschaal en giet de bouillon of kruidenroom erover, 6 minuten in oven op zelfde temperatuur als de rolletjes. Leg een quenelle naast het rolletje op het bord en versier met wat fijngeknipte dille.

Ronde courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele courgettes	4	
olijfolie	80	ml
tenen knoflook	5	
rozenharissa	1	el
rode chilipepers	½	
gezouten citroen	½	
citroensap	2	el
krentjes	1	el
hazelnoten	5	el
basilicumblaadjes	12	g

Snijd de courgettes in de lengte in plakken van 1 cm dikte en bewaar de afsnijdsele voor het paddenstoelenmengsel. Bak de courgettes in een grillpan of koekenpan totdat ze zacht zijn. Bak gedurende 4 minuten de in dunne plakjes gesneden knoflook mooi bruin maar nog niet krokant. Schep 6 el olie uit de pan met de helft van de knoflook en doe in een schaal met de harissa, fijngesneden peper, fijn gesneden zoute citroen, krentjes, gehakte hazelnoten en citroensap. Roer alles door elkaar en bewaar. Bak in de overgebleven olie met knoflook de inhoud van de courgette gedurende 10 minuten. Schep regelmatig om. Haal van het vuur en strooi de helft van de basilicum er door. Breng op smaak met zout, breng het harissamengsel aan op de courgettes en rol hiermee de courgettes op tot een mooie ronde vorm. Gebruik bindtouw om de courgette in vorm te houden. Laat even rusten en garneer met de overgebleven basilicum.

Paddenstoelenmengsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele courgette	1	
gedroogde gemengde paddenstoelen	8	el
oesterzwammen	250	g
sjalotten	2	
eierdooiers	4	
truffelpasta		

Laat de gemengde paddenstoelen in wat warm water weken. Snijd alle ingrediënten in piepkleine blokjes. Fruit de oesterzwammen, courgette en sjalot in olie tot alle vocht verdampst is maar laat niet kleuren. Laat afkoelen en roer de fijngesneden paddenstoelen en dooiers door de massa. Breng op smaak truffelpasta en peper en zout. Zet weg voor later gebruik.

Tomatentapenade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zongedroogde tomaatjes	200	g
zwarte olijven	80	g
kappertjes	25	g
teen knoflook	2	
pijnboompitjes	2	el
basilicumblaadjes		Hand
tomaten passata	500	g

Doe alle ingrediënten voor de tapenade in de Magimix en maal grof. Breng op smaak met peper en zout. Meng de tomatentapenade met de tomaten passata en doe deze tomatensaus in een ovenschaal.

Rotolo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	250	g
spinazie	150	g
olijfolie	2	el
grote ui	1	
tenen knoflook	2	
kastanje champignons	150	g
zout/peper		
tamari of sojasaus	2	el
lasagna vellen	8	
panko	15	g
tijm		paar takjes

Kook de lasagnavellen volgens gebruiksaanwijzing al dente en laat wat afkoelen. Verdeel het ricottamengsel over het hele lasagnevel, schep een dessertlepel paddenstoelen aan begin van het vel en rol vanaf hier de lasagne losjes op tot een rolletje. Zet de rolletjes rechtop in de ovenschaal met tomatensaus en zet ze zo diep mogelijk in de tomatensaus. Meng de panko met de olijfolie en de blaadjes tijm. Strooi dit over over je gerecht. Bak in 10 minuten op 200 graden om de panko te bruinen.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	200	ml
rode wijn	375	ml
sjalotten	1	el
300ml runderfond	5	
koude boter	75	g

Kook de witte en rode wijn met fijngesneden sjalotten tot een kwart in. Zeef de sjalotten eruit. Voeg de runderfond toe en laat nog inkoken. Breng op smaak met zout en peper en klop er koude klontjes boter door.

Tournedos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runder- of ossenhaas	700	g
peper en zout		
boter/olijfolie		
cress (borage)		

Fatsoeneer het vlees en verwijder eventueel het vlies. Portioneer het vlees in niet te grote ronde stukken gelijk aan dikte van courgette en rotolo, of bind het vlees op in rondjes. Wrijf de tournedos in met zout en peper, vacumeer en laat ze 1 uur in de sous vide op 50 graden garen. Bak de tournedos om en om in olie of boter bruin. Afwerking: Strijk er een dikke laag paddenstoelen mengsel op en gratineer ze met de brander/salamander. Lepel wat saus op het bord. Snijd de tournedos doormidden en leg in de saus. Maak op elk bord een compositie van drie rondjes met een rotolo, een courgette en tournedos en garneer met wat komkommerkruid of cress.

Dame ronde

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	200	g
melk	210	g
room	270	g
suiker	85	g
vanillestokje	1	
eigeel	65	g
boter	80	g
rietsuiker	100	g
bloem	100	g
zout	1	g
water	75	g
losgeklopt ei	225	g
grand marnier		

Chocoladecirkels: Tempereer de chocolade met behulp van de magnetron. Doe hiervoor de chocolade in een glazen kom en zet de kom in de magnetron. Verwarm 30 seconden op 600W en neem dan de kom met de chocolade eruit. Roer goed door met een spatel. Zet de chocolade terug in de magnetron en herhaal de vorige stap nog vier keer tot twee derde van de chocolade gesmolten is. Haal de kom uit de magnetron en roer door met een spatel tot alle chocolade gesmolten is. (Zo nodig nog een vijfde keer kort verwarmen.) Doe de getempereerde chocolade op een vel bakpapier of siliconen bakmat en strijk de chocolade glad met een paletmes (ca. 2 mm dik). Laat de chocolade half uitharden en steek cirkels uit ter grootte van de bovenkant van het glas. Laat de chocolade nu volledig uitharden op de werkbank. Neem de chocoladecirkels van het bakpapier. Vanille-ijs: Maak een crème anglaise. Breng hiervoor de melk met de room, de helft van de suiker, het vanillemerg en het gespleten vanillestokje in een steelpan aan de kook. Neem van het vuur en laat de vanille 30 minuten trekken. Haal het vanillestokje eruit. Doe het eigeel in een mengkom met de rest van de suiker en roer goed door met een garde. Breng het melkmengsel opnieuw aan de kook. Schenk een derde van de warme meld op het eimengsel en roer goed door. Schenk alles terug in de pan en verwarm het al roerend op een zacht vuur tot 83 °C. Laat de crème anglaise volledig afkoelen. Draai het vanille-ijs in een ijsmachine en bewaar het ijs in de vriezer. Craquelin: Doe de boter met de rietsuiker in de keukenmachine en klop romig. Voeg de bloem en zout toe en meng tot alles is opgenomen, meng zo kort mogelijk. Rol het deeg zeer dun uit tussen twee siliconen bakmatten of bakpapier tot ca 1 mm dikte en leg het minstens 15 minuten in de diepvries. De craquelin moet echt heel dun zijn, anders is hij te zwaar en rijst de soes niet. Steek rondjes uit die even groot zijn als de gespoten soezen. Soezendeeg: Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier of siliconen bakmat. Schenk het water en de melk in een steelpan, voeg de boter en het zout toe en laat op een laag vuur de boter smelten. Zodra de boter gesmolten is breng je het mengsel aan de kook. Neem de steelpan van het vuur en voeg de bloem toe. Meng tot alle bloem is opgenomen. Zet de pan terug op het vuur en blijf gedurende 3 minuten roeren. Neem de steelpan van het vuur en doe het deeg in de keukenmachine, voeg een klein beetje ei toe en meng tot het ei volledig is opgenomen. Voeg dan pas weer ei toe. Herhaal dit tot al het ei is opgebruikt. Doe het deeg in een spuitzak met een glad spuitmondje en spuit soezen (3-4 cm doorsnee, ze moeten in het glas passen).

Leg op elke soes een rondje craquelin van dezelfde grootte als de gespoten soezen. Bak de soezen 20 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn. Chocoladesaus: Smelt de chocolade met de melk en de room in een steelpan. Roer tot de chocolade volledig gesmolten is. Zorg dat de saus goed warm is (au bain-marie, niet direct op het vuur). Afwerking: Verwarm sausbakjes voor (oven 60 graden). Snijd de gebakken soezen middendoor. Doe een paar druppels Grand Marnier op de bodem van het glas. Leg de bodem van de soes op de bodem van het glas, daarop een bol vanille-ijs en dek af met de bovenkant van de soes. Leg een chocoladecirkel op het glas. Giet de chocoladesaus in de sausbakjes en laat iedereen de warme chocoladesaus voorzichtig op het chocolaadje gieten totdat deze mooi gaat druppen.