

2022 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Langoustine met erwtjes en mandarijn

Langoustine met erwtjes en mandarijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
erwten	200	g
boter	25	g
kleine tuinbonen	75	g
kippen bouillon	200	ml
mandarijnen-sap	200	ml
grote gepelde langoustines	8	st
erwten puree	400	g
blancheer de erwtjes	50	g

Erwten puree: Blancheer de erwtjes in kokend water. Spoel af met koud water. Hak de erwtjes met klein beetje blancheerwater en boter fijn in de keukenmachine. Wrijf het door een zeef. En zet koud weg. Blancheer de tuinbonen in kokend water, spoel af met koud water. Verwijder de schil en scheidt de helften. Kook de kippenbouillon in tot dik. Laat afkoelen. Haal de tuinbonen er even door heen en zet de bonen weg. Breng de erwtenpuree op smaak met de ingekookte bouillon. Mandarijnensaus: Pers de mandarijnen uit. Kook het sap in tot siroop dikte en zet weg. Langoustine: Blancheer de langoustines ca 1 minuut in ruim kokend zout water. Slechts 5 langoustines per keer. Spoel ze af met koud water en pel ze. Verwijder het darmkanaal. Opmaak: Kwast de mandarijnensaus op het bord. Leg een lepel puree op het bord. Leg de langoustine er op. Drapeer nog wat erwtenpuree op het bord. Garneer met wat erwten spruiten of ander cress.

Bospaddenstoelensoep met soepstengel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shiitake	100	gr.
oesterzwammen	100	gr.
cepes gedroogd	50	gr.
ui	1.5	
teentjes knoflook	2	
bosje verse peterselie	0.5	
bosje bieslook	0.25	
roomboter	75	gr.
bloem	75	gr.
halfvolle melk	2	el
crème fraîche	1.5	l
zwarte peper	2	
zeezout	2	
plak bladerdeeg	50	g
eieren	2	
geraspte oude kaas	50	g
runderbouillon	150	gr.

Soep: Borstel de verse paddenstoelen schoon en week de cepes in warm water. Snijd de paddenstoelen in dunne plakjes. Snipper de ui en de teentjes knoflook heel fijn. Was en snipper de peterselieblaadjes zonder stengels ragfijn zodat je hele kleine stukjes van de blaadjes hebt. Snijd de bieslook in kleine stukjes. Neem een royale pan, doe er de boter in en laat die smelten. Fruit de ui en de knoflook eerst even mee. Voeg, al roerend, de bloem toe, denk er aan heel goed blijven roeren. Dit is de roux, de basis van elke saus. Voeg geleidelijk de runderbouillon toe. Goed blijven roeren, zodat het mengsel mooi glad blijft. Nu afwerken met scheutjes melk en de crème fraîche en goed blijven roeren. Voeg de verse paddenstoelen en peterselie toe en laat 15 minuten, al roerend, pruttelen. Het mengsel wordt nu ietsje bruiner van de paddenstoelen die meekoken en smaken afgeven. Voeg zout en peper toe naar smaak.

Soepstengel: Verwarm de oven voor op 175°C. Rol de bladerdeeg uit tot ca. 18 x 12 cm. Klop de eieren los en bestrijk het bladerdeeg ermee. Bestrooi (matig) met zeezout en geraspte oude kaas. Snijd de plak in 4 a 6 repen. Draai de uiteinden tegen elkaar in (zodat een soort gedraaid spiraaleffect ontstaat) en leg de stengels op de bakplaat bekleed met bakmatje of bakpapier. Bak in een oven van 175°C in ca 10 minuten goudbruin. Afwerking: De warme verse soep uitschenken op diepe borden of in kommen en garneren met de verse bieslook.

Risotto met selder en rode poon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon	0.9	L
sjalotten	4	
teen knoflook	2	
risottorijst	400	g
witte wijn	2	
stengels prei	2	
stengels selderij	8	
wortels	2	
laurierblaadjes	4	
glas witte wijn	0.5	
filets rode poon	8	
boter	100	g
parmezaanse kaas	100	g

Risotto: Verhit de groentebouillon. Versnipper de sjalotten en plet de knoflook tot pulp. Verhit een scheut olijfolie in een pan op een matig vuur. Stoof hierin al roerend de uisnippers en de knoflookpulp aan. Laat de ui niet kleuren! Voeg de risottorijst toe en laat de korrels kort meebakken. Blus af met een flinke scheut witte wijn. Laat verdampen en dan giet beetje bij beetje hete groentebouillon toe. Roer regelmatig om en voeg bouillon toe tot alle bouillon is opgenomen in de rijst; let op dat de rijst niet aan bakt!). Als er een mooie romige risotto is ontstaan roer en dan nog een flinke klont boter door. De geraspte kaas (zie onder) roer je door de risotto vlak voor uitserveren. Groente: Was de wortelen, prei en de stengels selderij. Snijd de stengels prei in dunne plakken en vervolgens in vier kwarten. Schil de wortelen en snijd ze ook in plakken en kwarten. Selderij in dunne plakjes. Verhit een scheutje olijfolie en een klont boter in een halfhoge pan. Voeg twee tot vier eetlepels groentebouillon toe en dan de gesneden groente. Stoof alle groenten met de blaadjes laurier bij goed gaar. Voeg een flinke scheut witte wijn toe. Houd warm onder deksel op de pan. Poon: Controleer de filets op gaatjes. Wrijf met je vinger van de staart naar de kop en trek de gaatjes (met name ter hoogte van de buikholte) eruit met een keukenpincet. Besprenkel de filets met wat olijfolie en kruid met peper en zout. Zet een pan op het vuur en smelt een klontje boter. Bak de vis eerst op de velkant in de boter. Duw de filets wat plat met een spatel zodat ze gelijkmatig bakken. Draai om en bak ook de andere kant. Afwerking: Rasp de Parmezaanse kaas en roer die onder de risotto. Voeg nog wat boter toe en peper van de molen (naar smaak). Vis de blaadjes laurier uit de pan met groenten. Midden in het bord wat risotto. Eromheen een beetje groentestoof; de visfilet erop en een blaadje/takje groen.

Hazenrug met krab & wildsaus van chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine bietjes (chioggia)	500	g
wildfond	200	ml
pure chocolade (80%)	40	g
flesje geuze bier (37,5 cl)	1	
peterselie blaadjes	30	g
teentje knoflook	1	
olijfolie	100	ml
paprikapoeder	0.5	tl
citroensap	1.5	el
kleine aardappelen	8	
hazenrugfilets	8	
emmentaler geraspt	75	g
king-krabvlees	150	g
peper en zout		
boter gesmolten		
wat peterselie-olie		

Bietjes: Schil en snijd de bietjes in partjes. Rooster ze met een beetje olie in 25 minuten beetgaar in de oven op 180°C. **Wildsaus chocolade:** Kook de geuze met de wildfond in tot circa 60%. Haal van het vuur en smelt de chocolade door de saus. Breng op smaak met peper en zout. **Peterselie-olie:** Snij de peterselie fijn evenals de knoflook. Voeg alle ingrediënten in een beker en blender met de staafmixer. Maak op smaak met peper en zout of voeg indien gewenst een druppeltje tabasco toe. Zet weg. **Hasselback:** Verwarm de oven op 200°C. Was de aardappelen. Snijd ze met een scherp mes om de millimeter in maar niet door, zodat je een harmonica krijgt. Spoel de ingesneden aardappelen (ook in de snedes) met koud water en kruid met peper en zout. Leg ze op een bakplaat en smeer er wat gesmolten boter over. Bak ze goudbruin en knapperig in totaal ca 24 minuten. Haal ze tien minuten voor eindtijd uit de oven en besprenkel met wat peterselie-olie. Schuif ze nog even tien minuten terug in de oven. Test op gaarheid. Zet het eventueel nog even afgedekt met aluminiumfolie en een paar handschoenen bovenop de oven weg. **Hazenrug:** Bak de hazenrugfilets in boter rosé in circa 5 minuten. Laat even rusten. Top de filets af met het krabvlees en emmentaler. Gratineer heel kort onder de salamander zodat het vlees niet doorslaat. **Afwerking:** Trancheer de filets en serveer met een paar geroosterde bietjes en de wildsaus. Leg er een hasselback aardappel bij. Bestrooi met zwarte peper uit de molen en wat druppels peterselie-olie.

Citroencake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	0.5	
boter	25	gr.
druivenpit olie	25	gr.
eieren	3	st
bloem	115	g
bakpoeder	3	g
suiker	150	g
room	80	g

Snijd zestes van de citroen en pers het sap uit de citroen. De boter en olie smelten. De eieren en suiker opkloppen. Voeg de bloem en bakpoeder toe. Meng de room en de boter er door en daarna de zestes en het sap. Laat dit ca 1 uur in de koeling rusten. Bekleed een klein bakblik met bakpapier en stort het deeg er op uit. Verdeel het gelijkmatig. Bak het 15 minuten op 215 °C. Vervolgens verminderen naar 100 °C en nog 1 uur laten bakken.

Koffieijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei dooier	80	gr.
suiker	150	gr.
volle melk	500	ml
vanille stok	1	st
espresso's	4	st
zakjes nescafe espresso	2	

Maak creme anglaise. Neem een ruime kom en klop met de garde een 'ruban' van de eidooiers en de suiker. Het mengsel moet bleek worden en in lintvorm van de garde lopen. (Ruban) Breng intussen de volle melk met de open gesneden vanillestok aan de kook in een pannetje. Haal de pan van het vuur zo gauw de melk kookt. Voeg de kokende melk toe aan de ruban in de kom, roer goed door en breng het mengsel au bain-marie op dikte 'a la nappé'. Je hebt de juiste dikte bereikt als je met je vinger een streep kan trekken in de crème op de rug van een houten lepel. Koel het mengsel in een bak koud water zo ver mogelijk af. Voeg de espresso en koffie-extract toe en giet het in de ijsmachine.

Chocoladecrèmeux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	60	gr.
suiker	25	gr.
gelatine	2	gr.
melkchocolade	125	gr.

Maak een ruban met de dooiers en de suiker. De room koken en over de eieren gieten en a la nappe koken. (zie koffieijs). De gelatine weken in koud water. De chocolade au bain-marie smelten. Knijp de gelatine uit en roer door de ei-roommassa. Als de chocolade niet voldoende vloeibaar is maak dan familie het ei-roommengsel. Voeg tot slot alles samen laat wat afkoelen en doe dan in een spuitzak en leg die koel weg.

Gepocheerde peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	L
suiker	500	gr.
steranijs	2	st
kaneelstok	1	st
vanillestok	1	st
citroen	1	st
peren	4	st

Maak een siroop van het water, de suiker de kruiden en zestes van een citroen. De geschildte en ontpitte peren toevoegen. 30 minuten laten koken op een zacht vuur. Snij mooie plakjes van de peer zodat die opgerold kunnen worden.

Kletskoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	25	g
suiker	100	g
water	25	ml
bloem	50	g
kaneel	3	g
gehakte amandelen	25	g
snufje zout		

Verwarm de oven op 220 graden. Meng alle ingrediënten kort met elkaar. Doe het beslag in een spuitzak. Leg bakpapier op een bakplaat en spuit kleine rondjes 2-3 cm. Op de bakplaat van de kleine oven max 9 bolletjes spuiten. Bak ze in een minuut of 6 af. Let goed op ze kunnen snel verbranden.

Opmaak

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroencress		

Snij uit de plakken cake mooie rondjes, leg op deze rondjes wat rolletjes peer. Leg er een kletskep tegen aan garneer met wat dotjes chocolade cremeux. Tot slot een bolletje koffie-ijs en wat cress.

KOFFIE Mokka

Mokka