

2023 maart

Nijmegen Noviomagum · Lente

AMUSE Crispy kwartelei met wortelpaneer

Crispy kwartelei met wortelpaneer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleieren	24	st
winterwortel	150	g
ui	1	
madraspoeder	1	el
milde currypasta	4	el
panko	150	g
eiwit	60	g
bloem	100	g
mangochutney	0.5	
mango hard	0.5	
groen appel	75	g
quinoa	1	
broccoli	75	g
blauwe bes	8	st
munt		
papadums (frituur)	8	st
arachideolie (frituur)	3	l
beetje		
cashewnoten	100	gr.
kwarteleitjes	48	st
waterkers	200	g

Kook de eieren in 4 minuten hard. Pel ze zodra het kan. Rasp de wortelen zeer fijn. Snijd de ui fijn. Bak de ui vijf en voeg de wortel toe. Bak nog enkele minuten totdat de wortel zacht is. Voeg de currypoeder en currypasta toe. Bak nog een paar minuten. Haal alles uit de pan en laat het afkoelen. Roer de Panko er doorheen, maar maak hem niet te droog. Klop het eiwit los. Rol de kwarteleieren goed door de bloem. Daarna door het eiwit en rol ze door de wortelmix. Blender de mangochutney fijn en druk het door een zeef. Vul dit in een spuitfles. Snij de mango en appel brunoise. Maak van de broccoli roosjes rijst in de keukenmachine. Kook de quinoa zoals op de verpakking. Mix alles door elkaar en voeg wat fijn gesneden munt toe. Maak op smaak met peper, zout en een beetje olijfolie. Frituur eerst de papadums op 180 graden. Daarna de eieren ca 3 minuten. Beleg de papadums met waterkers, quinoasalade, gehakte cashewnoten en de eitjes. Drapeer de chutney over de salade.

Saffraansoep met pastis en St. Jakobsschelpen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	6	el
teen knoflook	6	
grote uien	2	
risottorijst	50	gr.
paprikapoeder	4	tl
saffraandraadjes	6	
gedroogde tijm	4	tl
sinaasappels	2	
pastis	80	ml
visfond	700	ml
sint-jacobsschelpen	12	
bladpeterselie	4	el

Snipper de ui en de knoflook. Verwarm 2 el olijfolie in een soeppan en fruit de knoflook en ui in 5 min. op laag vuur glazig. Schep de rijst, paprikapoeder, de saffraan en de tijm erdoor en bak nog 3-4 min. op laag vuur. Maak 2 el sinaasappelrasp (zeste). Pers de sinaasappels uit. Schenk het sap en de pastis bij de rijst, laat dit 2 min. zachtjes sudderen. Voeg de visfond, 600 ml water en 2 el sinaasappelrasp toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat de soep 20 min. heel zacht koken. Pureer de soep met de staafmixer of in de keukenmachine. Dep intussen de St.-Jakobsschelpen droog met keukenpapier, wrijf ze in met zout en peper. Bestrijk ze met 1 el olijfolie en rooster ze op hoog vuur in 1-2 min. bruin in een hete grillpan. En halveer deze. Schep de soep in warme borden en leg de halve St.- Jakobsschelpen erin. Garneer met de peterselie.

Kwartel, ingelegde venkel, yuzu, noedels, lente-ui - Masterstock

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dashi	160	ml
japanse sojasaus	16	ml
hoisin	8	g
sushiazijn	20	ml
steranijs	1	
gember	1	plakje
bruine basterdsuiker	25	g
kwartels	4	
wasabi	160	ml
water, kokend	80	ml

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat afkoelen. Verdeel de masterstock in 2 porties. Eén van de porties wordt gebruikt om de borstjes in te dopen (hygiëne i.v.m. mogelijke Salmonella), de andere portie wordt gebruikt bij de opmaak. Maak de kwartels schoon, de borstjes zonder vel en de pootjes met vel. Doop de borstjes in de masterstock en vacumeer. Plaats in de koelkast tot gebruik. Gaar ongeveer 20 minuten in een sousvidebad van 57°C. Bak de pootjes in de pan, lak ze af met de masterstock en voeg wat wasabi toe. Voeg de borstjes na sous vide garing kort toe in de pan en lak af.

Kwartel, ingelegde venkel, yuzu, noedels, lente-ui - Venkel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water, kokend	160	ml
rijstwijnazijn	80	ml
kristalsuiker	145	g
zeezout	6	g
korianderzaad	1	el
yuzuschl	1	tl
venkelknollen	2	

Meng alle ingrediënten, behalve de venkel en breng aan de kook tot dat het suiker is opgelost. Laat het inmaakvocht afkoelen. Was de venkelknol en verwijder de eventueel verkleurde delen. Snij verticaal doormidden en schaaf op een Japanse mandoline of snij flinterdun met de snijmachine. Doe de venkel in een passende vacuümzak en voeg net voldoende inmaakvocht toe. Trek vacuüm en leg minimaal 1 uur in de koeling.

Kwartel, ingelegde venkel, yuzu, noedels, lente-ui - Noedels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	
tarwebloem + extra bloem voor het bestuiven van de pasta	320	g
water	50	ml
sesamolie	50	ml
zout, peper en chilipoeder naar smaak		

Voeg de eieren, bloem, water, sesamolie en specerijen toe in een kom. Kneed het geheel tot een elastisch deeg. Let op: het is belangrijk dat het deeg niet te hard is! Wikkel het elastische deeg in vershoudfolie en laat het rusten in de koelkast voor minimaal 30 minuten. Haal het deeg uit de koelkast en bestuif van tevoren je aanrecht met een grote hoeveelheid bloem, zo zorg je ervoor dat je deeg niet gaat vastplakken. Verdeel het deeg in gelijke stukken. Zet het spaghetti opzetstuk op de pastamachine en haal het met bloem bestoven deeg door de machine. Eindig op stand 3. Leg het gewenste aantal noedels terug op het met bloem bestoven aanrecht of hang ze op aan het pasta droogrek. Kook de verse ramen in 2 minuten gaar.

Kwartel, ingelegde venkel, yuzu, noedels, lente-ui - Pickles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biet	200	g
sjalot	40	g
japanse gember	80	g
peper en zout		

Snij de bietjes, sjalot en gember in strakke julienne. Meng alles met elkaar en breng op smaak met peper en zout. Laat minimaal 1 uur marineren. Voeg eventueel een scheut sushi azijn toe.

Kwartel, ingelegde venkel, yuzu, noedels, lente-ui - Lente-ui met gomasio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad	32	g
zout	2	g
gedroogde knoflook	2	g
lente-ui	8	

Doe voor de gomasio het zout in een droge pan en rooster het tot het lichtgrijs wordt. Doe het zout in een vijzel. Rooster de sesamzaadjes goudbruin en maal het samen met de gedroogde knoflook en het zout in de vijzel. Gril de lente-uitjes tot er mooie strepen zichtbaar zijn en strooi wat gomasio op de gegrilde lente-uitjes.

Varkenshaasmedallions gorgonzolasaus, spruiten, frieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeer grote aardappelen	8	
eidooiers	2	
mosterd	1	el
sherry-azijn	2	el
olie	200	ml
spruitjes	1	kg
creme fraiche	5	el
room	800	g
groentenbouillonpoeder	150	gr.
olijfolie	3	el
peper,zout	200	ml
nootmuskaat	16	el
varkenshaas	8	el
boter	400	g
gorgonzola	2	kg
slagroom	1600	g
mayonaise	300	gr.
peterselie	6	el
citroen	400	ml
peper	32	el
zout	16	el

Was de aardappelen en controleer ze op rotte plekken. Snijd de aardappelen in mooie grote frieten van ongeveer 2,5 cm dik. Spoel de frieten af onder koud water en droog ze tussen twee handdoeken. Bak porties van de droge frieten voor in een frituurpan van 150°C tot ze net niet verkleuren (ong. 5 minuten). Laat afkoelen. Bak de frieten in porties goudgeel op 180°C. Bak de frieten nogmaals kort op 180 C vlak voor opdienen, en bestrooi ze iets met zout. Meng in een hoge maatbeker de mosterd met de sherryazijn eidooiers en wat zout en peper. Zet de staafmixer erin en giet langzaam de olie erbij zoveel als nodig, het mengsel wordt steeds dikker. Breng op smaak. Maak de spruitjes schoon en kook ze in 15 á 20 minuten gaar in water met groentebouillonpoeder. Maal de spruiten fijn met een staafmixer, en doe er crème fraiche en room bij. Breng het op smaak met zout peper en een nootmuskaat. Doe er desgewenst een scheut (2 à 3 eetlepels) olijfolie bij om hem smeug te maken. Haal de puree door een fijne zeef, en houd apart. Verwarm de oven op 80 graden. Zet vervolgens de pan op het vuur en laat deze goed heet worden. Bind steeds twee haasjes 'standje 69' zodat het vlees overall ongeveer even dik is. Doe ruim boter in de pan en laat deze uitbruisen. Bestrooi de haasjes aan 1 kant met zeezout en leg de haasjes met de gezouten kant naar beneden in de pan en schroei ze snel en goed dicht. Zet het vuur op ongeveer $\frac{3}{4}$ en draai na een paar minuten de haasjes om. Schroei de andere kant ook even goed dicht. Pak de haasjes in aluminiumfolie en leg ze te rusten in de oven. Giet de jus van het bakken van de haasjes door een fijne zeef over in een saus (steelpan). Verwijder eventueel de korst van de kaas, zeker als deze nat is. Doe de in stukjes gesneden gorgonzola erbij en blijf op laag vuur goed roeren tot de kaas gesmolten

is. Vervolgens de slagroom erbij en laten inkoken. De crème fraiche erbij, goed blijven roeren en zorg ervoor dat de saus niet te heet wordt! Anders gaat deze schiften. Pureer het geheel goed met de staafmixer. Pluk de peterselie van de steeltjes en hak deze zeer fijn. Vermengen met de al gemaakte mayonaise en op smaak brengen met peper en zout en citroensap. Warm de spruitenpuree even in de magnetron en schep met een ijslepel een mooie bol op ieder bord. Haal vervolgens de haasjes uit de oven en verwijder het bindtouw. Snijd medaillons van 3 a 4 cm dikte Leg de varkenshaasjes op de borden en schep er een klein beetje saus over. Schik de frieten decoratief op het bord; nappeer met de peterseliemayo of geef apart een bakje mayo erbij.

DESSERT Tompouce met witte chocolade ganache en mangosorbet

Tompouce witte chocolade ganache mango ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vel bladerdeeg	8	
kristalsuiker	90	g
eidooier	100	g
suiker	200	ml
melk	0.5	st
vanillestokje	200	ml
slagroom	200	g
witte chocolade	1	
gelatineblaadje	200	g
amandelen	100	g
mango puree	2	el
citroensap	250	g
snuffje zout	2	g
mangostukjes diepvries	1	el
agar agar	250	g
citroen sap	2	g
diepvries blauwe bessen	1	el
honingcress		

Verwarm de oven voor op 180 graden. Neem de 2 dikke platte stalen platen voor de kleine oven en eventueel de 2 aluminium platen. Leg daar bakpapier op. Leg er de vellen bladerdeeg op. Onafgedekt 5 minuten bakken op 180 gr C. Uit oven halen. Afdekken met bakpapier en onder druk zetten. (leg de tweede stalen plaat met daarop het bladerdeeg bovenop de eerste en daarop een aluminium plaat met enkele borden als gewicht) Nog 15 minuten afbakken. Na bakken op maat snijden. Bovenste plakken bestrooien met kristalsuiker en afbranden tot extra krokant. (met creme brulee brander). Creme anglaise maken. Week het gelatine blaadje in koud water. Klop eierdooiers los met de suiker. Verwarm de melk met het vanillestokje. Verwijder het stokje en voeg warme melk beetje bij beetje toe aan de eierdooiers tot gewenste binding. (82 C) - Los witte chocolade hierin op. Knijp het gelatineblaadje uit en roer het mengsel heen. Klop slagroom stevig. Monteer gelijke delen anglaise op met delen geklopte slagroom. Doe in spuitzak. plaats in koeling tot gebruik. Doe de suiker in een pannetje met dikke bodem en voeg een eetlepel water toe. Laat karamelliseren. Rooster amandelen in de oven 150c. lichtbruin voor extra crisp. Stort de karamel op het bakpapier over de amandelen. Laat afkoelen. Maal in keukenmachine tot crunch. Maak suikersiroop (gelijke delen suiker en water) en verwarm het totdat de suiker is opgelost. Laat afkoelen. Maak de mango schoon en pureer (of gebruik mangocoulis) en meng met de suikersiroop, citroensap en een klein snuffje zout. Draai er ijs van. Verwarm de mangostukjes en pureer met de staafmixer. Voeg de agar agar toe en de citroensap en laat even koken. Laat afkoelen in bak of op een plaat. Als dit mengsel voldoende stevig is, pureer het dan met de staafmixer, en doe het in een spuitzak en leg koel weg. Maak de diepvriesbessen warm en pureer met de staafmixer. Voeg de agar agar toe en de citroensap en laat even koken. Laat afkoelen in bak of op een plaat. Als dit mengsel voldoende stevig is, pureer het dan met de staafmixer en doe het in een spuitzak en leg koel weg. Neem de dikke stalen plaat voor de kleine oven. Leg hier bakpapier op en magneten op

de hoeken. Strooi er dun (papier bedekt) suiker op. Niet dicht langs de randen. Zet het in een oven van 225 graden. Blijf bij de oven staan! Smelt de suiker. Het mag een kleur krijgen. Haal de plaat uit de oven en smeer de inmiddels druppels suiker met een spatel dun uit zodat er een grote dunne suikerplaat ontstaat. Trek het papier op het aanrecht zodat het sneller afkoelt. Doe dit pas als het hoofdgerecht wordt klaar gemaakt anders gaat de suiker plakken door het vocht in de lucht. Maak een tompouce spuit de ganache op het bladerdeeg en dek af met een stuk bladerdeeg met gebrande suiker. Leeg wat crunch op het bord met daarop een bolletje mangosorbet. Garneer met de 2 sauzen, cress en de karameldecoratie.

KOFFIE Mokka

Mokka