

# 2023 oktober

Nijmegen Noviomagum · Herfst

---



## Krabcakes met sinaasappel, venkel en salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	5	L
uien	250	g
wortel	300	g
peterselie	50	g
takjes tijm	4	
laurierblaadjes	4	
witte wijn	250	ml
peperkorrels	16	
zout	800	g
krabpoten	800	g
krabvlees	320	g
boter	1	el
sjalotjes	1	
brood (wit, oud)	2	snee
pecorino	30	g
citroensap	20	ml
mayonaise	40	ml
ei	1	
mosterd (dijon)	1	el
groene paprika	1	el
peterselie (platte, fijn gesneden)	1	el
cayennepeper	2	
aardappels	2	
olijfolie	1	el
sinaasappels	2	
venkel	0.5	
gemengde salade	50	g
zoete ui	1	
zout, peper	2	
eieren	2	
bloem	60	g
arachideolie		

Bouillon: Doe alle ingrediënten voor de bouillon in een grote pan. Breng het aan de kook. Voeg de krabpoten bij de bouillon en laat dit 20 minuten zachtjes koken. Schep de poten uit de bouillon en leg ze gelijk in ijswater. Knip de poten in de lengte open en haal het krabvlees eruit. (alternatief is dat je 400gr ( bij 8 pers) krabvlees uit pot gebruikt)

Krabcakes: Snijd de sjalotten en de paprika brunoise. Haal de korsten van het brood en maal het in de keukenmachine fijn. Hak de peterselie fijn. Rasp de pecorino. Klop het ei los. Verhit

de boter, voeg de sjalotjes toe en laat ze 2 minuten bakken zonder dat ze bruin worden. Meng de sjalotjes, het broodkruim, de kaas de citroensap, de mayonaise, het losgeklopt ei, de mosterd, de paprika, de peterselie, het krabvlees, zout en cayennepeper. Voeg evt ietsje meel toe om de ragout wat steviger te maken. Maak van het mengsel mooie krabcakes (1 per persoon).

Aardappels: Schil de aardappels en snijd ze (met de snijmachine op stand 10 of met de mandoline) julienne. Blancheer de aardappeljulienne (2 minuten); laat ze in ijswater afkoelen en laat ze goed uitlekken. Droog de aardappels.

Salade: Snijd de ui en de venkel in dunne plakjes. Maak een vinaigrette van de citroensap, olie, zout en peper. Schil de sinaasappels, snijd de partjes eruit en vang het sap op. Houd de sinaasappelpartjes apart. Meng de sinaasappelpartjes, de venkel, de ui en het sinaasappelsap in een bekken.

Afwerking: Klop de eieren los. Haal iedere krabcake eerst door het geklopte ei daarna door de bloem en plak tenslotte een laag aardappeljulienne om de krabcakes. Verhit de olie op een middelmatig vuur. Bak de krabcakes in circa 6 minuten goudbruin. Voeg eventueel wat olie toe. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Leg op elk bord wat sla en verdeel de salade erover. Leg een krabcake op de salade. Nappeer de vinaigrette eromheen en verdeel de sinaasappelpartjes over de bord.

**Schuimige soep van schorseneren met zalm**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	1	kg
sjalot	100	g
witte wijn	150	ml
witte port	100	ml
groentenbouillon	1.3	l
room	60	ml
boter	130	g
zalmfilet	300	g
walnootolie	2	
groene asperge	2	kg
shiso purple		

**Soep:** Maak de schorseneren schoon en hak ze in grove stukken. Leg de stukken in citroenwater tegen verkleuren. Snijd de sjalotjes fijn. Smelt de boter in een pan. Fruit daarin de sjalotjes licht aan. Laat ze niet bruin worden. Voeg de schorseneren toe en laat ze kort mee bakken. Giet de wijn, port en bouillon bij de schorseneren. Breng aan de kook en laat alles ongeveer 40 minuten zachtjes trekken. Voeg daarna de room toe en pureer de soep met een staafmixer. Wrijf de soep door een fijne zeef. Breng op smaak met zout en peper.

**Zalm:** Verdeel de zalm in dunne plakken. Kruid de stukken zalm met alleen peper. Bedruppel ze met walnotenolie. Seal ze allen dicht (niet vacuüm). Laat de zalm marineren in de koeling.

**Garneren:** Maak de groene asperges schoon. Snijd de groene asperges in dunne repen. (1 reepje per persoon) met een kaas schaaf. Blancheer ze heel kort.

**Afwerking:** Klop de soep met de staafmixer schuimig. Giet de soep in voorverwarmde diepe borden. Leg in het midden de gemarineerde stukken zalm. Garneer met een opgerolde reep groene asperge en shiso purple. Strooi eventueel over de zalm wat grof zeezout.

**Viscurry in bananenblad**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	5	
teen knoflook	2	
gedroogde spaanse peper	4	
kabeljauwfilet	400	g
eieren	2	
blaadjes citroenverbena	40	
bananenblad	8	
witte rijst	200	g
zout		
limoen	10	
currypasta	4	

Currypasta: Week de gedroogde Spaanse pepers 15 minuten in wat water en laat ze dan uitlekken. Leg de schoongemaakte sjalotjes en de knoflook tussen twee vellen aluminiumfolie. Vouw de randen rondom dicht en leg deze enveloppe onder de hete grill. Laat hem roosteren tot de inhoud zacht aanvoelt (dit duurt ongeveer 15 minuten); keer hem eenmaal om. Haal de zachte sjalotjes en knoflook uit het pakket en doe ze met de geweekte pepers in de kleine keukenmachine (staafmixer) en pureer ze tot een pasta.

Vis: Snijd de vis in stukken, meng deze met de currypasta. Breek de eieren boven de schaal en roer dit met de kokosroom en de vissaus door het mengsel. Breng eventueel op smaak met zout en peper. Schep ook de citroenverbena erdoor en zet de schaal apart.

Verwarm de bananenbladen in heet water zodat ze soepel worden. Droog ze af voordat je de vismassa op het blad legt. Leg in het midden van elk blad een deel van de vismassa. Vouw het blad als een soort piramide om de vulling (zie foto). Zet het blad vast met een cocktailprikker. Behandel het bananenblad voorzichtig; het is vrij kwetsbaar en scheurt snel

Stoom de pakketjes in 10 minuten in de combisteamer in een geperforeerde bak. (oven op stoomstand circa 5 minuten op deze stand voor verwarmen (Let op je kunt geen graden instellen dit gaat automatisch = 100 graden))

Rijst: Kook de rijst met wat zout. (was eerst de rijst voordat je deze opzet) Gebruik 2 delen water 1 deel rijst in een passende pan. Kook de rijst ongeveer 15 minuten, giet af en laat het circa 8 minuten met deksel op de pan van het vuur even staan)

Afwerking: Leg nu midden op een voorverwarmd bord het bananenbladpakketje en een timbaaltje rijst. (kun je ook een klein porseleinen bakje voor nemen afhankelijk welke vorm je zelf graag wilt) Was de limoen, en snijd er mooie partjes van. Garneer met een partje limoen. De pakketjes moeten aan tafel worden geopend, waarbij de pittige geuren van de curry vrij komen.



## Parelhoenfilets in pancetta en dragonsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoen supreme	4	
gemalen koriander	1	
limoen	12	
plakken pancetta	5	
roseval aardappelen (middelgroot)	24	
olijfolie		
shiitake	700	g
spitskool	1	bos
nootmuskaat		
dragon	1	bos
eidooiers	100	ml
witte wijn	135	ml
pernod	100	ml

**Parelhoenfilets:** Verwijder het botje van de parelhoenfilet. Bestrijk de parelhoenfilets met olijfolie en bestrooi met versgemalen koriander. Rasp de schil van de limoen over de filets. Bedek elke filet met 3 plakjes pancetta. Bereid de parelhoenfilets sousvide op een temperatuur van 65 graden gedurende ca 90 min.

**Roseval aardappelen:** Snijd de roseval aardappels over de lengte in plakken op de snijmachine stand 10. Blancheer ze ruim 3 minuten in kokend water met een beetje zout. Laat ze op een zeef droog stomen. Schep ze in een schaal en besprenkel ze met olijfolie. Laat op keukentemperatuur staan. Vlak voor opdienen: frituur plakken kort (ca. 180°C) tot ze heel licht krokant lijken.

**Shiitake:** Verwijder het steeltje en snijd het hoedje in smalle reepjes. Bak ze 2 minuten in wat olie.

**Spitskool:** Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool en verwijder de kern. Snijd de kool in dunne reepjes. Smoor de kool in de boter beetgaar en zet apart. Verwarm de kool vlak voor het serveren even kort op een laag vuur. Strooi naar smaak nootmuskaat over de kool.

**Sabayon:** Pluk de blaadjes dragon en snijd ze klein. Doe ze in een keukendoek of passerdoek, maak die nat onder de koude kraan. Wring het heel goed uit. Splits de eieren en klop de eidooiers in een pan met witte wijn en Pernod met een garde schuimig. Zet de pan op laag vuur en blijf voortdurend kloppen. Het mengsel moet binden tot een zeer luchtige, zalfachtige saus. Haal de pan van het vuur en roer druppelsgewijs de olijfolie erdoor en meng de dragon erdoor.

**Afwerking:** Bak de parelhoenfilets heel kort voor de kleur, ze zijn al gaar. Leg de spitskool in een streep op het voorverwarmde bord en leg er 4 plakken aardappel op. Snijd de parelhoenfilets over de breedte in plakken en leg ze op de plakken aardappel. Leg de shiitakes erop en lepel de sabayon aan tafel over de shiitakes.

## Zwarte rijstpudding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte rijst	200	g
zout		
pandanbladeren	0.5	bos
palmsuiker	40	g
kokosmelk	200	ml

Kook de rijst op met zout, suiker en pandanbladeren tot hij goed gaar is. (zie verpakking) Doe er vlak voor het einde van de tijd de kokosmelk bij (of als je merkt dat de rijst gaar is). Haal de pandanbladeren eruit. Giet de rijst niet af maar schenk hem in glaasjes.

## Brownie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	
rietsuiker	325	g
pure chocolade	225	g
boter	225	g
zelfrijzend bakmeel	150	g

Smelt de boter en de chocola samen au bain-marie, tot een glad mengsel. Klop met een mixer de eieren en de suiker dik en romig. Roer de chocoladeboter langzaam door het mengsel. Zeef in 2-3 porties het bakmeel en spatel dit er doorheen. Giet het mengsel in de vorm en bak het 30 minuten op 180oC. Laat de brownie in de vorm afkoelen.

## Blue Curaçao peertjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stoofpeertjes	8	
citroenschil	1	
zout	2	
kaneelstokje	16	g
vanillesuiker	400	g
suiker	400	ml
spa rood	250	ml
blue curacao	150	ml

Schil de stoofpeertjes. Doe alle ingrediënten in een pan met dikke bodem. Zorg ervoor dat de peertjes onderstaan. Laat ze 20 minuten zachtjes stoven. Draai het gas uit en laat de peertjes in het vocht afkoelen. De peertjes worden steeds blauwer als ze lang afkoelen. Haal ze vlak voor het serveren uit het vocht. Het vocht niet weggooien!!

## Afwerking dessert

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	2	
takjes munt	8	
slagroom	150	ml
kokoscreme	150	ml

Klop de slagroom stijf en voeg de kokoscrème toe en spatel erdoor. Schil de sinaasappel en snijdt er 8/16 plakken van. Zet op een bord het glaasje met de zwarte rijst. In het midden een schijf sinaasappel met daarop het blauwe stoofpeertje. Daarnaast de brownie. Verdeel de kokoscrème over de glaasjes en garneer met een blaadje munt.

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**