

2023 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Tartaar van cantharellen met gepocheerd eitje

Tartaar van Cantharellen met een gepocheerd eitje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	600	g
sjalotten	75	g
pijnboompitten	30	g
eieren klein	8	st
olijfolie	6	el
handje peterselie	1.2	kg
creme fraiche	150	g
tuinkers	60	g

Tartaar: Maak de cantharellen schoon, pel de sjalot en snij hem fijn. Verwarm een koekenpan en bak de sjalot en de cantharellen in een beetje olie, en laat vervolgens het geheel droog bakken. Doe de laatste minuut de pijnboompitten(houd er wat achter voor de garnering) erbij en bak ze mee. Laat alles uitlekken op keukenpapier. Gepocheerd ei: Bestrijk een stukje huishoudfolie met wat olijfolie en leg het over de rand van een kopje. Breek het ei op de folie zodat het ei in het kopje zakt. en draai de uiteinden dicht en zorg dat de lucht eruit is. Herhaal dit voor alle eieren. Breng een pan met water tegen de kook aan en pocheer de eieren gedurende 5 minuten zodat het eigeel nog zacht is. Opmaak: Snij de cantharellen fijn, hak de peterselie fijn, meng deze door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Schik de cantharellen mbv een kookring op het bord. Leg het gepocheerde ei er bovenop. Doe de creme fraiche in een spuitzak en spuit kleine dotjes ter garnering. Garneer met wat tuinkers.

Aardappelsoep met truffel en porcini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde porcini	40	g
kruimige aardappels	250	g
ui	1	st
knoflook	1	teen
paddenstoelenbouillonblokjes	2	st
olie	2	el
mooie grote salie blaadjes	16	st
verse bospaddenstoelen	150	g
kookroom	200	ml
truffeltapenade	2	tl
truffelolie	2	tl

Snijd de gedroogde Porcini in kleine stukjes. Week de gedroogde porcini 30 minuten in 1 of 2 liter warm water. Schil de aardappels en snij in blokjes. Snipper de ui en de knoflook. Zeef de porcini en druk het vocht er uit. Bewaar het vocht! Fruit de ui en de knoflook in wat boter, voeg de gewelde porcini toe, fruit nog 3 minuten . Voeg dan de aardappel toe en laat dit op zacht vuur enkele minuten smoren. Pas op het brandt aan. Voeg het weekvocht van de porcini, op een bodempje na, toe. Er kan zand in het vocht zitten, dat blijft achter in het bodempje vocht. Voeg de bouillonblokjes toe en kook de soep op zacht vuur in 20 minuten gaar. Verhit de olie en bak de salieblaadjes krokant. Laat uitlekken op keukenpapier bestrooi met wat zout. Snijd de verse paddenstoelen in herkenbare plakken. Bak de verse paddenstoelen in de pan van de salie en breng ze op smaak. Pureer de soep en voeg de kookroom toe. Verdun de soep met wat water als het te dik is. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de truffeltapenade en de truffelolie voorzichtig toe. Blijf proeven, truffelolie kan snel overheersen. Streef naar 200 ml soep pp. Afwerking: Verdeel de soep over borden, garneer met de verse paddenstoelen en de salie.

Griet (of kabeljauw), prei, groene asperges en pistache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	st
suiker	25	gr.
witte balsamico	50	ml
warm water	100	ml
olie	0.5	el
tijm	1	takje
laurier	2	blaadjes
knoflook	1	teen
vadouvan	1	snuf
groene asperges	12	st
pistache noten	35	gr.
groen van prei	300	gr.
lekkere aardappel	250	gr.
roomboter	1	scheutje
fettakaas	50	gr.
room	100	gr.
pistachenoten	30	gr.
baharat	1/2	el
griet of kabeljauw	500	gr.
cress	1/2	bakje
boter		
peper en zout		
olijfolie		

Gemarineerde prei: Was de prei en snijd de prei Julienne (over de lengte dus) in reepjes van 5 cm lengte. Marineer de prei in de suiker, balsamico en water. Gebruik het groen van de prei later. Gekonfijte prei: Was de prei en snijd deze in stukken van 2-3 cm. Gebruik het groen van de prei later. Vul een vacuumzak met de prei, olie, tijm, laurier knoflook en Vadouvan. Laat het vacuum 30 minuten trekken in water van 85 gr C. Neem de prei uit de zak, dep droog en geef deze even snel een kleurtje in een pan. Groene asperges: Maak de asperges schoon en snijd ze in de lengte door de helft. (pp zijn dat dus 3 halve asperges) Blancheer ze in kokend zout water en koel ze af in ijswater. Warm ze voor het serveren op in boter. Hak de pistachenoten met een mes en rooster ze. Meng ze met de gehakte pistache. Kruid met peper en zout. Puree van aardappel: Maak een preiolie door het groen van de gebruikte prei 10 minuten op 50 graden op te warmen, te blenderen en te laten uitlekken in een kaasdoek. Kook de aardappels (Ratte du Touquet bv.) en pureer ze. Roer preiolie er door (niet alles) zodat je een mooie puree krijgt. Maak af met roomboter, olijfolie zout en peper. Saus: Week de pistachenoten in de room, kaas en de kruidenmix. Mix alles in een blender en passeer door een fijne zeef. Warm de saus op voor het serveren. Griet of kabeljauw: Verdeel de vis in porties van 60 gram en kruid ze met peper en zout. Bak ze in boter en warm ze net voor het serveren weer op in de oven met wat boter. Afwerking: Maak het bordje op met de verschillende componenten

Gevulde fazant met witlof

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazantfilet	6	st
manzanilla sherry	30	ml
slagroom	1	st
varkensnet/rolladetouw	50	ml
sjalotten	1	st
demi-glace	250	ml
kleine stronk witlof	4	st
boter	1	st
poedersuiker	12	st
knolselderij	60	ml
tuinkers-cress	100	ml

Fazant: Spoel het varkensnet schoon onder stromend koud water. Gebruik 1/3 van de filets voor de farce. Snij de resterende filets in en vouw deze open. Haal de filets voor de farce door de gehaktmolen met een fijne plaat. Pureer in de Magimix tot een gladde massa, giet er sherry en vervolgens de slagroom toe. Breng de farce op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak. Zout en peper de opengesneden borstfilets en spuit de farce in het midden van de borsten. Vouw de borsten dicht en rol deze in het varkensnet. Gebruik van de crepinette alleen de stukken zonder dikke aders. Indien geen crepinette aanwezig is kan ook rolladetouw gebruikt worden. Laat de pakketjes 90 minuten opstijven in de koeling. Braad de gevulde borsten rondom aan in boter op niet te hoog vuur. Gaar verder 15 minuten in een oven van 140°C. Saus: Snipper de sjalotten en fruit ze in wat boter. Blus af met de sherry en voeg de demi-glace toe. Laat tot minder dan de helft inkoken en voeg de slagroom toe. Kook in tot sausdikte en breng op smaak met zout. Zeef de saus en houd warm. Witlof: Halveer de witlof en bak in wat boter mooi bruin op niet te hoog vuur. Draai de witlof om als deze halfgaar zijn en bestrooi met wat poedersuiker. Laat wat verder garen en haal ze uit de pan. Plaats de witlof op een gastroplaat en plaats deze naast de fazant in de oven. Knolselderij: Snijd de helft van de knolselderij in fijne julienne en frituur deze op 170°C in de frituurpan tot mooi krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de andere helft van de knolselderij in kleine blokjes en kook ze goed gaar in wat water. Laat de knolselderij uitlekken op een zeef en draai helemaal glad in de Magimix met een scheutje slagroom. Breng op smaak met zout en houd warm. Afwerking: Trancheer de gevulde fazantborsten en plaats ze op voorverwarmde borden. Verdeel de garnituur naast de fazant. Giet de saus over de fazant. Verlevendig het gerecht met wat tuinkers.

Karamelmousse met toffeesaus en mandarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	50	g
water	1	el
slagroom	35	ml
boter	25	g
gelatine	4	blad
eidooier	60	g
mandarijnen	4	st

Toffeesaus: Breng het water met de suiker aan de kook op laag vuur en laat dit op karamelliseren tot een lichtbruine karamel. (Je mag hierin niet roeren). Schep 3 (of 6) eetlepels karamel op een bakpapiertje en smeer dit zo dun mogelijk uit. Laat dit uitharden. Blus de rest van de karamel af met de slagroom, kook dit tot een gladde saus. Voeg zout naar smaak toe en laat de karamel iets afkoelen. Roer de boter in stukjes door de karamel. Roer goed door en laat de saus afkoelen. Mousse: Week de gelatine in koud water. Klop 500 ml van de slagroom tot yoghurt dikte en zet dit in de koelkast. Laat de suiker met wat water karamelliseren en blus af met de rest van de slagroom. Laat dit wat afkoelen en roer de boter erdoor. Los de uitgeknepen gelatine op in de karamel. kook vervolgens een suikersiroop van het water en de suiker. Klop de eidooiers in de mixer luchtig. Giet de kokende suikersiroop al kloppende bij de eidooiers. Spatel het eidooier mengsel door de karamel. Laat dit wat afkoelen en spatel er dan de geklopte slagroom door. Verdeel de mousse over schaaltes of glazen en zet de schaaltes in de koeling. Afwerking: Verwijder de vlijes van de mandarijnen. Garneer de glaasjes met een toefje slagroom en de mandarijn, drizzle er wat toffeesaus (vanuit een spuitzak) over en garneer met een stukje uitgeharde karamel.

Mokka