

2024 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Tartaar van paprika met geitenkaas en noten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode puntpaprika	6	
olijfolie	80	g
amandelen	150	g
zachte geitenkaas	25	g
gembersiroop	20	g
zonnebloempitten (zonder schil)	20	g
pompoenpitten (zonder schil)	20	g
pijnboompitten	20	g
bieslook	20	g
boter	3	st
bleekselderij	12	g

Tartaar

Verwarm de oven op 200 °C.

Laat de puntpaprika's ingesmeerd met olie wat zacht worden in de oven (niet schillen).

Verwijder de pitten en snij tot grove compote.

Laat uitlekken in een vergiet.

Amandelen

Bruineer de amandelen in de koekenpan. Bewaar 2-3 amandelen per persoon en hak de rest grof.

Geitenkaas

Vermeng de pitten en bruineer in de koekenpan. Nadat de gemengde pitten goed zijn afgekoeld, grof hakken in de Magimix.

Draai de geitenkaas met de siroop en laat opstijven tot het verwerkt kan worden tot kleine bolletjes (circa 25 mm diameter - 1 per persoon). Zet weg in de koeling.

Bieslookolie

Draai de olijfolie met gehakte bieslook met staafmixer fijn tot een groene olie. Voeg eventueel wat olijfolie toe.

Bleekselderij

Schil de stengels bleekselderij en snijd in dunne balkjes.

Smelt de boter (niet bruin laten worden) en bak de bleekselderij beetgaar.

Afwerking

Rol de bolletjes door de gehakte pitten.

Plaats de paprikacompote met een ring (diameter 6) op de borden. Garneer met amandel, bleekselderij en een bolletje geitenkaas. Druppel er wat groene bieslookolie rondom en garneer met wat gehakte amandelen.

Schuimige Cappuccino met gerookte forel, waterkers en amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten en koppen	1	kg
winterwortel	1	
prei	2	
uien	2	
kleine venkelknol	1	
laurierblaadjes	2	
citroen	1	
olijfolie	50	ml
visbouillon (knorr)	4	el
noilly prat	200	ml
bosje waterkers	1	
geschaafde amandelen	1	el
forel (250g)	1	
rookmot	0.5	l
slagroom	125	g
eidooier	2	

Bouillon

Verwarm de oven tot 200 graden.

Snij wortel, ui, preien venkel in grove stukken en doe ze bij de graten in een grote schaal; besprenkel met olijfolie en zet de schaal in de oven en laat alles bruineren (20 - 30 min.). (Snij van 1 prei het groen heel fijn en combineer met schijfjes citroen om de buikholte van de forel te vullen).

Doe daarna alles in een ruime kookpan met de laurierblaadjes, 2,5 liter water. Breng geheel aan de kook en laat het 25 minuten koken(zachtjes). Zeef de bouillon en voeg de Noilly Prat toe en laat tot 2/3 inkoken (1,5 liter) breng de bouillon op smaak met visbouillon.

Waterkers amandelen

Was de waterkers en hou 24/48 mooie blaadjes achter, hak de rest fijn. Rooster het amandelschaafsel in een koekenpan. Meng de gehakte waterkers en geroosterde amandelen pas vlak voor uitserveren door elkaar.

Forel

Vul de buikholte met prei en citroen (zie boven). Rook de forel: bekleed de bodem van een rookpan met aluminium folie en leg er een aantal lepels rookmot op. Leg daarop het rooster, en daarop het onderblad met de forel(len).Zet de rookpan op hoog vuur op het fornuis. Zodra rook uit de pan komt vuur laag zetten en 30 minuten zachtjes roken. Laat afkoelen en fileer de vis.

Afwerking

Breng de bouillon aan de kook; klop de eidooier met een gelijk volume room los en voeg twee grote lepels warme bouillon toe.

Meng deze liaison met de rest van de bouillon, breng aan de kook en voeg de overige lobbij

opgeklopte (!) room toe.

Leg in elk glas wat gerookte forel, daarop de waterkers met amandelen en schep de schuimige soep erover. Garneer met de achtergehouden takje waterkers.

Geschroeide zeebaars met pastinaak, zeekraal en limoen crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2	
witte wijnazijn	30	ml
limoen	2	
venkelzaad	6	g
witte wijn droog	120	ml
room	200	ml
boter	150	g
pastinaak	600	g
knoflook teen	10	g
melk	240	ml
zeekraal	100	g
rode paprika	0.25	
olijfolie	3	
zeebaars filet	4	

Venkel limoen crème

Kook sjalot, witte wijnazijn, limoen sap en zeste, venkelzaad en witte wijn in tot 4/8 eetlepels. Voeg een 1 (voor 8p) of 2 eetlepels koud water toen en breng het weer aan de kook. Kook het in tot er 1 (voor 8p) of 2 eetlepels over zijn.

Zet het vuur zacht en voeg de room toe. Verwarm het tot ca. 60 graden en voeg al kloppend met een garde de boterklontjes stuk voor stuk toe, het volgende pas als de vorige is gesmolten. Blijf doorkloppen totdat de saus blank en dik is. Voeg eventueel zout en peper toe. Eventueel ook nog wat limoensap naar smaak.

Zeef het in de fijne zeef en zet het weg in een pannetje.

Pastinaakpuree

Schil de pastinaak en kook ze zachtjes in een pan met deksel met knoflook, room, melk en boter tot de pastinaak zacht is (10-15 min.).

Haal het deksel van de pan en kook het 5 minuten in tot de helft van de vloeistof over is. Voeg eventueel zout toe.

Pureer het.

Zeekraal en paprika

Bak de zeekraal aan in wat olie

Snij de paprika heel fijn brunoise

Zeebaars

Snij de zeebaars filet over de lengte. Kruid de baars. Bak de baars in een antiaanbakpan met wat olijfolie eerst op de huid totdat deze knapperig is. Draai ze voorzichtig om voor nog een paar minuten. Haal ze uit de pan.

Afwerking

Leg de puree in het midden, de baars er op, en de zeekraal er naast. De saus er over. Paprika garnering er over en wat limoen zeste.

Hertenbiefstuk, rode koolstrudel en bierpaddenstoelensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	0.5	kg
kaneelstokjes	1	
rode wijn	100	ml
port	50	ml
goudrenetten	2	
vellen filodeeg	4	
paneermeel	10	el
boter gesmolten	100	g
boter	75	g
uien	3	
gemengde paddenstoelen	500	g
blond bier	0.5	l
wildfond	250	ml
bruine suiker	1	el
vleesfond	400	ml
tijm	3	el
bloem	50	g
hertenbiefstukjes	8	
takjes peterselie	4	

Rode kool strudel

Stoof de rode kool met het kaneelstokje, de wijn en de port tot de rode kool zacht is. Voeg, tussendoor, eventueel wat water toe.

Haal het kaneelstokje eruit en laat de kool goed uitlekken in een zeef en breng op smaak. Schil en verwijder het klokhuis uit de appels en snij de appels in kleine stukjes.

Leg een vel filodeeg op het werkblad en smeer dit in met de gesmolten boter. Leg hier weer een vel filodeeg op en beboter dit. Ga zo door tot 4 lagen filodeeg.

Strooi langs de rand van de lange zijde een dikke brede laag paneermeel en leg hier de appelstukjes op. Strooi hier weer een laagje paneermeel op en bedek dit met een laag uitgelekte rode kool.

Rol het deeg als een sushi op. Vouw de uiteinden onder de strudel. Rol het zo op dat de vulling iets meer dan een keer rondom bedekt is. Het deeg wordt niet gaar als het te dik is. Snij overtollig deeg weg. Bestrijk de buitenkant met gesmolten boter en bak de strudel op bakpapier op een bakplaat in de oven op 180 graden goudbruin en krokant in circa 20 minuten.

Bier paddenstoelensaus

Snipper de uien en maak de paddenstoelen schoon. Snij grote paddenstoelen in stukken.

Stoof de uien en de paddenstoelen in de boter tot de ui zacht en glazig is.

Voeg het bier, de wildfond en de suiker toe en kook tot 1/3 in.

Voeg de vleesfond en de tijm toe en laat dit nog wat inkoken.

Breng op smaak met zout en peper en bind met een roux:

Roux

Smelt de boter in een steelpan (liefst met dikke bodem) op middelhoog vuur.
Voeg al roerend de bloem toe en blijf roeren tot een egaal mengsel ontstaat.
Zet het vuur laag en bak de bloem 3 min. tot hij gaar is.

Hert

Laat de hertenbiefstuk op kamertemperatuur komen door deze minimaal 30 minuten voor bereiding uit de koelkast te halen.

Schroei beide kanten dicht op hoog vuur.

Bak de biefstuk op lager vuur in 2 minuten per kant.

Laat 5 minuten rusten en snij in dunne plakken.

Afwerking

Snij de strudel in dikke plakken.

Serveer de biefstuk met de saus en de strudel.

Garneer met wat peterselie.

Pieperijs met warme Hemelse modder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	150	ml
chocolade	225	gr.
eiwit	150	gr.
aardappels	300	gr.
eigeel	100	gr.
suiker	75	gr.
melk	415	ml
zout maldon	2	st
rode peperkorrels	1	
aardappel rozeval	2	st
hunny cress		

Chocolate mouse (Hemelse modder)

Verwarm de room tot 80 graden en kiep deze over de chocolade druppels. Roer flink door totdat de druppels gesmolten zijn.

Klop het eiwit stijf en schep het door de chocolade.

Zet weg in een pan waar je het later weer in kunt opwarmen.

Pieperijs

Kook de aardappels en pureer ze (gekookt gewicht) (eventueel magimix).

Klop het eigeel en de suiker wit.

Verwarm de room en melk tot deze net zacht kookt.

Kiep de hete melk in kleine scheutjes al roeren/kloppend over het eimengsel. Breng het in een pan tot 83 graden en roer het continue met een rubber spatel zodat het niet vastkleeft aan de pan. Klop de melk met de aardappelpuree luchtig door.

Roer er het zout door.

Koel dit mengsel in een bak met koud water onder af en toe roeren. Draai er ijs van als het handwarm is. Als het ijs bijna klaar is draai dan de rode peperkorrels er doorheen. Hoeveelheid naar eigen inzicht.

Frietjes

Schil de aardappels. Snijd ze heel dun Julienne.

Was in ijswater het zetmeel er af.

Bak ze in de friteuse op 180 graden in kleine porties.

Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Garnering

Verwarm de mouse een beetje. Let op, niet te snel en warm want dan gaat die schiften.

Leg het ijs in een kom met de mouse ernaast.

Bak de frietjes kort opnieuw in de friteuse op 150 graden zodat ze lekker knapperig zijn. Geef ze smaak met zout, cayenne peper, pittige paprika poeder of zoet; poedersuiker. Garneer meer een paar blaadjes cress.

Mokka