

2025 september

Nijmegen Noviomagum · Herfst

Coquille met pompoen, mierikswortel en radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	50	g
geitenkaas	50	g
verse mierikswortel	1.5	cm
bladgelatine	2	g
zout		
peper		
ijskoude zonnebloemolie uit de vriezer	200	ml
fles pompoen	0.5	
zoete aardappel	100	g
sinaasappel rasp en sap	0.5	
citroen rasp en sap	0.5	
passievrucht sap	50	ml
ponzu	2	el
suiker	80	g
water	80	g
azijn	80	g
zwarte peperkorrels	5	
rode peper zonder zaadjes	0.5	
pompoen	0.25	
courgette	1	
komkommer	1	
radijs	4	
wilde rijst	10	g
coquilles	8	

Zet zonnebloemolie in een hoog bierglas een half uur (niet te lang anders wordt deze te dik) in de vriezer. Week de gelatine in koud water. Schil de mierikswortel en rasp deze in de melk. Breng de melk aan de kook. Haal de pan van het vuur. Knijp de geweekte gelatine uit, los op in de warme melk. Voeg de geitenkaas toe en smelt deze in de hete melk en breng op smaak met zout en peper. Zeef door een fijne zeef en doe in een spuitflesje met klein gaatje. Laat dit afkoelen tot kamertemperatuur (niet te lang ander stijft de gelatine op). Druppel nu, druppel voor druppel, de melk in de koude olie. Als de druppels op de bodem komen zit er een velletje omheen en zouden ze niet meer moeten verkleven aan elkaar (ca 10-15 druppels). Kiep het glas door een kleine (thee) zeef leeg in een nieuw glas. De bolletjes blijven achter. Herhaal dit. Pompoenpuree: Schil de pompoen en verwijder de pitten. Snijd deze in blokken. Schil de aardappel en snijd ook in blokken. Kook de pompoen en de aardappel gaar, giet af en laat goed uitlekken. Blender tot een gladde puree. Voeg het passievrucht sap, een scheutje ponzu, de rasp en het sap van de sinaasappel en citroen aan toe. Zoetzure marinade met pompoen en courgette: Kook alle ingrediënten en laat 10 minuten trekken. Verwijder dan de peperkorrels en de rode peper. Snijd de pompoen brunoise en de courgette in dunne schuine lange plakjes (snijmachine) en leg ze beide in de marinade. Indien er nog pompoen is kun je

deze ook in lange dunne plakjes snijden en marineren. Rol de courgette en pompoen op tot rolletjes. Komkommer: Snij van de komkommers lange linten (zonder zaadlijsten) (met een dunschiller of op de mandoline) en maak vlak voor het serveren aan met wat olie en zout. Maak er daarna rolletjes van. Radijs: Snijd de radijsjes dun en leg ze tot serveren in ijswater. Gepofte rijst: Verhit in een pan een ruime laag zonnebloemolie tot 220 graden. Zet een droog pannetje met een zeefje klaar. Pof de rijst kort en giet daarna door de zeef zodat de rijst in de zeef blijft. Bestrooi deze met zout. Coquille: Snijd de coquille in dunne plakjes (door 4 of 5) Plat op een plank horizontaal snijden. Afwerking: Leg de coquille midden op een bord en bestrijk met olijfolie en bestrooi met grof zeezout. Spuit een baan van pompoencreme er omheen en versier deze met de rolletjes.

Venkelsoep met langoustine en vanille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	16	
vanillestok	1	
zonnebloemolie	100	ml
sjalot	1	
venkel	550	g
takjes tijm	150	ml
pernod	1	
kippenbouillon	2	
steranijs	120	ml
melk	120	ml
room	100	ml
water	1	
zout en peper		
teen knoflook	0.5	
curry madras	15	g
snee casinobrood	2	
mini venkelknollen	4	

Pel de langoustine en verwijder het darmkanaal en spoel ze daarna goed af met koud water. Snijd de vanillestok open en verwijder het merg eruit. Doe het merg en het stokje in de zonnebloemolie. Doe de langoustines erbij en laat gedurende minimaal een uur marinieren. Haal de langoustine uit de olie, doe ze 6 minuten in een oven van 100 graden. Venkelsoep: Pel de sjalot en snipper hem fijn. Snijd de venkel klein, verhit zonnebloemolie in een pan en fruit hierin de sjalot en de venkel met de tijm. Blus af met Pernod, laat het iets indampen, schraap de vanille uit het stokje en voeg merg en stokje toe aan de soep. Voeg de bouillon, de steranijs, melk, room en water toe. Laat 20 minuten zachtjes garen. Verwijder de steranijs, vanille en tijm uit het mengsel. Blender de crème fijn en passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout. Kerriecroutons: Maak de kerrieolie: Pel de sjalot en knoflook snipper fijn, fruit aan in wat zonnebloemolie voeg de curry toe en laat een minuutje trekken op laag vuur. Voeg de rest van de olie toe. Laat nog 15 minuten trekken en passeer door een fijne zeef. Snijd het brood in kleine brunoise blokjes van. Bak de blokjes in de kerrieolie krokant en laat goed uitlekken op keukenpapier. Venkel: Snij de venkel in kleine stukjes en houd de steeltjes heel. Vlak voor het opmaken nog even blancheren. Opmaak: Leg de geblancheerde venkel in een bord en leg de steeltjes er creatief overheen. Leg de langoustine op de venkel en leg de croutons er tussendoor. De crème verwarmen en rondom heen schenken.

Snoekbaars gelakt met appelstroop bieslook en rieslingsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bos bleekselderij	1.5	
katenspek	30	g
sjalot	1.5	
kookroom	75	ml
koude roomboter	50	g
visfond	150	ml
riesling	150	ml
snoekbaarsfilet	900	g
arachideolie	60	ml
appelstroop	3	el
bieslook	3	

Bleekselderij: Schil de bleekselderijstengels (verwijder de draden!). Snijd de bleekselderij in stukjes en het spek in reepjes. Snipper de sjalotjes. Rieslingsaus: Kook de riesling met de sjalot tot de helft van het vocht is verdampt. Voeg de visfond toe, en kook dit weer in tot de helft. Voeg de room toe. Weer inkoken tot de saus begint te binden. Klop er op het laatste moment de klontjes koude boter en eventueel nog een scheutje riesling door. Bak in een grillpan de visfilets om en om (eerst op de huid) i met iets olie. Neem ze uit de pan en leg ze op een bakpapiertje. Bak in een hete pan de bleekselderij in een scheutje olie even aan. Voeg de sjalot en de spekjes toe. Proef en roer hier de room door (volume naar smaak) en breng het geheel op smaak met zout en peper. Afwerking: Lak de huid van de snoekbaarsfilets met appelstroop (voeg een scheut riesling toe en klop los, maakt het lakken makkelijker) en laat ze onder een heel hete grill (met de huid naar boven) nog even doorgaren. Leg de bleekselderij met spekjes in het midden van het bord met hierop de snoekbaars en de gladde saus eromheen. Strooi de fijngesneden/geknijpte bieslook erover.

Lamsrack met vlaai van aubergine en meiknol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrack 2 botjes pp	1	kg
tenen knoflook	1	
ui gesnipperd	1	
wortel	1	
laurierblad	3	
takjes tijm	2	
komijnzaad	1	tl
rode wijn	100	ml
rode wijnzijn		
pot lamsfond	1	
boter	75	g
water	100	ml
aubergines	3	
plakjes bladerdeeg	9	
parmezaanse kaas geraspt	100	g
tak tijm	1	
agar		
radijs	140	g
peultjes	50	g
kleine boswortel	8	
meiknolletjes	3	
hazelnoot	40	g
appelstroop	1	el

Maak de lamsrack schoon en gebruik de afsnijdsels voor de jus. Zorg ervoor dat er niet teveel vet bij de afsnijdsels zit. Jus: Bak de afsnijdsels bruin in wat olie. Snij de knoflook en de wortel klein. Voeg de ui, knoflook wortel, laurierblad, komijn en tijm toe en bak ze kort mee. Blus af met de rode wijn. Voeg water en fond toe en laat dit zachtjes trekken. Vlaai: Let op: onderstaande beschrijving m.b.t bladerdeeg is gebaseerd op 8 personen. Voor de bodem van de vlaai bladerdeeg plakjes (6 stuks indien je kookt voor 8 personen) in een ingevette kleine bakplaat doen en zorg dat er een opstaande rand komt van circa 2 cm (ongeveer 1/3 emaille bakplaat (je kunt de verkleiner gebruiken)). Het deeg inprikken blind met steunvulling afbakken in 20 minuten op 175 graden. De restjes van het deeg 3 stuks, koel bewaren voor de afwerking. De aubergine in de lengte halveren, bestrooien met ruim zout en in de frituur goudgeel bakken. Laat uitlekken. De aubergine uit de schil halen en met een mes grof hakken. Mengen met geperste knoflook, tijm, zout en peper. Daarna de agar (per 100g massa 1g agar) erdoor mengen. Verstuif de agar door een zeef boven de aubergine om klontjes te voorkomen. De gare bodem van bladerdeeg dik bestrooien met de Parmezaanse kaas en nog 10 minuten afbakken. Dit vormt een dichte laag om te voorkomen dat de bodem zacht wordt door de vulling. De auberginevulling erop scheppen en afmaken met een raster van de 3 overgebleven plakken bladerdeeg. Het taartje afbakken in 25 minuten op 175 graden. Groenten: De meiknolletjes schillen en in plakjes van 4 mm snijden. Peultjes doppen indien nodig, De radijs

in partjes en de boswortel schoon maken. De groenten afzonderlijk blancheren in gezouten water en koud spoelen. Let op de hoeveelheid; 3 partjes radijs p.p., 3 peultjes pp, 1 boswortel en 3 plakjes meiknol). Rol de hazelnoot met de deegroller tot gruis. De boter verhitten tot hij begint te kleuren en blus af met citroensap en citroenrasp. Voeg de hazelnoot toe aan de boter. Leg de plakjes meiknol in de boter en laat op laag vuur gaar worden. Breng op smaak. Lamsrack: Het vlees bestrooien met zout en peper en in boter en olie rondom aanbraden tot het vlees mooi rosé is. (54 graden kerntemperatuur) Laat rusten. Afwerking: De lamsjus zeven en op smaak brengen met zout en peper en appelstroop. Vlak voor serveren een scheutje rode wijn toevoegen en monteren met de koude boter. Snij de vlaai in puntjes. Verwarm de groente met een klontje boter en breng op smaak. Leg de plakjes meiknol met de hazelnoot op het bord. Snij de lamsrack in koteletjes 2pp. Schik alles mooi op een bord en schep de jus erover en een beetje rondom.

DESSERT Geroosterde witte chocolade met sinaasappel, dille, pistache

Geroosterde witte chocolade sinaasappel dille pistache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	330	g
citroengrassstengel	2	
melk	100	g
gelatineblaadje	2	
slagroom	165	g
boter	100	g
aardappelzetmeel	50	g
bloem	40	g
fijn gehakte pistachenoten	150	g
zout	2.5	g
bakpoeder	2	g
pistacheolie	75	g
citroen	0.5	
limoen	0.5	
eieren	1.5	
suiker	100	g
citroensap	75	g
water	165	g
citroenbasis	175	g
agar-agar	4	g
bosje dille	0.25	
sinaasappels	2	
geleisuiker	35	g

Witte chocolade crème: Verdeel de chocolade in een ovenvaste schaal. Hak de citroengras in grote stukken, plet en voeg aan de chocolade toe. Verwarm dit gedurende 30-60 min in een oven op 120°C. Roer regelmatig even om, het makkelijkst gaat dit met een spatel. Ga door tot je de gewenste kleur hebt. Hoe bruiner, hoe meer karamelsmaak. Week de gelatine in koud water. Breng de melk aan de kook en voeg de chocolade toe. Knijp de gelatine uit en voeg toe. Zeef eventueel en laat afkoelen. Klop de room tot yoghurt dikte. Spatel de room door het chocolademengsel. Laat de crème opstijven in de koelkast. Pistachecake: Maak beurre noisette door boter zachtjes te verwarmen. Tijdens het verwarmen van de boter verdampt het vocht uit de boter en scheiden de melkbestanddelen zich van het vet. Tegelijkertijd beginnen de eiwitten te karamelliseren, waardoor de karakteristieke bruine kleur en de nootachtige smaak van de beurre noisette ontstaat. Zodra de kleur goed is, de pan snel afkoelen om het proces te stoppen. Meng aardappelzetmeel, bloem, fijn gehakte pistachenoten (Magimix), zout en bakpoeder door elkaar. Meng 75g beurre noisette (8p), pistacheolie en het sap en rasp van de limoen en citroen er doorheen. Dit is de pistachebasis. Neem 265g (8p) pistachebasis. Klop eieren en suiker luchtig door de pistachebasis. Giet het cakebeslag in een cakevorm en bak op 160 graden (20 a 25 min). Citroenbasis: Kook alle ingrediënten tot de suiker is opgelost. Dillegel: Kook de citroenbasis, citroensap en agar-agar op. Laat 1 min doorkoken. Giet in een platte bak om op te laten stijven. Als deze helemaal stijf is draai dan glad in de blender met de

dille tot een gel en doe in een spuitzak. Sinaasappelcompote: Rasp de schil van $\frac{1}{2}$ c.q. 1 sinaasappel. Vlies de sinaasappelpartjes van 2 of 4 sinaasappels uit. Kook deze op met geleisuiker en laat een minuutje doorkoken. Voeg de rasp van een $\frac{1}{2}$ c.q. 1 sinaasappelschil toe. Laat afkoelen. Afwerking: Veeg de witte chocoladecrème op het bord. Verdeel hierop stukjes cake. Compote er tussen lepelen en stippen dillegel ertussen. Garneer met een beetje dille.