



MENU Oktober 2004

Ben Nijhuis

*** Andijviebladeren gevuld met Zalm ***

*** Flensjes met Mosselragout ***

*** Kalfsfricandeau met Tonijnsaus en Italiaanse groenten ***

*** Noga-Parfait met Frambozen ***

Andijviebladeren gevuld met Zalm

15 pers.

Ingredienten:

Rolletjes:

24 grote andijviebladeren
(buitenste bladeren)
1200 gram zalmfilet
6 eieren
6 dl. Slagroom
±150 gr.gesmolten boter
zout
vers witte peper(½ eetl.)
vers nootmuskaat(½ eetl.)
huishoudfolie voor het
verpakken

Saus:

500 gr. sjaloten
¾ liter pittige rode wijn
300 ml port
6 takjes dragon
bruine suiker

Bereiding:

Was de andijviebladeren voor de rolletjes.
Dompel ze 10-20 seconden in kokend water met wat zout.
Haal de bladeren direct weer uit de pan en laat ze schrikken in ijswater.
Spreidt ze naast elkaar uit op een theedoek en laat ze goed uitlekken.
Snijdt de zalmfilet in flinke blokjes. Doe ze in een schaal, dek deze af en zet ze 10 minuten in het diepvriesvak.
Doe de peperkorrels, geraspte nootmuskaat en zeezout in de vijzel en stamp dit fijn. Bestrooi daarna de zalm filet met dit mengsel.
Pureer de vis in porties in de keukenmachine. Meng de eieren erdoor.
Voeg de slagroom toe en meng alles nog eens goed. Breng de farce zonodig nog eens op smaak.
Leg meerdere andijviebladeren naast elkaar, harde nerven eruit halen.
Doe dit 3 keer, voor drie rollen. 30 x 30 cm.
Bestrijk de andijvieblaadjes voorzichtig met de gesmolten boter. Peper en zout ze licht. Verdeel op de bladeren de zalmfarce. Sla de zijanten van de bladeren naar binnen, zodat de vulling er niet uit kan lopen en maak er een rol van.
Wikkel elke rol in een stuk huishoudfolie en knop de einden dicht. Breng in een lage, zo groot mogelijke pan een laag water aan de kook. Leg de rollen erin en pocheer ze 15-20 minuten op laag vuur in het hete water dat tegen de kook aan wordt gehouden.
Pel intussen de sjalot voor de saus en hak deze zeer fijn. Doe de sjalot met de rode wijn en de port in de pan. Laat alles op hoogvuur zo lang koken dat de vloeistof tot een derde is ingedampt.
Breng haar op smaak met zout, peper en wat bruine suiker.
Pluk de dragonblaadjes van de steeltjes en roer ze door de saus.

Opmaak:

Serveren:

Wikkel de rollen uit de folie, snijd elke rol in schuine plakken van 2 cm breed, en leg op elk voorverwarmde bord 3 plakken.
Giet de rode saus eromheen en serveer ze direct.



MENU Oktober 2004

Ben Nijhuis

Flensjes met mosselragout

15 pers.

Ingrediënten:

Flensjes:

6 dl melk
250 gram bloem
4 eieren
100 gr. gesmolten boter
zout
olie voor het bakken van de flensjes

Mosselragoût:

2 kg mosselen (vers)
500 gr. venus mosselen
(diepvries gepeld)
120 gr. wortel
120 gr. prei
120 gr. boter
3 dl witte wijn
3 dl franse droge vermouth (Noily Prat)
koenjit
6 dl slagroom
12 jacobschelpen
6 eetl.dragon (fijngesneden)
zout
vers gemalen witte peper

Bereiding:

Roer voor het beslag in een kom een glad mengsel van bloem met melk. Klop met een garde een voor een de eieren erdoor. Roer de boter en het zout door het beslag. Laat het afgedekt circa 1 uur in de koelkast rusten. Bak in een koekenpan van 16 cm doorsnee flensjes van het beslag. Was de mosselen grondig schoon onder koud stromend water. Lat ze in een zeef uitlekken. Gooi geopende schelpen weg. Was de groenten, maak ze schoon en snijdt ze in heel kleine blokjes. Laat de boter smelten in een grote wijde pan. Smoor de groenten in de boter. Doe de mosselen erbij, giet de witte wijn en de Noily Prat erover. Laat de mosselen in de gesloten panop hoog vuur in 4-5 minuten gaar worden. Schep de mosselen met een schuimspaan uit de pan en zeef het vocht. Laat $\frac{3}{4}$ liter van het kookvocht met $\frac{1}{2}$ liter room inkoken tot 1 liter, doe er wat koenjit bij voor de kleur. Haal intussen de mosselen uit de schelpen. Snijdt de jakobsschelpdieren in plakjes. Maak van het ingekooktevocht een ragoût met een roux van 75 gram boter en 75 gram bloem. Doe alle mosselen in de saus en verwarm ze; breng de saus op smaak met peper en zout. Houdt deze ragoût warm.

Opmaak:

Schik de flensjes op de borden, vul de helft van elk flensje met mossel ragoût en sla de andere kant eroverheen. Strooi er fijngehakte dragon over en serveer de flensjes direct.



MENU Oktober 2004

Ben Nijhuis

Kalfsfricandeau met tonijnsaus en Italiaanse groenten

15 pers.

Ingredienten:

2 kg kalfsfricandeau
1 wortel
3 uien
3 stengels bleekselderij
4 laurierblaadjes
5 zwarte peperkorrels
saus (1 liter):
6 eierdooiers (eiwitten naar nagerecht)
4 dl olijfolie
1 citroen
400 gr.tonijn in blik op olie
2 ansjovisfiletjes(1 blikje)
1 potje kappertjes
2 potjes kalfsfond

Bereiding:

Bak het vlees rondom rustig aan in een braadslede met wat boter. Doe er daarna de gesneden groenten en kruiden bij en zet in een voorverwarmde oven van 100°C tot de kerntemperatuur 75°C bedraagt. Maak intussen de saus klaar. Doe de eierdooiers in de keukenmachine en giet er tijdens het draaien langzaam de olie bij tot er een mayonaise ontstaat. Voeg 2 eetlepels citroensap toe na smaak. Giet de olie van de tonijn en prak dit met een vork zeer fijn. Hetzelfde met de ansjovis. Voeg dit tijdens het draaien bij de mayonaise. Verwarm de kalfsfond in een pannetje tot ongeveer 85°C. Voeg zoveel fond bij de mayonaise tot er een mooie gladde saus ontstaat. Homogeen maken met de staafmixer. Afproeven met peper, zout en citroensap. De saus niet op het vuur zetten maar au bain marie warm houden.

Italiaanse groentes:

2 rode paprika's
2 groene paprika's
2 gele paprika's
250 gram cantharellen
2 uien
italiaanse kruiden

Paprika ontdoen van zaadlijsten en stelen, wassen en in ruitjes snijden. Uien fijn snijden, glazig bakken en daarna apart de paprika's en de gehalveerde cantharellen kort bakken. Pas op dat het niet gaart, het moet al dente zijn. Dit mengsel op smaak maken met Italiaanse kruiden mengsel.

Tomaten:

15 tros tomaten
1 bosje basilicum(klein)
honing
1 dl. Balsamicoazijn
3 soorten olie en 3 soorten azijn voor de dressing.
Italiaanse kruiden

Maak een dressing van 3 soorten olie, 3 soorten azijn, 1 eetl. Italiaanse-kruiden en op smaak maken met wat honing(moet aan de zoete kant zijn). Laat de in parten gesneden tomaten hierin marinieren, ongeveer 1 uur. Laat 1 dl. Balsamicoazijn iets inkoken. Hak de basilicumblaadjes fijn. Verwijder het vocht van de tomaten, giet er de hete balsamicoazijn over, samen met de fijngehakte basilicumblaadjes. Server in drie schaaljes op tafel.

Opmaak:

Gebruik HETE borden (niet het grootste platte bord). Snijd het vlees in dunne plakken en leg het rondom het gehele bord, binnen de rand. In het midden een schepje Italiaanse groentes. Schep de saus over het vlees en strooi wat kappertjes in de saus.



MENU Oktober 2004

Ben Nijhuis

Noga-parfait met frambozen

15 pers.

Ingredienten:

150 gr. suiker
140 gr. honing
3 eetl. Water
5 eiwitten (hoofdgerecht)
75 gram suiker
7,5 dl room
120 gr. poedersuiker
100 gr. hazelnoten (fijngehakt)
100 gr. walnoten (fijngehakt)
200 gr. Bigarreaux (in vieren gesneden)
600 gr frambozen (diepvries)
350 gr. suiker
citroen (sap)
100 gr. frambozen (vers)
1 bos munt
200 gr bosbessen
poedersuiker

Bereiding:

Neem een stalen blad, bedek die met bakvast papier, plaats hierop 15 licht ingevette kookringen (doorsnede 8 cm) en plaats deze vast in de vriezer(lade verwijderen)
Breng de suiker met de honing en het water aan de kook.
Laat het gaan tot bijna karamelliseren (= 120 ° C).
Klop intussen de eiwitten met de suiker in de keukenmachine stijf.
Giet er, met een dun straaltje, de karamelmassa bij en ga door met het kloppen tot de massa afgekoeld is.
Klop de room met de poedersuiker half op. Neem 2/3 van deze gesuikerde room en meng dit met de fijngehakte hazelnoten, walnoten en bigarreaux. Meng de koude karamel hier door.
Haal de plaat met de ringen uit de vriezer en verdeel hier over het nogamengsel. Plaats het geheel tenminste 1,5 uur in de diepvries.
Klop de rest van de room op tot spuitdikte.
Maak de diepvries frambozen warm in een pan met een ½ dl water voeg 350 gram suiker en het citroensap toe.
Wrijf het door een zeef en zet het koud weg.

Opmaak:

Zet op een koud bord het nogapuddinkje, daarom heen een spiegel van frambozensaus. Spuit daar boven op een toef slagroom en garneer deze toef met een framboos en een takje munt.
Verdeel de bosbessen over de saus