

# 2016 mei

Stichts Culinair Genootschap Utrecht · Lente

---

**VOORGERECHT** ASPERGE À LA FRIKANDEL SPECIAAL VAN RESTAURANT PARKHEUVEL

---

## ASPERGE À LA FRIKANDEL SPECIAAL

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa kwaliteit	1	per persoon
coquilles	½	pp
gekookt ei	½	pp
geklaarde boter	250	gr.
gekneusde peperkorrels	1	tl
witte wijnazijn	3	el
water	2	el
zout	1	mespunt
eieren	4	
citroen	1	
kreeftenvélouté	250	gr.
frikandelbakjes		

Parkheuvel's chef-kok Erik van Loo: "dit gerecht heet 'Asperge Speciaal', en is inderdaad de variant op de alledaagse frikandel speciaal. Hier heb ik mijn eigen interpretatie op gemaakt en is nu in ons twee-sterren restaurant een voorgerecht op de menukaart in het aspergeseizoen. De uitjes zijn vervangen door het eiwit van een gekookt ei en fijngesneden coquilles. De mayonaise door een luchtige Hollandaise saus. En de curry ketchup is een ingedikte kreeften-coulis. En uiteraard is de frikandel vervangen door de Superior Queen asperges. Dit alles geserveerd in een frikandellenbakje".



## ASPERGELASAGNE MET HOLLANDAISESAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	4	pp
agar agar	4	g
plak gekookte ham	1	pp
eieren	3	
sjalotten	20	g
boter	200	g
azijn	0,3	dl
water	0,3	dl
witte peperkorrels	3	
eidooier	50	g
citroensap	1	el
zout		
cayennepeper		
krulpeterselie	1	bos

Aspergeplakken: Schil de asperges en verwijder de onderste stukken. Kook de schillen en de stukken in ruim water. Laat deze gedurende 20 minuten trekken. Zeef het vocht en vang het op. Kook de asperges beetgaar. Haal ze uit het kookvocht en laat afkoelen op een treef. Kook het kookvocht van de asperges in tot 1/3 en zeef door een zeefdoek. Snij de toppen van de asperges en bewaar deze voor de garnering. Snij de asperges vervolgens in plakken van 1 cm hoogte. Werk nauwkeurig. Plaats de aspergeplakken vervolgens zo dicht mogelijk naast elkaar op een plaat met folie. Maak voldoende voor 2 plakken p.p. (op basis van een rechthoek van circa 6\*4 cm). Meet 350 gram ingekookte vloeistof af en verwarm. Los 4 g in wat water losgeroerd agar-agarpoeder op in de vloeistof. Breng aan de kook. Giet een dun laagje aspergegelei op de plakken. Zet deze koud weg om op te stijven. Hamplakken: Snij uit de hamplakken 2 per persoon mooie rechthoeken van 6\*4 cm (gelijke maat als de aspergeplakken). Leg de plakken onder folie weer in de koeling. Eiermimosa en eiwitkruim: Kook de eieren hard. Koel ze terug met koud water. Laat ze goed afkoelen. Pel de eieren en scheid het eigeel van het eiwit. Druk het eigeel door een fijne zeef tot mimosa. Prak het eiwit met een vork tot rulle korrels. Hollandaise: Snipper de sjalotten. Klas de boter. Doe de azijn met het water, de sjalotten en de gekneusde peperkorrels in een pan. Zet de pan op een hoog vuur en breng de vloeistof aan de kook en kook het vocht in tot een derde van de oorspronkelijke hoeveelheid. Passeer de gastrique door een bolzeef in een beslagkom. Koel de gastrique af tot onder de 50 °C. Voeg de eidooiers toe aan de gastrique en klop het mengsel au bain-marie tot het goed gebonden is. Neem de beslagkom uit de bain-marie en voeg langzaam in een dun straaltje de geklaarde boter toe onder voortdurend kloppen. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en cayennepeper. Presentatie: Werk in een trein. Voor het serveren de aspergeplakken en de ham minimaal 10 minuten op kamertemperatuur laten komen. Snij de aspergeplakken met behulp van mal op maat. Breng de aspergeplakken over op het bord. Leg hierop een plak ham en hierop weer een aspergeplak. Leg streepsgewijs banen eigeel en eiwit op het bovenste hamplak en leg deze voorzichtig op de bovenste aspergeplak. We krijgen nu een lasagne van 2 plakken ham en asperge! Om de lasagne een ring saus leggen. De aspergepunten in de lengte doormidden snijden en deze saus decoreren met de aspergepunten. Garneer de saus met kleine blaadjes peterselie.

**ASPERGEBOUILLON MET TOMATEN TOUCH**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepkippenbout	2	
bouquet	500	gr.
witte asperges	500	gr.
sjalot	4	
pomodori tomaten	10	
tomatenpuree	3	el
saffraan draadjes	10	
tabasco		

1. Maak 1,5 liter kippenbouillon. 2. Schil de asperges en zet in koud water weg. 3. Kook de schillen in de bouillon, voor extra smaak. 4. Gaar de asperges volgens het basisrecept. 5. Snij de ui brunoise. 6. Pliceer de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snij in brunoise. 7. Verhit olijfolie in een pan en fruit de ui glazig, voeg de tomatenpuree toe en laat ontzuren. 8. Voeg de tomatenblokjes toe en laat ze garen. 9. Pureer alles en wrijf de tomatenpuree door een zeef en zeef het tomatenvocht door een kaasdoek. 10. Schep de asperges uit het kookvocht, laat uitlekken. 11. Laat het aspergevocht langzaam inkoken tot 300 ml. 12. Snij de kopjes van de asperges en houd apart, snij de rest in dunne, korte, schuine repen. 13. Voeg de kippenbouillon en tomatenvocht bij het asperge nat en verhit het heldere vocht tegen het kookpunt aan, voeg saffraan toe en breng op smaak met gemalen witte peper en tabasco. PRESENTEREN: 14. Verdeel de aspergekopjes en asperge reepjes over wijde vermouthe glazen of grote wijnglazen. 15. Schenk er de hete rode aspergebouillon op.

## GEPOCHEERDE TARBOT MET ASPERGES, KAVIAAR EN ZILTE PLANTJES IN EEN ANIJSSAUSJE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbot pp	125	gr.
blikje kaviaar		
sjalot	200	g
venkel	1	
pernod	50	g
witte wijn	1	fles
vis fumet	500	g
room	1,5	liter
olijfolie		
roomboter		
asperges pp	125	gr.
zout	12	g
salicornia cress		
oyster leaves		
monniksbaard		
zeekraal		
salty fingers		
sea fennel		

Schil de asperges en snijd 2-3 cm af aan de onderzijde. Kook 2 liter water met het zout, de aspergeschillen en de restdelen. Fileer en portioneer de tarbot. Verwijder de aspergeschillen en de restdelen, breng het water weer aan de kook. Voeg de asperges toe, als het water opnieuw kookt de pan van het vuur halen, laat de asperges in het hete water afkoelen tot gebruik. Warm de witte wijn, snijd de sjalot en het venkelwit, voeg deze toe aan de wijn. Voeg de vis bouillon toe, laat het geheel inkoken. Voeg de room en Pernod toe, roer het geheel goed door. Zeven, inkoken en afproeven. Pocheer de porties tarbot gedurende enkele minuten in deze vissaus. Fruit de Salicornia Cress, Oyster Leaves, monniksbaard en zeekraal kort aan in olijfolie. Maak de Salty Fingers en Sea Fennel aan met olijfolie. **AFWERKING:** Halveer de asperges in de breedte, waardoor ze mooi op het bord blijven liggen. Leg de asperges tegen elkaar aan, snijd aan de onderzijde van de asperges ongeveer 3cm. af. Schuif een groot mes onder de rij asperges, plaats de rij asperges in het midden van het bord. Monteer de saus met de olijfolie en koude roomboter, maak daarbij gebruik van een staafmixer. Plaats de tarbot op de asperges. Roer de kaviaar zacht door de warme saus en dresseer deze rijkelijk over de tarbot en asperges. Dresseer de warme zeegroenten op het gerecht. Maak het gerecht af met de in de olijfolie gemende Salty Fingers en Sea Fennel.

**ASPERGE-IJS MET TOMATENCONFITURE**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aspergecoulis (gemaakt van gepureerde, gekookte en gezeefde asperges of aspergevoeten van de voorgaande gangen)	8	dl
melk	2	dl
slagroom	5	dl
suiker	500	gr.
eidooiers	12	
water	2	dl
roze pepers	2	eetlepel
gehalveerde tomaten	16	
worcestershiresauce	1	theelepels
vanillestokje	1	
zeer fijn gesneden blaadjes basilicum	8	
amandelschilfers (gebruineerd op 180°C)	200	gr.

Bereiding naar eigen inzicht en kunnen.