

2006 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Salade van asperges en black tijgergarnalen

Salade van asperges en black tijgergarnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
black tijgergarnalen	16	stuks
knoflook	1	teentje
olijfolie	0,2	dl
asperges (groene)	12	stuks
winterwortel	0,5	stuk
dragon (gehakte)	7,5	gram
dragonazijn	2	el
sinaasappelsap	0,5	sinaasappel
mosterd (naar smaak)		
zout en peper		
kreeftenfondpoeder	36	gram
water	0,6	l
dragon	4	takjes

Vis: Pel de black tijgergarnalen. Hak de knoflook grof. Salade: Blancheer de asperges in kreeftenfond tot ze net gaar, maar nog wel knapperig zijn. Spoel ze koud af, laat ze uitlekken. Bewaar de kreeftenfond. Snijd de asperges diagonaal in drie stukjes en leg ze in een ondiepe schaal. Blancheer de wortel julienne in de achtergehouden kreeftenfond. Spoel ze koud af en laat ze uitlekken. Leg ze bij de asperges en voeg de gehakte dragon toe. Dressing: Klop de olie, de dragonazijn en het sinaasappelsap en breng de dressing op smaak met mogelijk mosterd, zout en peper. Schenk alles over de asperges en de worteljulienne en zet weg voor later. Vis: Bestrooi de black tijgergarnalen met zout en peper. Verwarm de olie met de knoflook. Bak de garnalen heel kort. Verwijder de knoflook. Serveren: Verdeel de asperges met de wortelreepjes en de dragon over de borden. Sprenkel de dressing erover en leg vier black tijgergarnalen op elk bord. Garneer met een takje dragon. Serveer de salade direct.

Soep van zoete aardappels met aspergechips en knapperige parmaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bataten (zoete aardappel)	250	gram
paprika (rode)	1	stuks
ui (klein)	1	stuks
knoflook	0,5	teentje
boter (koud)	25	gram
suiker (bruine)	0,3	eetlepel
groentebouillon	3	dl
spaanse peper (rood)	0,2	stuk
laurierblad	0,5	blad
zout en peper		
asperges (witte)	4	stuks
parmaham	4	plakjes
olijfolie	2	theelepels
balsamico-azijn	1	eetlepel

Soep: Verhit een deel van de boter. Smoor de uien en de knoflook heel kort hierin. Voeg de paprika en de suiker toe en laat alles licht caramelliseren. Voeg de aardappels en de bouillon toe. Leg de aspergekopjes in een zeef en hang die in de pan om ze te laten garen. Was de Spaanse peper, halveer ze, haal de pitjes eruit en doe de pepers in de soep. Voeg het laurierblad toe en laat de soep circa 20 minuten afgedekt trekken op een laag vuur. Verwijder de Spaanse peper en het laurierblad. Houd een deel van de groente apart en pureer de rest met de soep. Houd de soep warm. Snijd de resterende boter in stukjes en roer deze door de soep. Breng de soep op smaak met zout en balsamico-azijn. Vulling: Verhit de olie en bak de hamreepjes hierin op een matig vuur knapperig. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Verhit de frituurolie. Frituur hierin de plakjes asperges (in delen, anders koelt de olie teveel af) tot ze goudbruin en knapperig zijn. Schep ze uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout. Serveren: Schep de soep in voorverwarmde grote diepe borden. Garneer de soep met de stukjes groente, ham, aspergechips en de aspergekopjes. Serveer direct.

Kervelpasta met aspergeragout en coquilles Saint Jacques

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles saint jacques	8	stuks
olijfolie	1	eetlepel
kervel	0,3	bosje
eieren	1	stuk
bloem	80	gram
zout		
asperges (witte)	500	gram
wijn (mousserend)	0,4	dl
water	1	dl
boter	20	gram
room culinair	1	dl
visbouillonpoeder		
suiker		
zout en peper		

Pastadeeg: Haal de kervelblaadjes van de stelen en houd een takje per persoon apart voor garnering. Pureer de kervelblaadjes met de eieren, olijfolie en wat zout. Voeg de bloem toe en kneed het mengsel tot een glad deeg. Wikkel dit in plastic folie en laat het 30 minuten op een koele plaats rusten. **Aspergeragout:** Schil de asperges en snijd de onderkanten eraf. Breng de schillen en de afgesneden uiteinden aan de kook met de 2/3 deel van de wijn en het water, suiker en zout. Laat ze circa 10 minuten trekken. Giet alles door een zeef en vang het vocht op. Snijd de asperges in stukjes van circa 3 cm, kook ze circa 18 minuten in het kookvocht. Schep ze uit de pan en houd ze warm in 1 dl van het kookvocht. Bewaar de rest van het kookvocht voor de ragout. **Pasta:** Rol het pastadeeg met een pastamachine dun uit. Snijd met een steker 4 rondjes per persoon uit. Breng licht gezouten water aan de kook. Kook hierin de pastarondjes in circa 2 minuten beetgaar. Giet ze af, maar bewaar een deel van het kookvocht. Dit kan over de pasta geschapt worden, dan koelt de pasta niet zo snel af. **Aspergeragout:** Knead een deel van de boter met de bloem tot balletjes en roer deze één voor één door het resterende aspergekookvocht. Voeg de room culinair toe, breng de saus aan de kook het laat hem circa 10 minuten trekken. Snijd de resterende boter in stukjes en klop ze samen met de resterende wijn door de saus. Let op de saus mag niet te dik worden. Breng de saus op smaak met suiker, zout, peper en visbouillonpoeder. Giet de asperges af en schenk de saus erbij. Warm het geheel even door. **Coquilles Saint Jacques:** Spoel de Coquilles Saint Jacques met koud water af en dep ze goed droog. Vet de grillplaat in met olie of leg er pakpapier op en laat hem heet worden. Gril de coquilles Saint Jacques circa 2 minuten per kant. Bestrooi ze met zout en peper en houd ze apart. **Serveren:** Schep de pastarondjes uit de pan, laat ze uitlekken en verdeel ze samen met de aspergeragout over de voorverwarmde borden. Leg de coquilles Saint Jacques er bovenop en garneer met een takje kervel.

HOOFDGERECHT Aspergeflan, spaghetti van twee kleuren asperges met peterseliesaus en kalfssukade met rode wijnsaus

Aspergeflan, spaghetti van twee kleuren asperges met peterseliesaus en kalfssukade met rode wijnsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (witte)	500	gram
eieren	1	stuks
eidooiers	0,45	dl
slagroom (crème double)	1	dl
boter	12,5	gram
suiker		
zout		
peterseliewortel	90	gram
peterselie (gladde)	0,1	bosje
citroensap		
kalfssukade	400	gram
wortel	50	gram
ui	1	stuk
prei	0,5	stuk
kalfsfond	2	dl
rode wijn	1	dl
laurier, tijm, rozemarijn		
bruine rouxpoeder		
zout en peper		
witte en groene asperges	3	stuks

Aspergeflan: Schil de asperges en snijd de onderkanten eraf. Breng de schillen en de afgesneden onderkanten aan de kook met de hoeveelheid water zodat de schillen net onder staan, wat suiker en zout en laat ze cirka 10 minuten trekken. Giet alles door een zeef en vang het kookvocht op. Snijd de asperges in stukken van cirka 3 cm en kook ze cirka 20 minuten in het aspergekookvocht. Schep ze uit de pan en laat ze afkoelen. Bewaar het vocht voor de peterseliesaus. Verwarm de oven voor op 160°C. Houd de aspergepunten apart en leg de overige stukken in een theedoek en knijp ze uit. Peterseliesaus: Schil de peterseliewortels, snijd ze in blokjes van 0,5 cm en blancheer deze cirka 10 minuten in het aspergekookvocht beetgaar. Haal de peterselieblaadjes van de stengels. Snijd de boter in kleine blokjes en zet koud weg. Vlees: Snijd de ui, wortel, prei en knoflook fijn. Strooi zout en peper over de sukadelapjes en braad ze aan beide kanten bruin. Brus ze af met de rode wijn en de kalfsfond. Voeg de fijngesneden groente, laurier, tijm en rozemarijn toe. Voeg eventueel wat water toe zodat het geheel onder de vloeistof staat. Stoof de lapjes in 1,5 uur gaar (deksel op de pan). Laat het vlees rusten. Garnering: Schil de asperges, snijd de kopjes eraf (bewaars voor later) en snijd de asperges met de juliennesnijder in heel dunne slierten (spaghetti). Leg ze in ijskoud water voor later. Bereidingswijze: Aspergeflan: Verwarm de oven voor op 150°C. Pureer de aspergestukjes met de eieren, eidooiers en de slagroom. Breng dit mengsel op smaak met zout en peper en druk het door een zeef. Bestrijk kleine timbaaltjes met zachte boter. Leg in elk timbaaltje een aspergepunt. Vul ze met het asperge-roommengsel. Vul een braadslede voor 2/3 deel met heet water en plaats de vormpjes hierin. Dek ze af met ingevet bakpapier.

Schuif ze midden in de oven en pocheer ze in cirka 45 minuten gaar. Peterseliesaus: Houd enkele blokjes peterseliewortel apart; pureer de rest met de peterselieblaadjes. Voeg aspergevocht toe om de saus op de juiste dikte te brengen. Voeg de in stukjes gesneden koude boter, zout, peper en citroensap toe. Schep de blokjes peterseliewortel door de saus. Vlees: Verwarm de oven voor op 180°C. Verwarm het vlees 3 minuten in een oven van 180°C. Passeer het stoofvocht en laat het inkoken. Breng de saus op smaak. Bind de saus eventueel met een klein beetje bruine rouxpoeder. Garnering: Haal de aspergeslierten uit het water en laat ze uitlekken en stoom ze samen met de aspergekopjes 30 seconden in de oven. Neem enkele slierten van elke kleur en vorm hiervan een bal. Serveren: Haal de timbaaltjes uit de oven en stort ze op een voorverwarmd bord. Nappeer wat peterseliewortelsaus hieromheen. Leg een sukadelapje naast het timbaaltje en nappeer wat rode wijnsaus hieromheen. Garneer met een aspergeballetje en de kopjes van de asperges.

Honing-aspergемousse met rabarbercompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (witte)	250	gram
slagroom	1	dl
gelatine	2	blaadjes
eierdooier	0,2	dl
sinaasappel (rasp)	0,5	stuk
honing (sinaasappelbloesem)	50	gram
zout		
rabarber	500	gram
poedersuiker	75	gram
rosé	0,5	dl
aardappelmeel	3,5	gram
sinaasappels	1	stuk
suiker	40	gram
water	0,4	dl
mint	4	topjes

Aspergемousse: Zet de bekken koud. Schil de asperges en snijd de onderkanten eraf. Snijd de asperges klein en kook ze in cirka 20 minuten gaar. Laat de gelatine in koud water weken. Schep de asperges uit de pan en laat ze afkoelen. Leg ze in een theedoek en knijp ze goed uit. Pureer ze en druk ze door een zeef. Klop de slagroom stijf. Rasp de sinaasappels. Verwarm de eierdooiers met de honing en de sinaasappelrasp in een metalen kom au-bain-marie en klop ze schuimig. Knijp de blaadjes gelatine goed uit en meng ze samen met de aspergepuree door het eimengsel. Plaats de kom in een bak met ijswater. Laat het mengsel al roerend afkoelen en spatel de slagroom erdoorheen wanneer het mengsel lobbig wordt. Zet het 2 á 3 uur in de koeling. **Garnering:** Schil de sinaasappel en zorg dat er geen wit aan de schillen blijft zitten. Maak er mooie reepjes van de schillen, blancheer ze 50 minuten en spoel ze af. Breng water en suiker aan de kook en kook de sinaasappelschillen hierin. Laat de schillen op een zacht vuur konfijten totdat al het vocht verdampt is, maar zorg ervoor dat de sliertjes niet te donker worden; dan worden ze bitter. Leg de sliertjes op een plaat en wentel ze door wat suiker.

Rabarbercompote: Verwarm de oven voor op 120°C. Was de rabarber en snijd die in stukjes van cirka 3 cm. Meng de rabarber met een deel van de poedersuiker. Spreid de stukjes uit op een bakblik met opstaande rand. Zet het bakblik met de rabarber in het midden van de oven en bak die in cirka 45 minuten gaar. Giet het vrijgekomen rabarbersap in een pannetje, voeg de rosé en de resterende poedersuiker toe. Breng dit aan de kook. Pers een sinaasappel uit. Roer het aardappelmeel met het sinaasappelsap tot een papje. Bind de saus hiermee. Schep de stukjes rabarber erdoor en laat de compote afkoelen. **Serveren:** Schep balletjes uit de aspergемousse, serveer ze met de rabarbercompote. Garneer met de gekonfijte sinaasappelschil.