

2008 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

Salade van krokant gebakken zwezerik met asperges en appel/ mosterddressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshartzwezerik	240	gram
bouquet garni (ui, prei en wortel)		
rucola	60	gram
witte asperges	4	stuks
groene asperges	4	stuks
witte wijnazijn	16	cc
fijne mosterd	4	gram
grove mosterd	4	gram
bruine basterdsuiker	6	gram
cognac	8	cc
appel (elstar)	0.5	stuk
maïskiemolie	1	dl
honing	0.4	eetlepel
yoghurt	16	cc
bloem		
paneermeel		
zout en peper		

Zwezerik: Spoel de zwezerik in ruim koud water en laat het 30 minuten in het water liggen. Ververs het water regelmatig, voeg steeds enkele druppels citroensap toe. Haal de zwezerik uit het water. Zet water op met het bouquet garni en breng dit aan de kook. Laat dit 10 minuten trekken. Haal het bouquet garni eruit en pocheer de zwezerik circa 15 minuten in de bouillon. Haal de zwezerik eruit en zet die tussen 2 platte borden en met iets zwaars erop in de koeling. Asperges: Schil de witte asperges helemaal en de groene asperges alleen de uiteinden. Kook ze beetgaar. Dressing: Schil de appel en snijd ze in kleine stukjes. Meng alle ingrediënten, met uitzondering van de yoghurt, in een bekken. Doe dit vervolgens in een keukenmachine en draai het geheel tot een homogene massa. Voeg de yoghurt toe en zeef de massa door een grove zeef; breng eventueel op smaak met zout en peper. Bereidingswijze: Meng intussen 3 eetlepels gezeefde bloem en 6 eetlepels paneermeel door elkaar. Pel de zwezerik en snijd deze in het gewenste aantal plakken. Bestrooi de plakken met zout en peper en wentel ze door het paneermeelmengsel. Klop het overtollige paneermeelmengsel eraf. Bak de zwezerik "zwemmend" in half boter, half olie, tot ze krokant zijn. Laat de gebakken zwezerik uitlekken op keukenpapier. Serveren: Leg op grote borden (koud), wat rucola met daarop 1 witte en 1 groene asperge in V-vorm. Sprenkel wat dressing erover en leg daarop 2 plakjes zwezerik. Druppel er nog wat dressing overheen.

Voorjaarssoep met soepstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	0.75	stuks
asperges	4	stuks
knoflook	0.8	teentje
kippenbouillon	0.35	liter
asperge vocht	0.35	liter
room culinair	0.2	liter
abdijham	75	gram
bieslook	0.125	bosje

Vorbereiding: Snijd het harde onderset deel van de asperges, schil de asperges. Maak de uien schoon en snipper deze. Maak de knoflook schoon. Snijd de ham brunoise. Snijd de bieslook zeer fijn en zet dit weg voor later gebruik. Kook de asperges in ruim water met wat zout beetgaar en snijd ze in stukken. Bewaar het nodige aspergevocht voor later. Bereidingswijze: Fruit de gesnipperde uien en de knoflook aan in een beetje boter. Voeg de kippenbouillon, aspergevocht en de room culinair in een pan bij elkaar en zet het op het vuur. Voeg de gefruite uitjes toe en laat dit in de soep verder garen. Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout. Uitserveren: Leg in elk voorverwarmd soepbord in het midden enkele stukjes asperges en hamsnippers. Giet hierbij de soep en garneer af met de fijngehakte bieslook. Serveer hierbij de soepstengels.

Soepstengels met oude kaas en zeezout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	1	plak
ei heel	1	stuks
zeezout		
geraspte oude kaas	50	gram

Vorbereiding Algemeen: Verwarm de oven voor op 175°C. Rol de bladerdeeg uit tot ca. 18 x 12 cm. Klop de eieren los en bestrijk het bladerdeeg ermee. Bestrooi met zeezout en geraspte oude kaas. Snijd de plak in 4 a 6 repen. Bereidingswijze Soepstengels: Draai de uiteinden tegen elkaar in (zodat een soort gedraaid spiraaleffect ontstaat). En leg de stengels op de bakplaat bekleed met bakmatje of bakpapier. Bak in een oven van 175°C in ca 10 minuten goudbruin.

Asperges met gepaneerde kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	12	stuks
spinazie	200	gram
kwarteleitjes	4	stuks
sjalotjes (kleine)	2	stuks
nootmuskaat		
zout en peper		
room	2	dl
bouillon	1	dl
witte wijn	1	dl
eiwitten	2	stuks
paneermeel		
tuinkers		

Vorbereiding Algemeen: Schil de asperges met een dunschiller (geef de schillen door voor de soep). Kook de asperges in kokend water met zout in circa 15 minuten gaar. Maak de spinazie schoon. Zet de kwarteleitjes op met koud water. Als het water kookt nog 3 minuten door laten koken. Pel ze. Klop het eiwit los. Saus: Hak de sjalotjes fijn. Bereidingswijze Kwarteleitjes: Haal de kwarteleitjes door het losgeklopte eiwit, dan door het paneermeel, nog eens door het eiwit en nog eens door het paneermeel. Bak ze goudbruin in de frituurolie. 160°C. Saus: Stoof de sjalotjes in wat boter en voeg er al roerend de bouillon, room en de witte wijn toe. Laat de saus inkoken tot saus dikte, zeef hem. Breng op smaak met zout en peper. Spinazie: Stoof de schoongemaakte spinazie in een klontje boter in de wok en breng ze op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Serveren: Leg drie asperges op de warme borden en giet er wat saus overheen. Leg wat spinazie midden op de asperges en daarop twee halve kwarteleitjes. Bestrooi het geheel met wat tuinkers.

Kreeft met asperges en saus hollandaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (3 stuks per persoon)	12	stuks
witte wijn	1	dl
foelie	1	stuk
kreeften	2	stuks
visbouillon of water	2.5	liter
winterwortel	0.25	stuk
uien	0.25	stuk
prei	0.25	stuk
laurier	1	blaadje
peperkorrels	3	stuks
stelen van bosje peterselie	0.25	bosje
pommodori tomaten	300	gram
krielaardappels (voorgekookt)	200	gram
boter	32	gram
peterselie	0.25	bosje

Vorbereiding Asperges: Schil ze en snijd er ± 1 cm aan de onderkant vanaf. Bewaar ze onder een vochtige doek voor later gebruik. Kreeften: Zet een grote pan op met visbouillon of water. Doe hierin de schoon gemaakte winterwortel, prei, ui, de laurier, peperkorrels en de stelen van de peterselie en de witte wijn. Als het gaat koken de kreeften erin doen met de kop naar beneden en ± 10 minuten zachtjes laten koken. Haal de kreeften uit het vocht en laat ze rusten. Ontvel de tomaten en snijd deze ook in plakken. Krielaardappels: Hak de peterselie fijn. Bereidingswijze Kreeften: Haal de poten van de kreeft en hak ze open, haal het vlees eruit, snijd de kreeft vanaf de kop in tweeën en haal hier ook het vlees uit. Verwijder het darmkanaal en darmzakje. Snijd het vlees in tranches, ook het vlees van de poten. Zet nu in dezelfde pan de tomaten snel en kort aan. Verdeel ook dit over de pantsers. Leg hierop de kreeften tranches en overgiet het met de hollandiasaus. Leg de kreeften nu op een bakplaat. In de oven verwarmen op 175°C , ± 10 minuten voor het uitserveren. Daarna naperen met saus en heel even onder de salamander kleuren, dit gebeurt vlak voor dat ze op het bord worden gelegd. Asperges: Breng in een pan ruim water aan de kook, voeg zout toe en kook hierin de asperges in ± 15 minuten beetgaar. Neem de asperges uit de pan en laat ze uitlekken. Krielaardappels: Doe in een pan en beetje boter de aardappeltjes erbij doen. (niet laten bakken). Goed door laten warmen, dan de gehakte peterselie erbij doen. Uitserveren: Leg op een voorverwarmd bord de asperges in een triangel vorm, 3 stuks per portie, daarnaast de krielaardappels en daarvoor de halve kreeft. Serveer de hollandiasaus apart.

Hollandiasesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	10	gram
boter	120	gram
witte wijn	0.2	dl
azijn	0.2	dl
gekneusde witte peperkorrels	2	stuks
gepasteuriseerde eierdooiers	30	gram
vers citroensap	0.1	stuk

Vorbereiding: Weeg de ingrediënten af. Snijd de sjalot in brunoise. Smelt en Clarificeer de boter. Bereidingswijze: Doe de sjalotjes, de azijn, de witte wijn en de peperkorrels in een steelpan. Zet de pan op een hoog vuur. Breng de vloeistof aan de kook. Reduceer het vocht tot de helft van de oorspronkelijk hoeveelheid. Passeer de zo ontstane gastrique door een bolzeef in een beslagkom. Laat de gastrique afkoelen tot $\pm 50^{\circ}\text{C}$. Voeg dan de eierdooiers toe. Klop het mengsel au-bain-marie tot het goed bindt. Neem de beslagkom uit de au bain-marie. Voeg de gesmolten boter in een dun straaltje en onder voortdurend kloppen toe tot de juiste dikte. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en fijngemalen witte peper. Gebruik deze saus eerst om over de kreeften te doen. De rest van de saus iets afslappen met een beetje champonoise champagne. Dit is voor het naperen over de hoeken van de triangel.

Rabarbersoep Bagatelle met Florentine-driehoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	500	gram
suiker	75	gram
water	1.5	dl
aardbeien	125	gram
vanillesuiker	4	gram
maïzena	1	eetlepel
melk	1	dl
eierdooiers	1.2	stuks
suiker voor ijs	40	gram
vanillestokjes	0.4	stuks
slagroom	0.5	dl
bladerdeeg	2	plakjes
florentinemix	1	eetlepel
eiwit	6	gram
aardbeien voor garnering	100	gram

Vorbereiding Vanille-ijs: Breng de melk aan de kook met een deel van de suiker en de gespleten vanillestokjes. Laat de melk op een laag vuur circa 15-20 minuten zachtjes trekken. Klop in een bekken de eierdooiers met de rest van de suiker tot het mengsel dik, bleek en romig is. Neem de pan van het vuur en verwijder de vanillestokjes. Zet de kom met het dooiermengsel op een pan heet water (au-bain-marie) en zet het geheel op een laag vuur. Giet de hete vanillemelk al kloppend met een garde, in een dun straaltje bij het dooiermengsel en blijf roeren tot de vla gebonden is. Zet de kom in een bak met ijs. Laat de vla - onder af en toe roeren - afkoelen. Zet de kom daarna circa 30 minuten in de vriezer. Doe de massa in de ijsmachine en laat dit draaien tot ijs. Klop ondertussen de room lobbij en giet dit langzaam bij het ijs. Rabarbersoep: Snijd de 4/5 van de rabarber in grove stukken en laat dit samen met de suiker, de aardbeien en het water koken tot de rabarber gaar is. Wrijf de massa door een zeef. Breng het weer aan de kook, schuim het af en voeg een de vanillesuiker toe. Laat het nog even doorkoken. Maak wat maïzena aan met water en voeg dat bij de massa. Florentine-driehoekjes: Laat het bladerdeeg ontdooien, halveer de plakjes. Snijd uit elk plakje drie driehoekjes. Steek er met een vork gaatjes in opdat ze niet zo hard rijzen. Bestrijk ze met eiwit en bestrooi ze met de florentinemix. Bereidingswijze Rabarbersoep: Snijd de rest van de rabarber in kleine stukjes. Karameliseer ze kort met wat extra suiker en een klontje roomboter in een pan. Let op niet ze zacht laten worden. Ze moeten structuur houden. Voeg dit bij de rabarbersoep. Florentine-driehoekjes: Verwarm de oven voor op 175°C. Bak de driehoekjes in circa 10 minuten in de oven bruin. Draai ze om, bestrijk deze kant ook met eiwit en bestrooi ze met de florentinemix. Bak ze in circa 8 minuten bruin. Serveren: Schep een beetje koude rabarbersoep in een diepbord. Zet een quenelle van ijs in het midden en leg er wat aardbeien omheen. Steek twee driehoekjes in het ijs.