

2010 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Gerookte asperges met passievruchtenvinaigrette

Gerookte asperges met vinaigrette van passievruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	12	stuks
rookmot		
vacuümzakken	2	stuks
witte wijn	2	dl
suiker	16	gram
zout		
passievruchten	2	stuks
olijfolie	5	el
peper		
serranoham	4	plakken
rucola	20	gram

Gerookte asperges: Schil de asperges met een dunschiller en snijd de onderkantjes eraf. Doe wat rookmot in de rookoven. Zet hem op het vuur en doe er de asperges in; één laag per keer. Schuif het deksel dicht en rook de asperges gedurende 4 minuten. Haal ze uit de rookoven. Herhaal dit tot alle asperges gerookt zijn. Serranoham: Droog de Serranoham in de oven bij 125°C. Vinaigrette van passievruchten: Lepel het vruchtvlees uit de passievruchten. Mix het met een staafmixer samen met de olijfolie. Kruid het mengsel met peper en zout.

Bereidingswijze - Gerookte asperges: Doe de asperges in vacuümzakken (8 per zak). Doe 1 dl witte wijn en 10 gram suiker, in iedere zak. Vacumeer de zakken. Stoom de asperges in de zakken 13 minuten in de oven op stand R, temperatuur 100°C. (Bij het ontbreken van een oven met stoomfunctie kunnen de asperges, in de zak, 13 minuten in een pan met water gekookt worden.) Haal ze uit de vacuümzakken. Garnering: Maak de rucola, indien nodig, schoon en droog. Serveren: Leg aan de bovenkant wat rucola op het bord en drapeer daarop 2 stukjes Serranoham per persoon. Leg hier de asperges (3 per persoon) tegenaan. Sprengel over de asperges wat van de passievruchtenvinaigrette.

Cappuccino groene asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunne groene asperges	1	bosje
boter	20	gram
zout		
peper		
slagroom	100	ml
nootmuskaat van de rasp		
groentebouillonpoeder		

Vorbereiding - Asperges: Breek de asperges bij hun natuurlijke breekpunt af (ongeveer 5 cm van het uiteinde). Verwijder eventuele houtige stukjes schil van de asperges met een dunschiller. Laat de kopjes heel. Bewaar alle resten. Kook de asperges 3 minuten in licht gezouten kokend water, tot ze al dente zijn. Haal de asperges met een schuimspaan uit de pan en doe ze over in een ijsbad. Bewaar ze voor later gebruik. Leg nu de achtergehouden resten plus de resten van het voor-, tussen-, en hoofdgerecht in het kookvocht en de boter. Doe een deksel op de pan en laat de aspergeresten 40 minuten zachtjes sudderen of tot de bouillon een volle aspergesmaak heeft. Zeef de bouillon door een natte kaasdoek en bewaar het vocht voor later gebruik. (Voor 10 personen is 1,25 liter ingekookt aspergebouillon nodig.)

Bereidingswijze - Cappuccino van asperges: Houd per persoon 1 asperge apart. Snijd van de rest de kopjes (\pm 5 cm) eraf en snijd de steeltjes in stukjes. Verwarm de asperges (de kopjes apart van de stukjes) voorzichtig in een kleine droge koekenpan met antiaanbaklaag. Klop de room in een ruime bak met een handmixer op tot er zachte pieken ontstaan. Doe de room over in een spuitzak. Verwarm de bouillon en breng deze goed op smaak, eventueel met groentebouillonpoeder.

Serveren: Doe in elke champagneflute ongeveer 1,5 eetlepel aspergestukjes. Vul het glas voor $\frac{2}{3}$ met aspergebouillon. Doe er 3 aspergekopjes bij. Spuit een toefje room hierop en garneer met nog een aspergekopje. Bestrooi met vers geraspte nootmuskaat en serveer meteen.

Mille-feuille van zwezerik, asperges en rode biet in een kalfsjus met roquefort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	8	stuks
witte wijn	0.4	dl
zout		
suiker		
kalfszwezerik	300	gram
bloem		
citroensap		
kalfsfond	2	dl
sjalotje	1	stuk
rode port	1	dl
roquefort	100	gram
kruiden (peterselie, biesl, kervel)	1	eetlepel
rode bieten	80	gram
bloedzuring blaadjes	4	stuks

Vorbereiding - Zwezerik: Week de zwezerik in koud water met wat citroensap en zout. Doe de zwezerik in een passende pan en vul deze met koud water zodat de zwezerik net onder staat. Kook de zwezerik op een hoog vuur. Schuim het water af met een schuimspaan. Haal de zwezerik van het vuur wanneer hij gaar is. Spoel alles af met koud water en haal de vellen van de zwezerik. Plaats de zwezerik tussen twee borden met gewicht erop; laat afkoelen in de koelkast. Asperges: Schil de asperges met een dunschiller. Snijd het harde stuk van de onderkant eraf. Maak een bouillon van de schillen en de stukken. Laat die circa 20 minuten trekken. Voeg de asperges bij de bouillon en kook ze 3 minuten. Laat ze in het vocht circa 20 minuten afkoelen. Bewaar wat vocht voor later. Saus: Snipper de sjalotjes fijn en zet ze aan met een beetje olijfolie. Blus af met de rode port en voeg kalfsfond toe; laat dit mengsel zachtjes aan de kook komen. Laat het tot een mooie saus inkoken. Passeer de saus door een fijne zeef en breng die op smaak. Groente: Maak de bietjes schoon en snijd ze in dunne plakjes van 4 cm Ø. Plaats ze in de warmhoudkast. Bereidingswijze - Vlees: Snijd de zwezerik in plakken van ongeveer 1 cm dik en haal ze door de bloem. Bak ze mooi krokant (ongeveer 3 minuten aan elke kant). Asperges: Verwarm de asperges in de warmhoudkast of in de achtergehouden bouillon. Saus: Breng de saus op temperatuur en doe er de helft van de Roquefort in. Verkruimel de andere helft van de Roquefort. Voeg de fijngehakte kruiden toe aan de saus. Serveren: Leg op een warm bord eerst 1 plakje biet; leg daarop 1 plakje zwezerik, vervolgens 1 plakje biet en daarop een in drieën gesneden asperge. Herhaal dit nog 1 keer, afhankelijk van de hoeveelheid. Doe er de kalfsjus omheen met de verkruimelde Roquefort. Frituur een blaadje bloedzuring in arachideolie en leg dit er bovenop.

Asperges met zalmsoufflé en beurre-blanc-saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	400	gram
zeebaarsfilet	50	gram
kookroom	1	dl
slagroom	0.75	dl
witte wijn	1.2	dl
eieren	1	stuk
citroensap		
zout		
peper		
nootmuskaat		
zoete witte wijn	0.5	dl
witte wijnazijn	0.5	dl
sjalotjes	20	gram
ijskoude boter	60	gram
vers gemalen witte peper		
verse witte asperges	16	stuks
fijn gehakte peterselie		

Vorbereidingen - Vis: Kijk de zalmfilet na op graten, snijd de zalm in het aantal benodigde plakken. (1 p.p.) Snijd de zeebaars in stukjes, pureer die in de keukenmachine. Roer één voor één de eieren door de puree. Roer ook de kookroom in scheutjes door de massa. Breng op smaak met vers gemalen peper, nootmuskaat en zout. Zet de vispuree anderhalf uur in de koeling. Asperges: Schil de asperges met een dunschiller en snijd de onderkantjes er af. Kook de asperges in kokend water met zout in circa 15 minuten beetgaar. Beurre-blanc-saus: Hak de sjalotjes fijn. Fruit ze licht aan in een beetje boter. Snijd de boter in kleine stukjes en zet die weer in de koeling. Bereidingswijze - Beurre-blanc-saus: Laat in een sauspannetje de witte wijn en de wijnazijn samen met de gefruite sjalotjes aan de kook komen en laat het vocht tot een derde reduceren. Zeef de saus. Zet de sauspan op een lage warmtebron, voeg de room erbij. Klop vlak voor het serveren met een garde één voor één de stukjes boter door de saus. Elk stukje boter moet in zijn geheel zijn opgenomen voor er een volgend stukje wordt toegevoegd. Breng de saus op smaak en houd deze warm. Vis: Verwarm de oven op 180°C. Klop de slagroom stijf en spatel hem door de zeebaarspuree. Breng eventueel op smaak. Beboter een bakplaat, leg de plakken zalm op de bakplaat en bedek ze met een bergje snoekbaarsfarce. Giet witte wijn en water op de bakplaat en schuif deze in de oven. Bak de vis tot de soufflé goudgeel is. Asperges: Verwarm de asperges nog even in het aspergevocht. Serveren: Leg op elk voorverwarmd bord een zalmsoufflé. Leg er 4 asperges naast en schep de beurre-blanc-saus erover.

Amandelbavarois met rabarber-aardbeiencoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1.75	dl
amandelspijs	35	gram
eidooier	14	gram
eiwit	49	gram
suiker	11	gram
gelatine	2	blaadjes
slagroom	0.9	dl
rabarber (schoon)	60	gram
aardbeien (schoon)	60	gram
geleisuiker	60	gram
water	0.6	dl
aardbeien	12	stuks
verse munttopjes	4	stuks

Vorbereiding - Amandelbavarois: Week de gelatine in koud water. Voeg de amandelspijs aan de melk toe en breng alles langzaam aan de kook. Temper de warmtebron en laat het mengsel ongeveer 10 minuten trekken. Zeef daarna de melk. Laat de melk opnieuw net tegen de kook aan komen. Roer de eidooier glad en voeg 4 eetlepels gezeefde melk toe. Roer dit mengsel door de rest van de melk. Neem de pan van het vuur en blijf 1 minuut roeren. Knijp de gelatine uit en los die in het hete melkmengsel op. Giet het mengsel in een bekken en zet het koud weg. Klop het eiwit stijf en voeg tijdens het kloppen de suiker toe. Klop de slagroom stijf; zet koud weg. Rabarber-aardbeiencoulis: Snijd de schoongemaakte aardbeien en rabarber in stukken. Kook de rabarber met de geleisuiker en het water tot dat de rabarber zacht is. Voeg de aardbeien toe en laat die kort meekoken. Pureer het mengsel in de keukenmachine en zeef het. Voeg indien nodig nog wat suiker toe. Zet het weg in de koeling. Bereidingswijze - Amandelbavarois: Spatel als het melkmengsel lobbijg wordt, de slagroom er voorzichtig door. Spatel vervolgens de eiwitmassa er voorzichtig door. Vul metalen vormpjes (timbaaltjes) met het mengsel. Laat de bavarois in de koeling opstijven. Serveren: Zet een bak met warm water klaar; dompel de timbaaltjes één voor één in het warme water. Stort de bavarois op gekoelde borden. Giet wat rabarber-aardbeiencoulis er omheen. Snijd de aardbeien door midden (steeltjes eraan laten zitten). En garneer het geheel hiermee. Leg op de bavarois een topje munt.