

2012 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

Hammousse, gebakken en gerookte asperges met eivinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte achterham	100	gram
serranoham	50	gram
kalfsfond	0,8	dl
blanke roux	10	gram
room	0,8	dl
gelatine	1	blaadje
cognac	6	ml
porto	6	ml
peper		
cayennepeper		
zout		
ei	1	stuk
kervel	3	takjes
peterselie, gladde	3	takjes
witte wijnazijn	3	el
olijfolie	8	el
asperges, witte	4	stuks
boter	2	takjes
gedroogde rozemarijn	1	eetlepel
beukenmot	1	eetlepel
gedroogde serranoham	1	plakje

Hammousse: Week de gelatine in koud water. Klop de room lobbig; zet koud weg. Snijd de ham in stukjes. Breng de kalfsfond aan de kook. Bind de fond met de roux en laat de gelatineblaadjes erin smelten. Vinaigrette: Kook de eieren 10 minuten en dompel ze daarin meteen in koud water. Pel de eieren en hak ze in kleine stukjes. Pluk de blaadjes van de kervel- en peterselietakjes. Hak de blaadjes fijn. Groente: Schil de asperges en snijd een stukje van het uiteinde eraf. Snijd de asperges in vier gelijkmatige stukken. Garnering: Pluk de blaadjes van de takjes kervel. Droog de plakjes Serranoham in de oven. Verkruiemel de plakjes. Bereidingswijze Hammousse: Doe de stukjes ham samen met de gebonden kalfsfond in de keukenmachine en maal alles tot een fluwelige zalf. Wrijf het mengsel door een fijne zeef. Roer de cognac en de port door de mousse. Spatel de lobbige room door de mousse. Breng op smaak met peper, cayennepeper. Spuit de mousse in coupes (of lage glaasjes) en laat in de koeling opstijven. Vinaigrette: Roer peper en zout door de wijnazijn. Meng daardoor de olie. Voeg de kervel en de peterselie toe. Meng het ei erdoor en breng op smaak. Groente: Bak de asperges mooi goudbruin in de boter. Rook ze kort met beukenmot en de gedroogde rozemarijn. Serveren: Plaats de coupes met de hammousse op rechthoekige bordjes. Garneer de mousse met de kervel en de verkruiemelde Serranoham. Rangschik de stukken asperge naast de coup. Verdeel daartussen wat eivinaigrette.

Verfijnde aspergeroomsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	300	gram
ui	100	gram
knoflook	1	teentje
boter	30	gram
bloem	60	gram
aspergebouillon	1	liter
gevogeltefond (pasta) naar smaak		
room	30	gram
eidooiers	20	gram
brood voor croutons	2	sneetjes
lavas	2	takjes

Asperges: Schil de asperges haal de onderkantjes eraf. Breng in een pan ruim water aan de kook met zout, een klontje boter en de schillen (ook van het hoofdgerecht). Voeg de asperges toe, breng aan de kook en laat 5 minuten op een laag vuur koken. Draai de warmtebron uit en laat de asperges in 10 minuten in de pan beetgaar worden. Maak de ui schoon en snijd deze fijn. Snijd de korstjes van de sneetjes brood; kwast de sneetjes licht in met gesmolten boter. Snijd de sneetjes daarna in kleine vierkante blokjes. Bereidingswijze Aspergesoep: Haal de gare asperges uit het kooknat en zeef het kooknat. Snijd de asperges in kleine stukken. Houd een derde deel apart voor later. Smelt de boter in een pan. Fruit hierin de stukken asperges en de ui, knijp de knoflook door de knoflookpers en roer die door de asperges en de ui. Strooi er dan de bloem over, roer een klein deel van het kooknat er goed door en laat ze onder af en toe roeren in 10 minuten gaar worden. Laat de massa afkoelen en pureer die met een staafmixer mooi glad. Wrijf de puree door een zeef. Breng de puree op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg eventueel wat gevogeltefond (pasta) toe. Giet de rest van het kooknat erbij en houd de soep tegen het kookpunt. Broodcroutons: Rooster de blokjes brood goudbruin in de oven op 180°C. (Leg een rooster op de diepe ovenplaat.) Liaison: Meng de eidooier samen met de room. Roer een beetje van de aspergesoep door de liaison. Giet nu de liaison door de rest van de soep; de soep mag niet meer op het vuur staan. Garnering: Hak kort voor het serveren de blaadjes lavas klein. Serveren: Verdeel de achtergebleven aspergestukjes over de borden. Schep daar de hete soep over. Garneer met broodcroutons en de gesneden lavas.

Groene asperges met gevulde rode poon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	800	gram
zout	10	gram
rode poonfilet	4	stuks
grote garnalen 16/20 (schoon)	8	stuks
prei	0,5	stuk
ui	0,5	stuk
peterselienstelen	0,2	bosje
witte wijn	300	ml
koude boter +1 eetlepel extra	80	gram
sjalotje	1	stuk
visfond	200	ml
citroensap (enkele druppels)		
zout en peper		

Asperges: Schil de groene asperges. Houd per persoon 2 asperges heel en snijd de rest van de asperges in 4 chinese stukken. Vis: Ontdoe de visfilets van graten en snijd ze over de lange kant doormidden. Sla de filets voorzichtig plat tussen plastic folie. Bestrooi de rode poonfilet met wat vers gemalen peper en zout. Rol in elke geplette filet 1 garnaal. Zet de filets vast met een prikkertje. Maak per persoon 2 rolletjes. Snijd de ui, prei en peterselie in grove stukken. Beurre blancsaus: Maak het sjalotje schoon en hak het fijn. Stoof de stukjes aan in een eetlepel boter tot ze glazig zijn. Bevochtig met de witte wijn en de visfond. Laat dit inkoken tot een stroperige massa. Bereidingswijze Vis: Leg de gesneden prei, ui en peterselie op de bodem van een stoompan. Giet er de witte wijn en wat water bij en breng alles aan de kook. Leg de rode poonrolletjes op het rooster van de stoompan en stoom ze in ongeveer 4 tot 6 minuten gaar. Asperges: Leg de hele asperges in een pan met water en zout; zet de pan op het vuur en blancheer tot ze beetgaar zijn. Doe de aspergestukken in een andere pan en blancheer ook die beetgaar. Haal de hele asperges en de stukken uit het kooknat, laat ze goed uitlekken en houd ze warm. Beurre blancsaus: Doe bij de stroperige massa beetje bij beetje de koude boter en mix dit met de mixer tot een mooie saus. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en peper. Serveren: Verdeel de asperges op een warm bord. Leg hierop de rode poonrolletjes. Schep de beurre blancsaus eromheen.

Livarfilet met kruidensaus, witte asperges en fijn gesneden groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
livarfilet	500	gram
geklaarde boter		
olijfolie	2	el
balsamico-azijn	1	eetlepel
honing	0,5	el
aardappels	2	stuks
witte asperges	16	stuk
sjalotjes	2	stuks
bloem	12	gram
boter	25	gram
runderbouillon	0,5	dl
crème fraîche	1	dl
bosje kruiden (kervel, basilicum, bladpeterselie, zuring)	0,2	bosje
mierikswortel	0,5	theel
witte wijn	0,4	dl
witte port	0,2	dl
limoen (sap hiervan)	0,5	stuk
wortel	50	gram
knolselderij	50	gram
ui	40	gram
courgettes	0,5	stuk

Saus: Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Fruit de sjalotjes aan in de boter, voeg de bloem toe; laat die garen. Blus af met de bouillon en de witte wijn. Voeg dan limoensap, crème fraîche, kruidenbosje en de mierikswortel toe. Laat de kruiden op laag vuur in de saus trekken. Asperges: Schil de asperges en blancheer ze op de gebruikelijke manier (met zout, boter en suiker). Schil de aardappels. Snijd ze in plakken van 5cm dik. Steek er met een steker van 4 cm mooie tonnetjes uit. Blancheer ze bijna gaar. Groente: Maak de wortel, knolselderij en ui schoon. Snijd er op de snijmachine op stand 11 mooie plakken van. Doe dit ook met de courgettes. Snijd hiervan mooie, zeer fijne brunoise. Snipper de ui fijn. Blancheer de wortel en selderij afzonderlijk beetgaar. Bereidingswijze Vlees: Bak de Livarfilet in de geklaarde boter rondom mooi bruin. Haal hem uit de pan. Doe de olijfolie, balsamico-azijn en de honing in een pan en kook kort in. Besmeer het vlees hiermee. Gaar het vlees in de oven op 140°C tot een kerntemperatuur van 52°C is bereikt. Saus: Zeef de saus en breng hem op smaak met peper, zout, port en honing. Groente: Doe de groenten samen in een pan. Verwarm ze goed en breng op smaak. Bak de aardappeltonnetjes zacht aan in niet te hete boter. Serveren: Trancheer het vlees; 2 à 3 tranches per persoon. Maak op een voorverwarmd bord een spiegeltje van de kruidensaus en leg daarop het vlees. Leg er een quenelle van de groenten naast. Leg er de asperges en de aardappeltonnetjes bij.

Kokossorbet met een ananassoepje en gestoofde ananas met kardemom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0,5	dl
slagroom	1,5	dl
kokosmelk	2,5	dl
suiker	60	gram
geraspte kokos	6	el
goede rijpe kleine ananas	1	stuk
sap van limoen	0,5	stuk
ijsblokjes	50	gram
poedersuiker	75	gram
kardemompeulen	6	stuks
boter	16	gram
bruine rietsuiker	2	el
dunne plakjes ananas	4	stuks
suiker voor suikerstroop	100	gram
water voor suikerstroop	1	dl

Kokosijs: Plaatst vooraf een roestvrijstalen bak in de diepvries. Verwarm de melk samen met de kokosmelk. Voeg de suiker toe en roer totdat de suiker is opgelost. Haal de pan van het vuur en roer de slagroom erdoor en laat het mengsel afkoelen. Doe het mengsel in de ijsmachine en voeg na 10 minuten de geraspte kokos toe. Schep het ijs als het klaar is, in de voorgekoelde bak en plaats het in de diepvries. **Ananassoepje:** Schil de ananas. Snijd eerst voor de garnering het aantal plakken als er personen zijn, in zeer dunne plakken op de snijmachine (stand 4) af en houd die apart. Verwijder vervolgens de harde kern en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Houd een derde deel apart. Pureer de rest van de ananas met het sap van de limoen, de geraspte schil van de limoen, de poedersuiker en het ijs in de blender. Wrijf het mengsel door een fijne zeef. Plaats de soep in de koeling. **Bereidingswijze Gestoofde ananas:** Verhit de boter en bak de stukjes achtergehouden ananas daarin. Bestrooi de ananas met de bruine rietsuiker. Voeg de kardemompeulen toe en laat de ananas zachtjes stoven tot de stukjes glazig zijn. Niet laten karamelliseren! Laat het mengsel afkoelen. Verwijder voor het serveren de kardemompeulen. **Garnering:** Kook van het water en de suiker een suikerstroop. Kook de suikerstroop iets in. Haal de dunne schijfjes ananas door de stroop en droog ze in de oven ongeveer 20 minuten bij 75°C. **Serveren:** Schep 2 eetlepels van de gestoofde ananas op een bord. Leg een quenelle kokosijs op de ananas. Steek het gedroogde schijfje ananas in het ijs. Schenk de ananassoep eromheen of verdeel die over kleine glaasjes en plaats die ernaast.