

2013 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Asperges met zalmtartaar

Asperges met zalmtartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	100	gram
verse zalm	200	gram
zout en peper		
groene asperges	8	stuks
witte asperges	4	stuks
gepasteuriseerd eigeel	3	ml
blanke azijn	1	ml
mosterd	0.3	gram
olie (zonnebloem)	0.2	dl
peper		
zout		
worcester saus	0.25	ml
room	0.5	dl
dille	3	takjes
room (garnering)	1	dl
zout (garnering)		
zalforeleitjes	15	gram

Vis: Kijk de verse zalm na op graten. Pureer de verse zalm en de gerookte zalm in de keukenmachine. Maak ze niet te fijn; er moet nog structuur in zitten. Breng op smaak met zout en peper. Mayonaise: Doe het eigeel met de azijn, het zout en de mosterd in een bekken. Klop alles met een garde los. Voeg de olie heel langzaam (in een zeer dun straaltje) aan de massa toe tot alle olie is gebruikt. Blijf kloppen! Breng het geheel op smaak met peper en eventueel worcestersaus. Was en hak de dille fijn. Asperges: Schil de onder kanten van de groene asperges. Schil de witte asperges (schillen kunnen voor de soep gebruikt worden). Snijd de asperges op de zelfde lengte. Bereidingswijze Mayonaise: Roer de mosterd en de dille door de mayonaise. (naar smaak). Verdun de mayonaise met de room; klop goed door! Doe de mayonaise in een spuitfles. Asperges: Breng water aan de kook met wat zout. Kook hierin de asperges beetgaar. Haal de asperges uit het kooknat en laat ze uitlekken. Garnering: Sla de room half stijf en roer er een snufje zout door. Serveren: Vorm per persoon 2 quenelles van de zalmtartaar. Leg 3 asperges (2 groene en 1 witte) in het midden van een bord. Spuit mayonaise eroverheen. Leg de quenelles op de asperges. Nappeer de slagroom op de quenelles. Leg zalmeitjes op de slagroom.

Aspergeroomsoep met Noilly Prat en amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	stuks
aardappels (geschild)	100	gram
witte asperges	600	gram
boter	25	gram
noilly prat	50	ml
slagroom	75	ml
kookvocht van aspergeschillen en onderkanten	550	ml
zout		
peper		
suiker		
citroensap		
geschaafde amandelen	2	el
kerveltopjes	4	stuks

Vorbereiding Aspergesoep: De sjalotten en de aardappels klein snijden. De asperges schillen, de onderkanten eraf snijden. 1 asperge per persoon afgedekt met een vochtige doek apart houden. De overige asperges in stukken van 1 cm snijden; de koppen (5 cm) apart houden.

Garnering: De geschaafde amandelen in een droge koekenpan goudbruin roosteren.

Bereidingswijze Aspergesoep: 2/3 van de boter in een pan smelten. Daarin de sjalotten gedurende 2 minuten bakken. Niet laten kleuren. De aardappelen en de asperges toevoegen en 5 minuten laten meebakken. Niet laten kleuren. Als de roux aan onderzijde wit wordt is hij gaar. De Noilly Prat, de slagroom en het aspergekookvocht toevoegen. Aan de kook laten komen en 25 minuten bij middelmatige hitte laten koken. Het mengsel met de staafmixer pureren. Op smaak brengen met een mespuntje suiker, zout, peper en citroensap. Garnering: De achtergehouden asperges in dunne plakken snijden. De rest van de boter in een pan laten smelten en daarin de aspergeplakken en de koppen kort bakken (30 seconden), maar niet bruin laten kleuren. Met zout, peper en snufje suiker op smaak brengen. Serveren: De aspergeplakken en de aspergekoppen over de voorverwarmde borden verdelen. De soep erbij gieten. Amandelen erover verdelen. Garneren met een topje kervel.

Zalmforel met getruffeerde aspergeragout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	500	gram
zout	1	theelepel
zalmforel (niet te groot) filet	4	stuks
boter	45	gram
bloem	45	gram
room	1.6	dl
asperge kookvocht	2.4	dl
citroen	0.5	stuks
witte peper uit de molen		
tapenade van truffel	20	gram
witte wijn	0.8	dl
sjalot	2	stuks
dille	1	takje

Vorbereiding Asperges: Schil de asperges en kook ze in licht gezouten kookvocht van aspergeschillen beetbaar. (Op de kookavond de schillen voor de soep gebruiken en daar wat kookvocht vanaf halen.) Laat de asperges uitlekken op een keukendoek. Forel: Controleer de filets op graten; kruid ze met peper en zout. Neem pvc. ringen van 7 cm doorsnee; bestrijk ze aan de binnenkant met olie. Leg de filets met het vel naar buiten in de ring. (zie foto). Neem pvc. ringen van 3 cm doorsnee en plaats die in het midden van de filetring. (zie foto). Stoom de filets in de oven (stand 3) op 110°C gedurende 3,5 minuut. Haal de filets gelijk uit de ringen. Vorbereiding Aspergeragout: Meng het asperge kookvocht met de witte wijn. Smelt de boter in een sauspan en laat uitbruisen zonder te verkleuren. Fruit de sjalotten aan. Strooi er de bloem over. Laat dit 5 minuten garen onder voortdurend roeren. Giet beetje bij beetje het asperge-witte-wijnmengsel erbij (laat de massa na ieder scheutje even aan de kook komen). Roer er de room door en laat de saus een minuut of tien pruttelen. Pers de citroen uit en zeef het citroensap. Snijd de uitgelekte asperges in kleinere stukken; houd de kleine kopjes apart voor garnering. Hak de dille fijn. Bereidingswijze Aspergeragout: Verwarm de oven voor op 200°C. Roer de uitgelekte stukjes asperges door de saus en breng op smaak met vers gemalen peper, zout en een eetlepel citroensap. Meng de truffeltapenade door de saus. Maak de ragout op smaak af. Serveren: Leg de "forelbakjes" op warme borden en vul ze met de ragout. Rol de aspergepunten door de dille en leg ze op de ragout.

HOOFDGERECHT In knoflookolie gebraden lamsfilet met shiitake, tuinboontjes, jonge bospeen en witte asperges

In knoflookolie gebraden lamsfilet met shiitake, tuinboontjes, jonge bospeen en witte asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrugfilet (van ± 180 gram)	2	stuks
knoflook	4	tenen
zonnebloemolie		
zout		
peper		
lamsrugkarkas	1	stuks
komkommer	0.25	stuks
jonge bospeentjes	3	stuks
dubbel gedopte tuinboontjes	50	gram
witte asperges	8	stuks
jonge spinazie	150	gram
shiitake	100	gram
boter		
nootmuskaat		
lamsfond	2	dl
kalfsfond	1	dl
knoflook (lamsjus)	1	teen
tijm		
rozemarijn		

Vorbereiding Groenten: Snijd de komkommer over de lengte doormidden; verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommer in brunoise. Schil de bospeentjes. Snijd de bospeen in kleine stukjes. Schil de asperges en snijd in twee gelijke lengtes. Kook de komkommer, de bospeen en de tuinboontjes ieder afzonderlijk in licht gezouten water net gaar. Giet ze af. Blancheer de spinazie en laat ze goed uitlekken. Blancheer de asperges kort in kokend gezouten water en giet ze af. Houd wat kookvocht van de asperges apart voor later. **Bereidingswijze Vlees:** Verwarm de oven voor op 120°C. Kruid lamsrugfilets met zout en peper en braad ze kort aan in de olie. Wrijf het vlees in met doorgesneden knoflooktenen. Zet het ongeveer 20 minuten in de oven. Laat daarna buiten de oven 15 minuten rusten. Houd ze warm in aluminiumfolie (Kan in een oven van 60°C). **Saus:** Hak het karkas in stukken. Breng het aan de kook met de lamsfond, kalfsfond, tijm en de rozemarijn. Laat de saus iets inkoken en zeef hem. **Groenten:** Stoof de groenten elk apart na in een beetje boter en breng op smaak. Houd ze warm in de warmhoudkast of in een oven van 60°C. Snijd de shiitake in kleine stukken en smoor ze in een beetje boter en breng op smaak en houd ze warm. Verwarm de asperges kort voor het serveren in een beetje kookvocht. Verwarm de spinazie met wat boter en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Houd de spinazie warm. **Serveren:** Snijd de lamsfilets in plakken en verdeel die over de voorverwarmde borden. Maak quenelles van de spinazie en schik ze met de overige groenten op het bord. Leg de asperges evenwijdig aan elkaar op het vlees en daarop de shiitake. Nappeer met de saus. Serveer de rest van de saus er apart bij.

Drie texturen van mango met vanillecrèmeux en vanilleolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mango (rijpe)	1	stuks
honing		
mango (rijpe) (sorbet)	1.5	stuks
passievruchtencoulis	0.5	dl
poedersuiker	62.5	gram
stabilisator	1	gram
gelatine	2	blaadjes
slagroom	0.5	dl
melk	0.25	dl
vanillestokjes	1	stuks
eierdooiers	35	gram
witte rum	0.5	eetlepel
water	15	ml
fijne suiker	15	gram
verse eiwitten	0.75	stuks
zonnebloemolie	0.25	dl
vanillestokje (olie)	0.5	stuk

Mango: Schil de mango en snijd het vruchtvlees in plakken van de pit af. Houd 1 plak per persoon afgedekt achter. Snijd de restende plakken in fijne brunoise (30 gram p.p.); meng er een beetje honing door. Mango jus: Meng 200 gram afsnijdsels van de mango met 1 dl water (voor 4 personen) en eventueel wat suiker. Breng aan de kook en laat zachtjes koken totdat de mango zacht is. Druk het mengsel door een zeef. Zet weg voor later. Mango sorbet: Schil voor de sorbet de mango's; snijd het vruchtvlees van de pitten. Pureer het met de passievruchtencoulis en de poedersuiker. Voeg de stabilisator toe en draai de massa tot sorbet in de ijsmachine. Vanillecrèmeux: Week de gelatine in koud water. Splijt de vanillestokjes; schraap het merg eruit. Breng de room met de melk en de vanille (stokjes + merg) aan de kook. Voeg steeds roerend de eidooiers toe. Haal de pan van het vuur, verwijder de vanillestokjes en los de uitgeknepen gelatine in het mengsel op. Roer de rum door de crème en laat hem afkoelen tot hij gelechtig (lobbig) is. Kook het water en de suiker tot een suikerstroop. Klop de eiwitten luchtig en voeg al kloppend langzaam de suikerstroop toe tot er een stevig schuim is (dit kan met de KitchenAid). Meng 3 eetlepels eiwitschuim (voor 4 personen) door de geleichtige vanillevla. Schep de massa in soufflévormpjes en zet ze in de vriezer tot je ze kunt storten. Zonnebloemolie met vanille: Schraap het merg uit het vanillestokje; meng dat met de zonnebloemolie. Verwarm de olie, zodat de smaakstoffen van de vanille vrijkomen. Dit kan in de magnetron. Laat de olie vooral niet koken! Serveren: Leg een plak mango op het bord; zet hier de crèmeux op. Maak van de mangobrunoise quenelles voor het aantal personen dat er is. Zet ze naast de crèmeux; druppel er de vanilleolie op. Leg daarnaast een quenelle mangosorbet. Druppel de mangojus op de crèmeux.

Mokka