

2015 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Chartreuse van asperges met langoustinestaartjes

Chartreuse van asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperge	4	stuks
langoustine	8	stuks
schaaldierenfondpoeder		
foelie		
suiker		
zout		
schaaldierenbouillon	1	dl
preiblad (groen)	1	stuks
ei	1	stuks
gehakte dille	1	takje
zure room	2	dl
dilletopjes		

Asperges/langoustine: Schil de asperges en trek van de schillen met wat zout, suiker en foelie een bouillon. Kook de asperges beetgaar in aspergebouillon. Pel de langoustine en houd de koppen apart; kook deze kort af in wat schaaldierenbouillon (gemaakt van schaaldierenfondpoeder). Maak de staartjes schoon ontdoe ze van eventuele ingewanden. Bak ze beetgaar in wat olie. Snijd de beetgare asperges overlans tot op 7 cm lengte; snijd de rest in fijne brunoise. Vulling: Kook de eieren. Blancheer het preiblad; snijd in lange repen. Hak de dille fijn. Laat de schaaldierenbouillon reduceren tot 1/3. Bereidingswijze Vulling: Meng de in brunoise gesneden asperges met fijn gesneden ei, een beetje dille en de in stukjes gesneden, gebakken langoustinestaartjes. Voeg de zure room toe en breng op smaak met zout en peper. Asperges: Zet een ring van 6 cm hoog en 6 cm doorsnee op een koud bord. Schik nu de doorgesneden asperges hierin en plaats ze met de platte kant tegen de binnenkant van de ring. Vul de ring met de vulling. Haal voorzichtig de ring omhoog tot halverwege. Bind om de asperges een reepje geblancheerde prei en knoop deze vast. Haal dan de ring helemaal van de asperges af. Garneer met het andere langoustinestaartje. Serveren: Nappeer met de gereduceerde schaaldierenbouillon. Garneer met de gekookte langoustinekop en een dilletopje.

Aspergecrèmesoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	280	gram
grote aardappel	1	stuks
ui	0,5	stuks
foelie		
aspergebouillon	250	ml
slagroom	125	ml
boter	50	gram
peterselie	0,25	bosje
witbrood	2	plakken
olijfolie		
zout		
peper		

Aspergebouillon: Was en schil de verse witte asperges en snijd ongeveer 2 cm van de onderkant af. Bewaar de onderkanten voor de bereiding van de soep. Zet de schillen in het water en breng aan de kook. Voeg het zout en de suiker toe en laat ongeveer 20 minuten pruttelen. Passeer daarna door een schone passeerdoek. Breng de bouillon op smaak met eventueel wat zout en peper. Kook hierin de asperges beetgaar en snijd ze in stukjes. Houd p.p. 3 stukjes apart. Bewaar het vocht voor later. Aspergescrèmesoep: Schil de aardappels en snijd ze in stukken. Maak de ui schoon en snipper deze. Hak de peterselie fijn. Croutons: Haal de korstjes van het brood en snijd het brood in blokjes. Leg de blokjes op een bakplaat met papier. Bestrooi het brood met peper en zout en besprenkel met olie. Bak ze in een oven van 180°C 12 minuten. Bereidingswijze: Verhit de arachideolie in een ruime soeppan. Bak de onderkantjes van asperges, aardappel, ui en foelie een paar minuten. Voeg de aspergebouillon toe en kook alles gaar. Pureer het mengsel fijn met de staafmixer en passeer door een zeef. Voeg de slagroom en boter toe en breng alles weer aan de kook. Mix met de staafmixer. Opmerking: Als de soep niet voldoende gebonden is deze binden met een liaison van 50 gram eigeel en 50 gram room (goed kloppen). Kort voor het serveren toevoegen aan de soep en laten binden. De soep mag niet heter worden dan 70°C. Serveren: Leg in een voorverwarmd bord wat stukjes asperges. Schep hierop de hete aspergecrèmesoep. Strooi wat croutons en peterselie op de soep.

Risotto van asperges met krokante oesterzwam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	12	stuks
groentebouillon (lichte)	200	ml
parmezaanse kaas	25	gram
geklopte slagroom	2	el
olijfolie	3	el
oesterzwam	200	gram
zeekraal	50	gram
zoete sushi-azijn	2	el
bladpeterselie	1	eetlepel

Risotto van asperges: Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden. Verwijder de houtachtige onderkanten. Snijd de asperges in dunne plakken in de lengte, daarna in dunne repen (snijsmachine stand 12). Daarna in piepkleine blokjes ter grootte van een rijstkorrel. Blancheer de aspergeblokjes in de bouillon beetgaar. Voeg de Parmezaanse kaas, zout en peper naar smaak toe. Krokante oesterzwam: Scheur de oesterzwam in dunne repen. Verhit de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak hierin de oesterzwammen op hoog vuur zeer krokant. Zorg ervoor dat ze tijdens het bakken voortdurend bewegen. Laat ze eerst in een zeef en daarna op keukenpapier uitlekken. Bestrooi ze licht met zout en een snuffje peper. Zeekraal: Blancheer de zeekraal beetgaar; zet daarna in ijswater. Bewaar de zeekraal als die afgekoeld is op kamertemperatuur. Maak een vinaigrette van olijfolie, sushi-azijn en gehakte peterselie. Breng op smaak met zout en peper. Klop de vinaigrette op met de staafmixer. Serveren: Verwarm de aspergerisotto tot die smeug is geworden en lopende dikte heeft gekregen. Leg een ring met doorsnee van 7 cm op een voorverwarmd bord. Schep de risotto erin. Verdeel de oesterzwammen en de zeekraal erover. Besprenkel met de vinaigrette en verwijder de ring. Serveer direct.

Kalfsfilet met prosciutto en asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	12	stuks
groene asperges	12	stuks
prosciutto	6	plakken
parmezaanse kaas	100	gram
water	0,75	liter
sap van een citroen	0,25	stuks
zout		
suiker	5	gram
boter	50	gram
wit brood		
kalfsfilet a 100 gram	4	stuks
peper		
kalfsfond	4	dl
verse koriander		
sjalotten	10	gram
azijn	0,25	dl
witte wijn	0,25	dl
peperkorrels	2	stuks
eierdooiers	1,5	stuks
citroensap	0,5	theelepels
bladerdeeg 10 x10	1	plak
eierdooier	1	stuks
kervel	2	takjes

Asperges: Het kookvocht voor de asperges bereiden door alle ingrediënten aan de kook te brengen. De witte asperges schillen en in het kookvocht beetgaar koken. Vervolgens in ijswater laten afkoelen. Het onderste gedeelte van de groene asperges schillen. De bovenste helft van de groene asperges in water met zout beetgaar koken. Laten afkoelen.

Bladerdeeghoortjes: Oven voorverwarmen op 200°C. Het bladerdeeg schuin doormidden snijden. Wikkel het deeg om ingevette metalen hoorntjes. De eidooier met een klein beetje water verdunnen. Daarmee de bladerdeeghoortjes bestrijken. In een oven van 200°C goudbruin bakken. Even laten rusten, maar nog warm van de vorm afhalen.

Saus Hollandaise: Klaar de boter, snijd de sjalotten brunoise en kneus de peperkorrels. Doe dit samen met de azijn en witte wijn in een steelpan en laat dit tot de helft inkoken. Passeer de verkregen gastrique.

Bereidingswijze: Asperges: De asperges uit het water halen en met een doek goed afdrogen en in prosciutto wikkelen. De onderste helften van de groene asperges in kleine brunoise snijden en blancheren. De groene asperges nu in boter sauteren. De prosciutto in de oven drogen en verkrummen. De kervel fijn snijden en met de prosciutto mengen met de brunoise gesneden asperges. Op smaak brengen met zout en peper.

Saus Hollandaise: Verwarm de geklaarde boter. Verwarm de gastrique tot circa 50°C. Voeg de eidooiers en een beetje zout bij de gastrique en klop het mengsel au-bain-marie tot het goed bindt. Haal het bekken uit de bain-marie en voeg de geklaarde boter in een dun straaltje, onder voortdurend

kloppen toe, tot de juiste dikte is bereikt. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en peper. Houd de saus warm op een temperatuur van circa 37°C. Kalfsfilet: De kalfsfilet met peper bestrooien en aan beiden zijden kort in boter aanbakken. Op een snijplank afgedekt met aluminiumfolie laten rusten. De pan waarin de filets gebakken zijn afblussen met kalfsfond. Goed laten inkoken en dan met zout, peper en fijn gesneden koriander op smaak brengen. Saus zeven en met een koude boter monteren. Asperges: De filets met aspergemengsel beleggen. Kort voor het serveren met hollandsaiesaus bedekken. Onder de hete salamander of grill gratineren. De in prosciutto gerolde witte asperges met parmezaanse kaas bestrooien; met gesmolten boter bedruppelen en onder de salamander (of grill) gratineren. Serveren: Op een voorverwarmd bord drie witte asperges leggen. De groene asperges per drie in een bladerdeeghoortje doen en naast de witte asperges leggen. Het vlees ernaast leggen. Wat saus naast het vlees schenken. Het gerecht met kervelblaadjes garneren.

Verloren brood (wentelteefjes) met exotische vruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
briochebrood	0,5	stuks
melk	2	dl
room	2	dl
fijne kristalsuiker	100	gram
eieren	2	stuks
geklaarde boter	50	gram
poedersuiker	1	eetlepel
verse ananas	0,5	stuks
kiwi	1	stuks
mango	1	stuks
lychees	4	stuks
passievruchten	6	stuks
honing	1	dl
suiker		
gembersiroop	1	dl

Exotische vruchten: Schil het fruit. Halveer de lychees en verwijder de pitten. Snijd de ananas in schijven (snijmachine stand 28). Halveer elke ananasschijf, snijd de kiwi in schijfjes. Snijd de mango in dobbelsteentjes van een halve cm. Halveer de passievruchten en schep met een lepeltje de pulp eruit. Briochebrood: Verwijder de korst van het briochebrood en snijd het in plakken van 1 cm. (3 p.p.). Bereidingswijze: Briochebrood: Breng in een kookpan de melk met de room en de suiker aan de kook. Laat het mengsel afkoelen en roer het door de losgeklopte eieren. Leg de sneetjes briochebrood in het mengsel tot ze verzadigd zijn. Verwarm de helft van de geklaarde boter in een braadpan. Bak hierin de sneetjes briochebrood tot ze goudgeel zien. Bestuif ze met wat poedersuiker en keer ze om zodat ze karamelliseren. Exotische vruchten: Verwarm ondertussen de resterende boter in een tweede braadpan. Bak hierin de halve schijven ananas, de halve lychees en de dobbelsteentjes mango. Schep het fruit uit de pan. Deglaceer de pan nu met de passievruchtenpulp; laat inkoken tot de gewenste dikte. Voeg de gembersiroop toe. Voeg als de saus te zuur smaakt, wat honing en/of suiker toe. Serveren: Verdeel de stukken verloren brood (wentelteefjes) over de borden. Garneer met het fruit en nappeer met de saus.