

# 2017 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

**AMUSE** Gefrituurde Parmezaansekaas-aspergerolletjes met tomatendip

## Gefrituurde Parmezaansekaas-aspergerolletjes met tomatendip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	stuk
knoflook	1	teentje
olijfolie	1	eetlepel
bruine suiker	2	el
tomatenpuree	1	theelepel
rode wijnazijn	2 á 3	el
tomaten	3	stuks
basilicum vers	3	el
groene asperges	8	stuks
roomkaas	400	gram
parmezaanse kaas	100	gram
paneermeel	4	el
zout		
peper		
sap van citroen	1	stuk
loempiavellen	6	stuks
eiwit	2	stuks
arachideolie om te frituren		

**Tomatendip:** Maak de ui schoon en snipper deze. Maak de knoflook schoon en hak deze fijn. Plisseer de tomaten. Snijd de tomaat in vieren en verwijder de zaadlijsten en snijd de tomaat in blokjes. Hak de basilicum fijn. Houd kleine blaadjes apart voor garnering. Fruit de ui en knoflook in hete olijfolie aan. Bestrooi ze met de suiker en laat ze karamelliseren. Roer de tomatenpuree erdoor, blus af met de azijn. Breng de dip op smaak met zout en peper. Neem de pan van het vuur en laat de dip afkoelen. Roer de tomatenblokjes erdoor. Meng er de gehakte basilicum door. **Aspergerolletjes:** Verwijder de harde onderkant van de groene asperges. Kook voor de rolletjes de asperges 5 minuten in gezouten water. Giet ze af en laat ze schrikken onder koud water. Snijd de asperges in stukken van circa 1 cm. Meng de Parmezaanse kaas met de roomkaas en het paneermeel. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Schep het mengsel in een spuitzak. Snijd de loempiavellen in tweeën. Bestrijk de randen van de loempiavellen met wat losgeklopt eiwit. Spuit net iets onder het midden 4 toefjes kaasroom op de loempiavellen. Leg er stukjes asperges tussen. Rol de loempiavellen op en druk de uiteinden stevig op elkaar. Frituur de rolletjes goudbruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier. **Serveren:** Leg ze op een bordje met daarnaast 1 eetlepel tomatendip in een bakje. Garneer met een klein blaadje basilicum.

## Aspergebouillon met bieslook-kwarkquenelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	12	stuks
groene asperges	12	stuks
groentebouillon	1,5	liter
kwark	300	gram
eierdooier	2	stuks
zachte boter	20	gram
bloem	5	el
bieslook	0,5	bosjes
zout		
vers gemalen peper		
cayennepeper		

Aspergebouillon: Schil de asperges en snijd de onderkanten eraf. Verwijder de harde onderkanten van de groene asperges. (Groene asperges hoeven niet geschild te worden.) Bewaar de schillen voor in de bouillon. (Verzamel ook de schillen van alle andere gerechten) Snijd de asperges schuin in dunne plakken (bewaar voor later) Verhit de bouillon met de schillen en uiteinden van de asperges, ook die van de groene. Laat aan de kook komen en trek het ongeveer 15 minuten op een middelhoog vuur. Quenelles: Roer de kwark glad met de eierdooier, boter, bloem en de gehakte bieslook. Breng op smaak met zout en peper. Schenk de bouillon door een zeef en verhit hem opnieuw. Voeg de plakjes asperges toe en laat ze in 6 minuten gaar worden. Breng de soep op smaak met zout en cayennepeper. Haal de plakjes er weer uit voor opmaak. Maak met twee eetlepels ovale quenelles van het kwarkmengsel. Pocheer ze 10 minuten in water dat net niet kookt. Serveren: Verdeel de quenelles over diepe warme borden en schep hier de aspergeplakjes bij. Giet de hete bouillon erover. Garneer met wat bieslook.

**Gekonfijte zalm met asperges en daslookrisotto**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	700	gram
bieslook gehakt	4	el
zout		
druivenpitolie	2	dl
olijfolie	1,2	dl
korianderzaad gemalen of vers	5	gram
peper wit gemalen		snufje
basilicum	20	blaadjes
tijm	6	takjes
knoflook	1	teentje
wortel fijngehakt	50	gram
bleekselderij fijn gehakt	50	gram
asperges groene	16	stuks
olie		
peterselie	0,2	bosje
kappertjes	1	theelepels
zalmeitjes	8	theelepels

Vis: Snijd de zalmfilet in stukken van 60 à 80 gram. Hak de wortel en de bleekselderij fijn. Hak de bieslook fijn. Marinade: Hak de basilicumblaadjes fijn, haal de blaadjes van de tijmtakjes, pers de knoflook uit. Doe de druivenpitolie, olijfolie, koriander, peper, basilicum, tijm en knoflook in een ondiepe schaal. Leg de stukjes zalm in de marinade, dek ze af en zet ze circa 1,5 uur in de koeling. Groente: Schil de asperges alleen aan de onderkant. Snijd ze in stukken van 4 cm. Blancheer ze in water met zout beetgaar. Verwarm de oven voor op 110°C. Haal de vis uit de marinade en laat ze op kamertemperatuur komen (bewaar de marinade). Spreid de fijngehakte groente uit in een braadslee. Leg de stukjes zalmfilet erop zonder dat ze met de bodem in contact komen. Laat de zalmfilet 8 à 10 minuten in de oven garen. Kwast de stukjes vis af en toe in met de marinade. De vis mag niet van kleur veranderen en moet lauwwarm aanvoelen. Haal de stukken vis uit de oven, laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

Peterselieolie: Pureer de peterselie en de olie in de keukenmachine. Voeg de kappertjes toe en maal alles heel fijn. Groente: Verwarm de wok met een beetje olie en roerbak de asperges hierin. Serveren: Bestrooi de zalm voor het serveren met een beetje zout en bieslook. Schep met behulp van een steker een rondje daslookrisotto op het bord. Leg hierop wat asperges. Nappeer wat peterselieolie rondom de daslookrisotto en de asperges. Leg de zalmfilet erop en garmeer met wat zalmeitjes.

## Daslookrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	0,8	stuk
boter	40	gram
risottorijst	240	gram
wijn droge witte	1,2	dl
kippenbouillon	1	l
daslook	80	gram
room	0,8	dl
parmezaanse kaas	40	gram

Daslook: Was de daslook en laat het goed uitlekken. Kook de daslook in de room, pureer het met de staafmixer en breng het op smaak met zout. Risotto: Hak de ui fijn. Rasp de kaas. Maak de benodigde boter warm en bak de ui daarin glazig. Voeg de rijst toe en bak die al roerend glazig. Blus af met de wijn. Laat het mengsel op middelmatig vuur aan de kook komen. Blijf roeren tot de wijn bijna helemaal door de rijst is opgenomen. Voeg wat bouillon toe en blijf roeren totdat alles is opgenomen. Voeg in kleine hoeveelheden de rest van de bouillon toe en blijf roeren tot de rijst gaar is. Meng de daslookpuree door de risotto en voeg de kaas toe. Breng de risotto op smaak met zout en peper.

## Gepocheerde kalfsfilet met kruidenkorst met aardappels en spaghetti van asperges en aspergecoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	24	stuks
olijfolie		
aardappelzetmeel	2	theelepels
asperges	3	stuks
aspergekontjes		
kalfsfilet	800	gram
vers gemalen peper		
bieslook	20	gram
dille	20	gram
kervel	25	gram
dragon	25	gram
peterselie	50	gram
aardappels	1000	gram
boter	50	gram
bloem	1	eetlepel
kookroom	2	dl

Spaghetti van asperges: Schil de asperges en snijd de onderkantjes eraf (bewaars ze voor de coulis). Snijd de kopjes eraf op 4 cm en bewaar ze in een vochtige doek. Snijd met behulp van een mandoline spaghetti van de asperges. Coulis: Plaats alle afsnijdsel van de asperges en de in stukken gesneden asperges in een pan met wat water. Stoof de asperges zonder deze te koken. Pureer de stukken asperges helemaal fijn in de keukenmachine. Kalfsfilet / Aardappels: Kook de aardappels gaar, schil ze en halveer de grote stukken. Kook de kopjes van de asperges plus de kopjes van de soep gaar in wat aspergesoep. Hak de kruiden fijn. Stoom de spaghetti in 10 minuten gaar in een vergiet boven kokend water met zout. Laat uitwasemen, meng er wat olijfolie door en zet apart. Bind deze met aardappelzetmeel en passeer door een bolzeef. Breng op smaak met peper en zout. Wrijf de kalfsfilet in met de olijfolie en bestrooi hem met zout en peper. Rol de filet vervolgens door de fijngehakte kruiden, zodat er een gelijkmatige laag rond het vlees zit. Wikkel de kalfsfilet in plasticfolie en vacumeer daarna. Verwarm het water in de sous vide tot 58°C. Laat het vlees in de sous vide 1,5 uur gaar worden. Maak ondertussen een saus om de aspergekopjes in op te warmen: Maak een roux met de bloem en de boter. Voeg de kookroom al roerend toe. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat, citroen en bieslook. Verwarm daarin de aspergekopjes. Haal het vlees uit de sous vide, haal het uit de folie. Snijd het vlees in plakken van ca. 3 cm dik. Serveren: Leg op een warm bord wat spaghetti en drapeer de coulis erover. Leg hierop de plakken kalfsfilet. Leg er de aardappels en de aspergekoppen omheen.

**Asperge-kwarksoufflé met rabarber**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	300	gram
slagroom	2	dl
eieren	6	stuks
magere kwark	400	gram
zout		
suiker	160	gram
boter		
poedersuiker		
stengels rabarber	4	stuks
grenadine	4	el
aardbeien		

Schil de asperges en snijd de onderkantjes eraf en snijd de asperges in stukken. Doe de stukken asperges en de room in een pan en laat, onder af en toe roeren, 15 minuten op laag vuur koken. Pureer het geheel. Verwarm de oven op 220°C. Neem een diepe bakplaat of bakblik en schenk er een laag water in. Vet ovenvaste vormpjes of glazen in met boter en bestrooi de binnenkanten met suiker. Snijd de rabarber in stukken en meng ze door de grenadine. Verdeel het mengsel over de vormen. Splits de eieren, roer de eierdooiers samen met de kwark door de aspergepuree. Klop de eiwitten heel stijf met een snufje zout. Klop er dan beetje bij beetje de suiker door. Spatel het schuim voorzichtig door het asperge-kwarkmengsel. Breng tegelijkertijd het voorbereide waterbad op het fornuis aan de kook. Schep het soufflémengsel op de rabarber in de vormen. Zet deze in het waterbad en plaats die in de oven; vul het water zo ver aan dat de vormpjes tot een derde in het water staan. Laat de soufflés in 20 minuten gaar worden. Serveren: Haal ze voorzichtig uit de oven en zet ze op een bordje. Bestrooi ze met poedersuiker. Garneer met aardbeien en eventueel sabayon. Serveer direct.

## Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	3	stuks
suiker	60	gram
witte wijn	0,5	dl
marsala wijn	0,4	dl

Leg de benodigde materialen en grondstoffen klaar voor gebruik en controleer de hoeveelheid en de kwaliteit. Meng de witte wijn en likeur met suiker, citroensap en de eierdooiers in een bekken. Roer dit mengsel met een garde goed door elkaar. Plaats het bekken in de bain-marie en klop het mengsel met de garde schuimig. Let erop dat er een 'zalvige' binding optreedt. Let op de temperatuur van het mengsel. Bij een temperatuur van boven de 65 °C gaan de eierdooiers stollen en daardoor kan de sabayon gaan schiften! Blijf voortdurend met een garde in het mengsel kloppen wanneer je het verwarmt: het moet een zeer luchtige massa vormen. Haal het bekken direct uit de bain-marie en klop het mengsel nog even door. Serveren: Serveer de sabayon direct in bij het nagerecht.