

# 2009 mei

CCN Limburg · Lente

**AMUSE** Crostini met scampi, asperges en peterselieknoflookdressing

## Crostini met scampi, asperges en peterselieknoflookdressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stokbrood	0.5	stokbrood
olijfolie		
grof zeezout		
mosterd	1	t.l.
honing	1	t.l.
bouillon	2	e.l.
eidooier	1	
witte wijnazijn	1	t.l.
knoflook fijngehakt	2	teentjes
peterselie gehakt	0.5	bosje
maïskiem olie	3	dl.
crostini	10	
groene asperges 4 min. gekookt, in stukjes	5	
witte asperges beetgaar, in stukjes	5	
scampi	10	

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snij het stokbrood in 10 schuine sneetjes. Smeer deze in met olijfolie en bestrooi met zeezout. Bak de sneetjes brood in 5 min. mooi bruin en knapperig in de oven. Meng voor de dressing de mosterd, honing, bouillon, eidooier, azijn, knoflook en peterselie door elkaar met een staafmixer. Giet de maïskiemolie er langzaam bij tot de dressing bindt. Bak de scampi in een beetje olijfolie. Serveren: Leg op iedere crostini 2 stukjes groene en 2 stukjes witte asperges en daarop de scampi. Besprenkel met een beetje dressing en serveer. (Bewaar het deel van de asperges wat niet in dit gerecht gebruikt wordt voor het volgende gerecht!)

**Asperge espresso**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	30	kontjes
sterke kippenbouillon	0.75	ltr.
eidooier	30	gr.
room	1.5	dl.
peper		
zout		

Kook de aspergekontjes (van overige gerechten) helemaal gaar in de bouillon. Pureer met de blender en wrijf de massa door een middelfijn zeef in de schoongemaakte pan. Zet de pan op zacht vuur, klop met de staafmixer eerst de eidooiers en vervolgens de room door de soep en laat onder voortdurend roeren binden. Breng eventueel op smaak met peper en zout.

Serveren: Klop de soep vlak voor het uitserveren op met de staafmixer en schenk de schuimende soep in voorverwarmde espressokopjes. Zet de kopjes naast de crostini op een bord.

**Sint Jacobsmosselen met aspergeragout en groene pasta**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	1	kg.
mousserende wijn	6	dl.
zout		
suiker		
koude boter	50	gr.
bloem	2	eetl.
slagroom	2	dl.
grote st. jacobsmosselen, zonder koraal, uit de schelp gehaald	20	
olijfolie		
groene pasta	500	gr.
verse kervel		bosje

Was de asperges, schil ze en snij de uiteinden eraf. Breng de schillen en de uiteinden aan de kook met 5 dl. wijn en 5 dl. water, wat zout en suiker en laat ze ca. 10 min. trekken. Zeef het kookvocht. Snijd de asperges in stukjes van ca. 3 cm en kook ze ca. 18 min in het aspergekookvocht. Schep ze uit de pan en houd ze warm in 1 dl. van het kookvocht. Kneed 15 gr. Van de boter met de bloem tot een balletje en roer dit door het resterende kookvocht. Voeg de slagroom toe, breng de saus aan de kook en laat hem ca. 10 min. trekken. Spoel de sint jacobsmosselen af en dep ze zorgvuldig droog. Verhit de olie in een anti-aanbakpan en bak de mosselen aan elke kant twee minuten. bestrooi ze met een beetje zout en zet ze apart. Kook de pasta beetgaar. Snijd de resterende boter in stukjes en klop ze samen met de resterende wijn door de saus. Maak op smaak af met suiker en zout en verwarm de stukjes asperge erin. Serveren: Leg wat groene pasta op een verwarmd bord en schenk er wat saus overheen. Leg hierop 2 St. Jacobs mosselen. Garneer met een takje kervel.

**Kabeljauwfilet met camembert en groene asperges**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw-haasjes	700	gr.
groene asperges	10	
saffraan	14	draadjes
witte wijn	4	dl
room	3	dl
koude boter	175	gr.
camembert	1	
zout		
peper		

Snij 4 cm van de onderkant van de asperges af en kook de asperges in 5 min in gezouten water beetgaar. Haal uit het water en koel direct in koud water. Laat de wijn met daarin de saffraandraadjes inkoken tot 2 dl. Voeg room toe en laat weer tot de helft inkoken. Snij de visfilets in 16 gelijke stukken en bestrooi met peper en zout. Bak ze in de boter heel even aan. Haal ze direct uit de pan en leg ze naast elkaar op een plateau. Snij de asperges in de lengte en in de breedte een keer doormidden zodat een asperge 4 stukken oplevert. Leg op de vis. Zet het geheel in de oven en laat het in ca 10 min gaar worden. Leg er de laatste 2 minuten een plakje camembert bovenop en laat dit er overheen smelten. Zeef de saus en laat weer warm worden. Voeg in kleine stukjes de ijskoude boter toe en laat deze langzaam smelten. Meng goed met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout. Serveren: Plaats in het midden van een warm bord het pakketje kabeljauwfilet met de gesmolten kaas. Drapeer de saffraansaus eromheen.

**Eendenborstfilet met witte asperges en aardappeltaartje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets	7	
witte asperges	20	
grote aardappels	7	
boter	150	gr.
ganzenvet	0.5	blik
peper		
zout		
cocktailprikkers	10	
bruine gevogeltefond	1.5	dl.
sinaasappelsap	2	dl.
kruidnagels	2	
perssinaasappels	4	
sinaasappels	2	zestes

Laat de eendenborsten op kamertemperatuur komen en snij aan de zijkanten het overtollige vet weg. Maak aan de vetzijde wat ondiepe inkervingen, zodat het vlees niet geraakt wordt. Bestrooi ze met peper en zout en leg ze in 2 koude koekenpannen. Zet het vuur laag aan en laat op temperatuur komen. Giet het gesmolten vet weg. Controleer regelmatig of het vet bijna weg is en mooi donker gekleurd is. Dit zal na 15 á 20 min. het geval zijn. Zet het vuur nu hoog, draai het vlees om en bak het in 3 à 4 min. rose. Haal het uit de pan, verpak het in aluminiumfolie en laat het 10 min. rusten. Doe het braadvocht samen in een pan en blus af met het fond/sinaasappelmengsel. Voeg een scheutje room toe en laat op dikte komen. Breng op smaak met zout en peper en giet door een fijn zeef. Voeg de zestes toe. en houd warm. Schil de asperges en verwijder het onderste gedeelte. Geef deze aan de amuse. Kook de schillen in gezouten water 15 min. Haal de schillen eruit, doe de asperges erin, breng aan de kook en laat ze 4 min. koken. Laat de asperges in het kookvocht afkoelen. Schil de aardappels en snij ze in de breedte in plakken van ca. 2 mm dik. Maak er met een uitsteekring van 5 cm. doorsnee 30 gelijke plakken van. Was en dep droog. Leg in een schaal gevuld met een ½ blik ganzenvet. Bestrooi met zout en laat 10 min. staan. Zet de aardappels in de oven en laat in 25 min. gaar worden. Neem een plateau en maak 10 stapeltjes van 3 aardappelschijfjes, prik er om verschuiven tegen te gaan, in het midden een prikkertje door. Bestrooi met wat zout en zet tot gebruik weg. Maak een julienne met de zestes van 2 sinaasappels en breng deze met koud water aan de kook. Giet af en herhaal deze handeling nog twee keer. Pers alle sinaasappels uit, neem 3 dl. sap en kook dit samen met de kruidnagels in tot ongeveer 1/3. Voeg hierbij de gevogeltefond en kook verder in tot de helft. Serveren: Snijd de asperges in tweeën en leg op elk verwarmd bord 4 stukken. Trancheer de eendenborsten en leg op de asperges. Zet het aardappeltaartje ernaast en verwijder de prikker. Nappeer wat saus rondom en een beetje over het vlees.

## Honing-aspergемousse met rabarbercompôte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	1	kg.
slagroom	4	dl.
gelatine	8	blaadjes
eierdooiers	6	
sinaasappels (rasp)	2	
honing (sinaasappelbloesem)	200	gr.
zout		
rabarber	2	kg.
poedersuiker	450	gr.
rose	2	dl.
aardappelmeel	3	e.l.
sinaasappels	4	
suiker	150	gr.
mint	10	topjes

Schil de asperges en snij deze in kleine stukken en kook ze in 20 min gaar. Laat de gelatine in koud water weken. Schep de asperges uit de pan en laat ze afkoelen. Leg ze in een theedoek en knijp ze uit, pureer ze door een zeef. Klop de slagroom stijf en rasp de sinaasappels. Verwarm de eierdooiers met de honing en de sinaasappelrasp in een metalen kom au-bain marie en klop ze schuimig. Knijp de gelatine goed uit en meng ze samen met de aspergepuree door het eimengsel. Plaats de kom in een bak ijswater en laat het mengsel al roerend afkoelen. Spatel de slagroom erdoorheen wanneer het mengsel lobbig wordt. Zet het 2 à 3 uur in de koeling. Rabarbercompôte: Verwarm de oven op 120°C. Was de rabarber en snij die in stukjes van ca 3 cm. Meng de rabarber met 300 gr. poedersuiker en spreid de stukjes uit op een bakblik. Zet het bakblik met de rabarber in het midden van de oven en bak die in ca 45 min. gaar. Giet het vrijgekomen rabarbersap in een pannetje, voeg de rosé en de resterende poedersuiker toe en breng aan de kook. Pers de sinaasappels uit (4½ dl.) en roer het aardappelmeel met het sap tot een papje, bind de saus hiermee. Schep de stukjes rabarber erdoor en laar de compôte afkoelen. Garnering: Schil de sinaasappels en zorg dat er geen wit aan de schillen blijft zitten. Maak er mooie reepjes van en blancheer ze 5 min, spoel af. Breng water en suiker aan de kook en kook de sinaasappelschillen hierin. Laat de schillen op een zacht vuur konfijten totdat al het vocht verdampt is, maar zorg ervoor dat de sliertjes niet te donker worden (dan worden ze bitter). Leg de sliertjes op een plaat en wentel ze door wat suiker. Serveren: Schep een bolletje uit de aspergемousse, serveer met de rabarbercompôte. Garneer met de gekonfijte sinaasappelschil en een topje mint.