

2015 mei

CCN Limburg · Lente

AMUSE Aspergetartaar

Aspergetartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	500	gr.
suiker	1	tl
stukje foelie		
citroentijm	½	bosje
citroen	½	
druivenpitolie	2	el
zout		
bloem		
witte wijn	50	ml
lente-uitjes	2	
kappertjes	30	gr.
boter		
mini romatomaatjes	5	

Schil de asperges, snijd de houterige onderdelen eraf en snijd ze in ragfijne blokjes. Kook de schillen en de onderdelen in water met wat zout, suiker en foelie gedurende 15 min. Zeef het vocht boven een pan en kook hierin de blokjes asperges beetgaar in ca. 5 min. Haal ze uit het vocht (bewaar het vocht voor de saus en het volgende gerecht!!), laat uitlekken en breng ze op smaak met fijngehakte citroentijm, citroensap, 2 el druivenpitolie en zout. Snijd de lente-uitjes fijn en bak ze in boter. Strooi er wat bloem over, laat even garen, voeg al roerend de wijn toe en indien nodig nog wat kookvocht toe en kook er een mooie saus van. Roer de kappertjes en wat koude boter door de saus. Snijd de tomaatjes in tweeën en verwijder de zaadjes en de zaadlijsten. Snijd ieder half tomaatje in 3 smalle reepjes. Presentatie: Verdeel de aspergetartaar over 10 amuselepels. Leg er aan de steilkant een waaiertje van 3 tomaatreepjes op en midden op de tartaar een toefje saus met enkele kappertjes.

Aspergesoepje en gegrild tonijnstukje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kontjes van 40 witte asperges (van de overige gerechten)		
sterke kippenbouillon	1	liter
eidooier	40	gr.
slagroom	2	dl
peper		
zout		
witte asperges	4	
tonijnfilet	300	gr.
citroen	½	
witte wijn	1	dl
visfumet	1	dl
boter	40	gr.
verse koriander	½	bosje
nootmuskaat		
olijfolie		

Aspergesoepje: Kook de aspergekantjes helemaal gaar in de bouillon. Pureer met de blender en wrijf door een middelfijn zeef in de schoongemaakte pan. Zet op een zacht vuur, klop met de staafmixer eerst de eidooiers en vervolgens de room door de soep en laat onder voortdurend roeren binden. Niet laten koken! Breng indien zo nodig op smaak met zout en peper. Gegrild tonijnstukje: Schil de asperges en snijd 2 cm. van de onderkant af (voor het soepje). Kook de asperges beetgaar in het kookvocht van de aspergestukjes van de amuse. Neem de asperges uit het kookvocht en snijd ze in gelijkmatige stukken. Laat vlak voor het uitserveren wat boter smelten in een pan, kruid de asperges met peper en zout en kleur ze licht. Bestrooi ze met een beetje versgemalen nootmuskaat. Haal ze uit de pan en houd warm. Blus het restant boter met de witte wijn en visfumet. Laat even inkoken. Voeg de slagroom toe en laat vervolgens tot 1/3 inkoken. Giet door een fijne zeef en monteer met klontjes koude boter. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Verhit olijfolie in de grillpan. Kruid de tonijn met peper en zout en bak gedurende enkele minuten rosé. Snijd de tonijn in 10 mooie stukjes. Presentatie: Klop de soep vlak voor het serveren met de staafmixer schuimig en schenk in voorverwarmde espressokopjes. Zet een kopje op een bord en leg de stukjes asperge ernaast. Leg het stukje tonijn op de aspergestukken. Leg op ieder stuk tonijn een blaadje koriander. Maak er omheen enkele mooie lijnen met de saus.

Aspergetagliatella met Hollandse garnaltjes en champagnedressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	800	gr.
suiker		
foelie		
champagne of cava	4	dl
eidooiers	2	
mosterd	2	tl
notenolie	8	el
limoen	1	
peper		
zout		
halfgedroogde tomaten	8	
bieslook	½	bosje
hollandse garnalen	350	gr.
rucola	175	gr.

Schil de asperges. Snijd 2 cm. van de onderkant af en geef deze aan de mensen van het soepje van het eerste voorgerecht. Snijd de punten af op een lengte van ca. 3 cm. Snijd met een dunschiller de lange aspergestukken in lange repen. Kook de aspergepunten beetgaar in water met wat zout, suiker en een stukje foelie. Schep de aspergepunten uit het kookvocht en blancheer hierin de aspergerepen. Koel ze hierna meteen af in ijskoud water.

Champagnedressing: Klop de eidooier los samen met de mosterd en voeg druppelsgewijze de notenolie toe. Breng op smaak met zout, peper en limoensap. Voeg al doorkloppend de champagne of cava toe. Snijd de halfgedroogde tomaatjes in stukjes en meng deze met de afgekoelde aspergereepjes. Lepel er een beetje dressing door. Snijd de rucola in grove julienne. Presentatie: Plaats een metalen ring van Ø 8 cm. op een bord en vul de bodem met wat rucola. Vul daarna tot ¾ met de aspergetagliatella en daarna tot vol met de garnalen. Schik de aspergepunten rond de ring. Verwijder voorzichtig de ring, maar zorg dat alles mooi blijft staan. Druppel er nog wat dressing omheen en werk af met wat sprietjes bieslook.

Triple aux Asperges met beurre blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	30	
foelie		
suiker		
flinke sjalotten	2	
boter	250	gr.
witte wijn	4	dl
aspergefond	2	½ dl
crème fraîche	2	½ dl
noilly prat	½	dl
slagroom	1	½ dl
bieslook	1	bosje
peultjes	300	gr.
scampi's	20	
stukjes zalmfilet (zonder vel) à 40 gr	20	
coquilles	20	
olijfolie	2	½ dl
peper uit de molen		
zout		
kervel	1	bosje

Schil de asperges en snijd de onderkant heel schuin af. Snijd vanaf de onderkant dunne schuine plakjes tot er $\frac{3}{4}$ van de asperge overblijft. Zet de plakjes apart tot gebruik. Trek van de schillen en de harde onderstukjes met water, zout suiker en foelie een fond. Kook de hele asperges gaar in de fond. Haal de asperges uit de fond maar bewaar de fond. Beurre Blanc: Maak de sjalotten schoon en snijd in brunoise. Fruit de sjalotten in een beetje boter. Voeg de wijn, aspergefond en de crème fraîche toe en kook het geheel in tot sausdikte. Zeef de saus en voeg de Noilly Prat toe en kook nog even in. Klop de slagroom dik vloeibaar. Snijd de bieslook in fijne ringetjes. Klop de saus evt. luchtig met een staafmixer en spatel de bieslook en de slagroom erdoor. Breng indien nodig op smaak met een beetje zout. Maak de peultjes schoon en snijd ze in julienne. Maak de scampi's schoon maar laat de staart zitten. Kruid de zalm, scampi's en coquilles met een beetje peper uit de molen en wat zout. Bak ze apart bijna gaar in de olijfolie. Bak de aspergeplakjes en de peultjes beetgaar in de boter. Zout ze licht. Presentatie: Schep wat saus op een warm bord. Leg er het asperge-peultjesmengsel op. Verdeel de zalm, scampi's en coquilles erover en leg hierop kruiselings de hele asperges. Druppel er evt. nog wat saus omheen en versier met takjes kervel.

Harmonie à l'orange met petite salade de fraises

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
huishoudfolie		
ringen	10	
plastic strips	10	
bittere couverture	250	gr.
bakpapier		
slagroom	5	dl
maanzaad	12	gr.
grote sinaasappels	10	
blaadjes gelatine	13	
suiker	175	gr.
citroen	1	
grand marnier		
aardbeien	750	gr.
poedersuiker		
munttopjes	10	

Bekleed een plaat met folie. Zet de ringen erop en zet de strips in de ringen. Zet het geheel in de koeling. Smelt de couverture au bain marie en smeer deze dun uit op het bakpapier. Laat stollen en steek er 30 rondjes uit die precies in de ringen passen. Klop de slagroom zalfachtig met het maanzaad en zet in de koeling. Pers de citroen uit. Rasp de schil van 2 sinaasappels. Pers de sinaasappels uit tot er 7 ½ dl. sap is. Week de gelatine in koud water. Breng 5 dl. sap met de suiker en de sinaasappelrasp aan de kook. Draai het vuur uit en los de geweekte gelatine erin op. Voeg de rest van het sinaasappelsap, citroensap en naar smaak de Grand Marnier toe. Laat afkoelen en spatel (als de massa begint te geleren) de maanzaadroom erdoor. Laat verder opstijven. Leg een plak couverture in een ring. Schep hierop een beetje bavarois. Leg er weer een plak couverture op en druk deze een beetje schuin. Vul de ring verder met bavarois en dek af met de laatste ring couverture. Zet in de koeling. Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze in plakjes. Zie presentatie, want dit hangt af van de grootte van de aardbeien. Presentatie: Leg aardbeiplakjes naast elkaar op een koud bord en bestrooi met poedersuiker. Zet een bavarois erop en verwijder voorzichtig de ring en de strip. Garneer met een munttopje. (Of plaats de bavarois op een koud bord en schik de (bv. halve) aardbeien er om heen).