

2003 mei

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Asperges in 't bakje

Asperges in 't bakje

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| witte asperges (aa kwaliteit) | 12 | |
| zout | | |
| pasteibakjes | 12 | |
| champignons | 500 | g |
| uien | 3 | |
| sjalotten | 6 | |
| kwarteleitjes | 12 | |
| boter | 100 | g |
| witte peper uit de molen | | |
| azijn | | |
| citroen | 1 | |

Schil de asperges en halveer ze. Bewaar de onderste stukken voor de soep. Zet de aspergepunten op het vuur in een pan waarin ze net onder water staan. Laat ze 4 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat ze 12 minuten nagaren. Borstel de champignons schoon, snij de onderkant van de steeltjes eraf en snij de champignons in heel kleine blokjes. Zet ze in het water met een scheutje citroensap om verkleuren te voorkomen. Maak de ui en de sjalotjes schoon en hak ze ook heel fijn. Smelt de boter in een pan en fruit de ui en sjalotsnippers tot ze glazig zijn. Voeg dan de champignonblokjes toe en laat ze bakken tot al het vocht is verdampt. Verwarm de pasteibakjes in de oven. Pocheer intussen de eieren in water en een scheut azijn. (Hou het eiwit bij elkaar met een lepel.) Haal de gare aspergepunten uit het kooknat en snij ze in kleinere stukken. Laat ze goed uitlekken en vermeng ze met het champignon - uienmengsel. Breng de massa op smaak met versgemalen peper en wat zout. Zet de pasteibakjes op voorverwarmde borden en verdeel de massa over de bakjes. Vul ze royaal en leg er een gepocheerd ei bovenop.

Asperge kroketten

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| witte asperges (aa kwaliteit) | 12 | |
| groene asperges | 18 | |
| zout | | |
| bloem | 250 | g |
| boter | 250 | g |
| gekookte ham | 200 | g |
| eieren | 9 | |
| peterselie | ½ | bos |
| paneermeel | | |
| nootmuskaat | | |
| witte peper uit de molen | | |

Laat de boter zacht worden en roer de bloem erdoor. Zet deze beurre manié in de koelkast om op te stijven. Schil de asperges, snij ze in plakken en kook ze in zo weinig mogelijk water met zout beetgaar. Kook 4 eieren hard (10 minuten), pel ze en hak ze fijn. Snij de peterselie blaadjes van de steeltjes en hak ze fijn. Roer de beurre manié in kleine hoeveelheden door de kokende aspergemaatschappij totdat de massa voldoende stijf is. Roer de fijngehakte eieren, ham en peterselie door de massa. Breng de croquetmassa op smaak met versgemalen peper, zout en wat nootmuskaat en zet het geheel in de koelkast om af te koelen en op te stijven. De rest van de eieren splitsen en het eiwitlosslaan. De eierdooiers zijn voor het nagerecht. Rol kroketten van de massa, haal ze drie keer door het eiwitten en rol ze door het paneermeel. Leg ze op een schaal en laat even rusten in de koeling. Frituurvet vergitten tot 170° C en de kroketten frituren. Serveren met wat roosjes peterselie.

Asperge - roomsoep

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| witte asperges (aa kwaliteit) | 6 | |
| groene asperges (mini formaat) | 1 | doosje |
| kippenbouillon | 2¼ | liter |
| peterselie | ½ | bosje |
| boter | 75 | g |
| bloem | 75 | g |
| eieren | 2 | |
| room | 3 | dl |
| witte peper uit de molen | | |
| zout | | |
| worcestershiresaus | | |

Schil de asperges. Snij ze samen met de overgebleven onderstukken van 'Asperges in 't bakje' in stukjes van 3 cm. Smelt de boter in een grote pan en laat uitbruisen zonder te verkleuren. Strooi de bloem erover en laat die – onder voortdurend roeren- vijf minuten garen. Giet er beetje voor beetje de kippenbouillon bij. Laat deze velouté een paar minuten doorpruttelen. Voeg daarna de stukken asperge toe en laat zachtjes koken tot de asperge stukken gaar zijn. Giet de soep door een zeef en wrijf de stukken met een houten lepel door de zeef. Breng op smaak met versgemalen peper en wat zout. (Eventueel wat worcestershiresaus.) Hou de soep warm. Kook de kleine groene asperges beetgaar en zet ze apart. Klop 1 ½ dl room stijf. Maak een liaison door de eieren te splitsen en de dooiers door de rest van de room te roeren. Roer een paar lepels warme soep door deze liaison en roer daarna de liaison door de warme soep. Hak 3 eetlepels peterselie fijn. Bekroon de soep in de borden met een aantal groene asperges, een kroontje room en wat fijngehakte peterselie.

Rivierkreeftjes met asperges

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------------|-------------|---------|
| witte asperges (aa kwaliteit) | 12 | |
| zout | | |
| rivierkreeftjes | 36 | |
| lente uitjes | 24 | |
| kervel | ½ | bos |
| boter | | |
| visbouillon | 1 | liter |
| witte wijn | 4 | dl |
| uien | 2 | |
| wortelen (geen winterwortel) | 6 | |
| sjalotjes | 3 | |
| preien | 2 | |
| dragon | 2 | takjes |
| laurierblaadjes | 2 | |
| tijm | 2 | takjes |
| dille | 2 | takjes |
| witte peper uit de molen | | |

Maak de uien, wortel, sjalotjes, het wit van de prei en de groene kruiden (dragon, laurier, tijm en dille) schoon. Snij alles in stukjes (de wortel in schijfjes) en voeg ze met de witte wijn bij de bouillon. Laat alles een uur tegen de kook aanpruttelen. Zeef de bouillon door een fijne doek, beware 3/6 schijfjes wortel. Schil de asperges. Laat ze 8 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat ze 20 minuten nagaren. Maak de kreeftjes schoon en kook ze 2 minuten in de bouillon en haal ze eruit. Zeef de bouillon nogmaals. Maak intussen de lente uitjes schoon (laat ze heel) en gaar ze even in wat boter. Spoel de schijfjes wortel voorzichtig af. Snij toefsjes van de kervel uit het pantser. Giet de bouillon in een schone pan en laat inzinken. Controleer de smaak. Snij elke asperge in drie stukken. Leg stukken asperge, lente uitjes, wortelschijfjes en de rivierkreeftjes op de borden en giet er wat gloeiend hete ingekookte bouillon bij. Garneer met een paar toefjes kervel.

Aardbeien/griesmeel-ijs

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------------|-------------|---------|
| vanillestokjes | 2 | |
| suiker | 110 | g |
| melk | 6 | dl |
| eierdooiers (van de aspergekroketten) | 5 | |
| room | 2½ | dl |
| griesmeel | 35 | g |
| aardbeien | 120 | g |

Snijd de vanillestokjes in de lengte open en schraap het merg eruit; vermeng dat met de suiker. Breng 4 deciliter melk met het uitgescaarde stokje aan de kook, laat het 10 minuten, van het vuur verwijderen dan de stokjes. Doe dooiers bij de suiker en klop het mengsel dik en romig. Roer een paar eetlepels van de warme melk door het ei/suikermengsel en klop dat mee. Giet het voorzichtig bij de rest van de warme melk. Zet de pan weer op het vuur en roer er de slagroom door. Zet de pan weer op het vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren tot net onder het kookpunt komen. Neem dan van het vuur en roer er de slagroom door. Kook 35 gram griesmeel in 2 deciliter melk goed gaar en meng dit met de vanillecompositie. Schep het mengsel in de ijsmachine en draai ijs van voeg op het laatste moment 120 gram verse aardbeienculis toe. Laat verder afkoelen.

Aardbeienroom

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| room | 100 | g |
| aardbeien | 50 | g |

Sla 100 gram gezoete room stijf op en spatel er 50 gram fijngewreven aardbeien door.

In filo gebakken aardbeien

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| filodeeg | 200 | g |
| aardbeien | 200 | g |
| eiwit | | |
| poedersuiker | | |

Beleg filodeeg met plakjes aardbei. De plaatsen waar geen aardbei ligt, worden besmeerd met eiwit. Over deze plak komt nog een laag filodeeg en wordt goudbruin afgebakken in een oven van 180°. Eenmaal uit de oven worden de plakken bestrooid met poedersuiker.

Presentatie

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| aardbeien | 300 | g |
| mint | | |

Snijd 300 gram aardbeien in plakjes, leg deze op de borden en overgiet met de gelei. Laat geforceerd afkoelen. Leg een quenelle slagroom op de aardbeiengelei en daarop een bolletje ijs. Leg er een brok filo naast. Garneer met een munt blaadj.

DESSERT Diverse bereiding van aardbeien

Aardbeiengelei

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|---------|
| aardbeien | 250 | g |
| suiker | 125 | g |
| blaadjes gelatine | 7 | |

Zet 200 gram aardbeien op met 3 deciliter water en 100 gram suiker. Laat deze zeer langzaam garen opdat het vocht helder blijft. Passeer na 20 minuten door een fijne zeef en dan door een doek. Voeg aan 4 deciliter vocht 10 gram gelatine toe en laat afkoelen.