

2011 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VOORGERECHT Eimimosa met asperge-espuma

Asperge-espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	100	g
groene asperges	250	g
dijonmosterd	1	tl
eidooier	1	
olijfolie	1	el
slagroom	1.5	dl
zout en peper		

Pel de uien en snipper fijn. Snijd de houtige uiteinden van de asperges af. Breng een pan met gezouten water aan de kook. Doe er de asperges en gesnipperde ui in en laat 15 minuten zachtjes koken. Let op: Houd 2 asperges achter voor de garnering! Giet af in een zeef en laat de asperges schrikken onder de koude kraan. Draai de asperges en ui in een keukenmachine fijn, samen met de mosterd, eidooier en olijfolie. Schep er de slagroom door en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en peper. Giet in een sifon. Houd de sifon ondersteboven en breng de twee gaspatronen aan. Schud de sifon daarna stevig. Zet de sifon een tijdje in de koeling.

Eimimosa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	st
mayonaise	4	el
citroen (sap)	0.5	
groene asperge (garnering)	2	st

Kook de eieren hard. Pel ze en scheid de dooiers van het eiwit. Hak beide grof. Meng de dooier met de mayonaise en het sap van de citroenen (massa blijft korrelig). Doe de massa in een spuitzak en leg in de koeling. Snijd de 2 beetgaar gekookte asperges in kleine stukjes. Neem 15 ovale glaasjes. Doe in laagjes in de glaasjes: grof gehakt eiwit, asperge-espuma, eidooier met mayonaise, asperge-espuma, en tot slot aspergestukjes en grof gehakt eiwit.

Lauwwarme salade van zeetong met tuinbonen, asperges en shiitake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeetongfilet à 70 g kopjes	30	st
witte asperges	30	st
verse tuinbonen	2	kg
rucola sla	125	g
sjalotjes	2	st
shiitake	300	g
goede balsamicoazijn	2	el
extra vierge olijfolie	12	el
xeresazijn	3	el
peper en zout		

Schil de asperges van net onder de kopjes tot de voet en snijd de onderste harde stukjes eraf. Kook de asperges beetgaar in ongeveer 6 minuten in gezouten water. Dop de tuinbonen en kook ze 2 minuten. Bonen van velletje ontdoen (=dubbel doppen) en uit laten lekken. Snijd de asperges in stukjes van 2,5 cm. Houd de aspergepuntjes apart. Maak een dressing van balsamico azijn, xeresazijn en olijfolie. Snipper de sjalotjes en laat zachtjes aanstoven in boter. Voeg de shiitake toe en vervolgens de asperges en tuinboontjes en laat zachtjes opwarmen. Kruid met peper en zout. Aspergepuntjes op een schaal onder aluminiumfolie opwarmen onder de salamander. Haal de zeetongfilets vlak voor het bakken door de bloem en bak ze mooi bruin in de roomboter. Bestrooi met peper en zout. Schik de asperges, shiitake en tuinboontjes als een bergje in het midden op de borden. Schik er een zeetongfilet op en werk af met enkele blaadjes rucola. Doe de dressing in een spuitflesje en garneer hiermee de salade af.

Aspergesoep met gamba en kervel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte (soep)asperges	2	kg
sjalotjes	2	st
boter	30	g
witte vermout	1	dl
runderbouillon	3	l
groene aspergetips	2	bak
slagroom	2	dl
zout en peper		
gepelde gamba's	30	st
kervel	1	bos

Begin met bereiding runderbouillon! Sjalotje pellen en snipperen. Met dunschiller asperges schillen van vlak onder kopje naar beneden, houtachtige uiteinden eraf snijden. Asperges tot aan kopjes in stukjes van 1 cm snijden, kopjes apart houden. In pan boter smelten en sjalotjes zachtjes fruiten met de aspergestukjes. Na een paar minuten de vermout erover schenken en verwarmen tot het vocht verdampt is. Dan 3 liter runderbouillon toevoegen. Dit alles ca 5 minuten laten koken. Intussen de aspergekopjes en groene tips in 5 minuten beetgaar koken. In zeef afspoelen in koud water en laten uitlekken. De aspergestukjes met de bouillon in de blender doen, slagroom toevoegen en tot een gladde massa pureren. Soep terug doen in de pan en opnieuw verwarmen en op smaak brengen. De gepelde gamba's kruiden en bakken. Eventueel de soep passeren door een zeef (optioneel). Soep in kleine diepe bordjes scheppen en van groene aspergetips en aspergepunten in het midden een bergje maken. Daarboven op de garnalen met een toefje kervel.

Teryaki van struisvogel met Japanse noedels en avocado-wasabi-mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
struisvogelfilet	2	kg
rijpe avocado	2	st
wasabi, min. van smaak	1	el
druivenpitolie	2	dl
ei	2	st
limoenen (sap)	2	st
japanse noedels	500	g
teryakisaus	3	dl
lente-uitjes	3	st
verse gember	20	g

Marineer de struisvogelfilet, aan een stuk, in de teryakisaus, dek af en laat min. 30 minuten staan, draai het vlees voorzichtig af en toe om. Pel de avocado en verwijder de pit. Pureer avocado met het ei, limoensap en de wasabi (begin met een ½ eetlepel!!) en voeg geleidelijk de druivenpitolie toe onder voortdurend mixen. Breng op smaak met peper en zout. Schil de gember en snijd in heel fijne julienne. Kook de noedels gaar. Lauwwarm serveren. Neem de filet uit de marinade en bak de filet in z'n geheel in zeer weinig olie. Let op: door de zoete marinade kan het vlees snel aanbranden. Wikkel het vlees in de aluminiumfolie en laat het even rusten in de warmhoudkast. Meng ondertussen de lauwwarme noedels met 4 eetlepels avocadowasabimayonaise. Snijd de filet in mooie dunne plakjes. Schik de noedelsalade op het bord en verdeel er de plakjes filet over. Werk af met overgebleven avocadowasabimayonaise, de gemberjulienne en wat fijngesnipperde lente uitjes. Dien lauwwarm op.

Biscuitdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren (gesplitst)	5	st
suiker	150	g
bloem	60	g
maïzena	40	g

Ei-dooiers en suiker au bain marie loskloppen en daarna koud kloppen. Bloem en maïzena zeven en dit onderspatelen bij het eigeel. Als laatste de stijf geslagen eiwitten er luchtig doorheen spatelen. Dit uitgieten op een bakplaat met bakpapier en afbakken op 180 graden in een voorverwarmde oven. Het biscuit is goed als het lichtbruin van kleur is en als je er op drukt moet het terugveren.

Afdekgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeiensap	3	dl
water	1.5	dl
suiker	3	el
gelatine	9	g
aardbeien	1	kg
triple sec zuiddam		

Breng sap met water en suiker aan de kook en los hierin de vooraf geweekte gelatine in op. Neem metalen vormpjes. Leg hierin een rondje van het biscuitdeeg onderin en besprenkel met Triplesec. Halveer een aantal aardbeien en zet deze rechtop langs de kant. Ze mogen niet boven de vorm uitsteken. Schik vervolgens wat aardbeistukjes op de biscuitbodem. Vul verder af met het mascarpone mengsel en laat nog wat ruimte over voor de afdeklaag. Plaats de taartjes zonder afdeklaag in de snelvriezer. Giet de gelei over het taartje zodat er een mooi afdeklaagje ontstaat.

Mascarpone mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	9	g
water	90	g
suiker	120	g
mascarpone	250	g
sap van citroen	1	st
eiwitten	3	st
slagroom	4.5	dl
poedersuiker		
muntblaadjes	1	bos

Week de gelatine voor de mascarpone mousse in koud water. Warm het water op en voeg 120gr suiker toe zodat er een stroop ontstaat. Los hier de uitgeknepen gelatine in op. Klop dit mengsel zeer snel onder de mascarpone en voeg citroensap toe. Klop eiwitten met 45 g suiker stijf. Klop de room stijf en meng het onder het mascarpone mengsel. Spatel het eiwit er luchtig onder. Plaats het taartje op een bord en garneer af met een stukje aardbei en een muntblaadje. Strooi wat poedersuiker op het bord en leg er wat aardbeitjes en een toefje geslagen room naast.