

2012 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

AMUSE Knapperige asperges met haringdip

Knapperige asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke groene asperges	15	
patentbloem		
eiwitten	3	
panco		
frituurolie		

Schil de groene asperges aan het houterige achterzijde en snij een stukje eraf. Breng water aan de kook, laat de groene asperges 2 minuten flink doorkoken, schep er uit en laat langzaam afkoelen op een doek. Verwarm frituurolie in een wijde platte pan, koekenpan bijv. Paneer de asperges, door eerst door de bloem te rollen, daarna door het eiwit te halen en tot slot door de Panko. Frituur af op 170°C.

Haringdip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nieuwe haringen	4	
bieslook	1	bosje
kikoman groen	8	el
kippenfonds	12	el
gembersiroop	8	tl

Vermeng sojasaus met 9 eetlepels kippenbouillon en de gembersiroop. Snij de haring in zeer kleine blokjes en snij bieslook zeer fijn. Vermeng de haring en bieslook met de saus. Schenk de haringdip in een dip saus bakje. Plaats de glazen op een klein bordje met servet. Serveer de asperge naast het glaasje. Schenk hierbij een koude Saké. Geef hierbij een klein vorkje.

Geep snoepjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geep	600	g
kleine sjalotjes	3	
rode pimentpeper	1	
koriander	20	takjes
limoen	3	
kokosmelk	1	blik
zout		
peper		
olijfolie		

Fileer de geep en haal de huid eraf. Portioneer de geepfilet in 20 stukjes van 30 gram, kruid flink met zout en peper. Maak een marinade van olijfolie, fijn gesneden koriander, piment en sjalot en leg hierin de geepstukjes. Giet er limoensap en kokosmelk over, meng en laat de geep een halfuurtje marineren. Bak de visstukjes op een zachte temperatuur gaar, zonder te verbranden, voeg de marinade toe en zet opzij.

Snoepjes verpakking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	10	
spinazie	125	gr.
kokos schilfers	30	repen
goede olijfolie		
winterwortels	3	
zout		

Reinig de asperges, snij het houterige deel eraf, snij het in kleine stukken en kook gaar. Blancheer de spinazie, mix deze fijn met de asperges, wat kooknat, olijfolie en kokosmelk, breng op smaak. Schil de winterwortels en maak goed schoon. Schaaf op de mandoline dunne plakken in de lengte en blancheer in water met zout en laat daarna schrikken in ijswater. Plaats een stukje geep met marinade en rol vierkant op. Maak in totaal 30 rolletjes.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	30	blaadjes
koriander cress		

Langwerpig lauwwarm bord. Plaats daarop de 3 pittige snoepjes. Plaats op elk snoepje een flinke druppel van de smeùige asperge/spinazie puree (drip). Werk af met schilfers kokos en een blaadje koriander.

Aspergebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkippenbout	2	
bouquet	500	gr.
witte asperges	500	gr.
sjalot	4	
pomodori tomaten	10	
tomatenspuree	3	el
saffraan	10	draadjes
tabasco		
olijfolie		
gemalen witte peper		

Maak 3 liter kippenbouillon, zoals standaard receptuur. Schil de asperges en zet in koud water weg. Kook de schillen in de bouillon, voor extra smaak. Gaar de asperges volgens het basisrecept. Snij de ui brunoise. Pliceer de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snij in brunoise. Verhit olijfolie in een pan en fruit de ui glazig, voeg de tomatenspuree toe en laat ontzuren. Voeg de tomatenblokjes toe en laat ze garen. Pureer alles en wrijf de tomatenspuree door een zeef en zeef het tomatenvocht door een kaasdoek. Schep de asperges uit het kookvocht, laat uitlekken. Laat het aspergevocht langzaam inkoken tot 300 ml. Snij de kopjes van de asperges en houd apart, snij de rest in dunne, korte, schuine repen. Voeg de kippenbouillon en tomatenvocht bij het asperge nat en verhit het heldere vocht tegen het kookpunt aan, voeg saffraan toe en breng op smaak met gemalen witte peper en tabasco.

Presenteren

Verdeel de aspergekopjes en asperge reepjes over wijde vermouthe glazen of grote wijnglazen. Schenk er de hete rode aspergebouillon op.

TUSSENGERECHT Quinoa salade met paarse asperges, sint-jacobsschijfjes, peterseliepesto en aspergeschuim

Quinoa salade en paarse asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paarse asperges (purple passion)	20	
gevogelte bouillon	6.5	dl
kleine preien	2	

Borden voorverwarmen. Reinig de asperges en snij een houtige deel onderkant eraf. Snij de aspergepunten er af en bewaar apart. Snij de helft van de asperges in dunne schuine stukken, de andere helft in kleine brunoise en houd beiden apart. Kook de schuine stukken beetgaar in kokende bouillon en blancheer de punten daarna in dezelfde bouillon, houd beide apart en warm. Bewaar het kookvocht tot punt 23. Reinig de prei en snij in kleine Chinese ruiten, blancheer in gezouten kokend water, schep uit en laat schrikken in ijswater, bewaar kookvocht voor de quinoa.

Quinoa salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
quinoa	250	g
kippenbouillon	2.5	dl
verse hazelnoten	10	
hazelnootolie	3	el
limoen	1	
goede olijfolie		
zwarte peper		

Snij de sjalotjes fijn. Doe een flinke scheut goede olijfolie in een pan en zweet de sjalotjes heel licht aan, voeg de quinoa toe en roer goed door zodat elke korrel omgeven is met olijfolie, voeg evt. olijfolie toe. Behandel als Risotto. Zweet in een andere pan voeg de paarse aspergeblokjes in olijfolie en reserveer. Voeg het kookvocht van de prei toe in verhouding 1 deel quinoa tot 2 delen vocht. Kook de quinoa zachtjes gaar (al dente) in minimaal 15 min., steeds goed roeren en voeg steeds wat vocht toe. Let op moet plakkerig zijn. Breng op smaak met hazelnootolie, in de vijzel fijngestampte hazelnoten, limoenrasp en sap van halve limoen en zwarte peper uit de molen, geen zout, proeven, pas op het preivocht is gezouten.

Peterselie pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	1	bos
verse parmezaanse kaas	100	g
kooknat van de groenten	1.5	dl
knoflook	1	teentje
hazelnootolie	1	el
goede olijfolie	1.5	dl
limoen	1	
witte peper		

Zeef het kooknat van de groenten en zorg dat het is afgekoeld. Rasp de kaas in de Magimix. Mix alle ingrediënten in een blender/keukenmachine. Breng op smaak, evt. nog 1 el hazelnootolie toevoegen, witte peper uit de molen en limoensap.

Sint-jacobsvruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	10	
zeer goede olijfolie	50	ml
witte wijn azijn	40	ml
roomboter		
peper		
zout		

Reinig de coquilles, kruid met peper en zout. Bak de coquilles op de zijkant rondom in een mengsel van olijfolie en roomboter (niet geklaard). Dep het vet met keukenpapier en koel snel terug i.v.m. doorgaren. Snij de coquilles in dunne plakjes (5 per coquille) vanaf de zijkant. Leg de plakjes uit op een bord/blad en besprenkel met een dressing van zeer goede olijfolie, witte wijnazijn en peper. Bewaar koel, maar niet te koud.

Aspergeschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnootolie	5	
roomboter		
hazelnootolie		

Stamp de hazelnootolie fijn in een vijzel. Kook het kooknat van de asperges/gevogelte bouillon + olie in samen met zeer fijn gehakte hazelnootolie. Maak hoog op smaak. Voeg een klontje boter toe en mix zeer goed met staafmixer of garde zodat er een schuim ontstaat. Doe dit op het allerlaatste moment bij het uitserveren.

Presenteren

Maak een treintje. Proef nu eerst de quinoa, evt. nog zout nodig. Plaats met een ring een laagje quinoa in het midden van het bord. Plaats tegen de zijkant aan 1 kant 2 aspergepuntjes. Plaats rondom tegen de zijkant de plakjes coquille. Boven op de quinoa de asperge stukjes en de preiruiten. Schep het stevige aspergeschuim er omheen. Plaats de peterselie pesto vooraan op het bord.

VISGERECHT Op de huid gebakken wilde zeeforel met lentegroenten op bouillon met slagroomdragon

Zeeforel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde rode zeeforel met huid	1000	gr.
zeer goede olijfolie		

Diepe borden voorverwarmen. Ontschub de wilde rode zeeforel, fileer maar laat de huid er aan zitten, controleer op de zeer fijne pinbones, ontdoe met een vispincet. Portioneer in stukjes van 50 gram en bewaar koel. Bak de zeeforel krokant op de huid, moet van binnen zeer rosé zijn: in koekenpan wat olie, daarop bakpapier, en dan de forel langzaam met deksel erop bakken.

Vis fond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	750	gr.
bouquet	750	gr.
witte wijn	1	fles
roomboter		

Start met het maken van de visfond, gebruik daarbij ook de graten van de zeeforel. Laat rustig inkoken tot 6 dl. De fond moet helder zijn. Zeef en passeer. Kook een klein gedeelte van de visfond in tot een glacé.

Lente garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene courgette	1	
bospeentjes	10	
kleine nieuwe aardappels	10	
meiknolletjes	3	
lente uitjes	4	
dikke asperges wit	5	
grote artisjok	2	
citroenen	2	
gezouten water		
zeer goede olijfolie		
roomboter		

Tourneer de courgette, bospeentjes en meiknolletjes, blancheer deze in gezouten water, let op de aparte gaarheid. Kook de artisjok in gezouten water met citroen, laat afkoelen, maak schoon en snij in achten. Schil de aardappeltjes en snij ze in tonnetjes en kook ze gaar. Maak de lente uitjes schoon en blancheer kort. Schil de asperges en schaaf in brede linten. Bewaar in water met citroen. Glaceer de courgette, bospeentjes, bosuitjes en de meiknol in de vis glacé. Voeg roomboter en zeer goede olijfolie toe en breng op smaak. Roerbak de aspergelinten in geklarifeerde roomboter, zonder te kleuren.

Dragonroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	20	g
slagroom	250	ml
fleur de sel		
witte peper uit molen		

Klop de slagroom stijf. Snij de dragonblaadjes fijn, spatel door de room. Breng op smaak met fleur de sel en gemalen witte peper.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	10	takjes

Diepe hete borden. Op het allerlaatst uit de warmhoudkast of oven. Maak een treintje van 4 koks. Dresseer de groenten en aardappels van elk 2 stuks in het midden van de hete borden. Drapeer de aspergelinten bosui hierover. Leg de zeeforel boven op, huidzijde naar boven. Giet de hete visfond er omheen. Werk af met een quenelle van dragonroom op de bouillon. Garneer met een takje dragon.

Wit goud

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	25	
water	500	ml
suiker	1	kg
vanillepeul	1.5	
steranijs	2	st
mint	13	muntblaadjes

Schil de asperges, geef de schillen aan een collega, snij de asperges in exact gelijke stukken van 3 cm. Kook ondertussen het water en los de suiker er in op. Spijt de vanillepeulen en krap het merg eruit en doe dit met steranijs, muntblaadjes in de siroop. Bewaar de peulen. Voeg de aspergestukjes toe en gaar bij een temperatuur van 80°C. Let op niet te gaar, de stukjes asperge moeten straks rechtop staan.

Blanc-manger van asperges en aardbei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	7-8	blaadjes
melk	400	ml
fraises de bois likeur	400	ml
asperges siroop	150	g
suiker	60	g
room	400	ml

Week de blaadjes gelatine in ruim koud water. Breng de melk met de aardbeienlikeur, de aspergesiroop en de suiker aan de kook. Laat de gelatine er in oplossen en koel snel terug op ijs. Spatel de geslagen room erdoor, als de blanc-manger gaat hangen.

Assemblage

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie		
bakpapier		

Haal de asperges uit de siroop. Neem een blad, leg daarop bak papier en olie dit licht in. Plaats hierop in geoliede ringen. Zet tegen de zijkant de asperges. Vul het midden op met de blanc-manger en zet koud.

Tot slot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine aardbeien	75	

Was de aardbeien in heet water met het kroontje eraan. Halveer de aardbeien op 10 na. Halveer de vanille peulen.

Presenteren

Knip het bakpapier om de ringen weg en schuif de ring op het midden van een gekoeld bord, trek het bakpapier er onder vandaan. Verwijder de ring en zet op de blanc-manger de halve aardbeien. Garneer met een hele aardbei met kroontje en steek een