

Mei 2023

CCA asperge menu mei 2023

Gebraiseerde eendenborst op chutney van asperges

Aspergesoep met drie bereidingen van zalm

Italiaanse asperge strudel

Peterselierisotto met roergebakken asperges, gerookte
kalfshaas en saus van morilles

Bavarois van asperges met gekonfijte asperges en
gmarineerde aardbeien

Gebraiseerde eendenborst op chutney van asperges

Ingrediënten

2 kleine eendenborsten
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
1 el honing
1 el appelstroop
4 asperges
15 gr gember
1 Spaanse peper
30 gr. suiker
10 bieslooksprietten

Bereidingswijze

Eendenborst

Maak de eendenborst schoon, snijd een fijne ruit in het vet.

Hak de tijm en rozemarijn en vermeng het met de honing en appelstroop.

Bak ze rustig op het vet aan. Geef peper en zout op de bovenkant. Als het vet is uitgebakken smeer dan de fijngehakte tijm en rozemarijn erop en pak ze in alufolie.

Leg De pakketjes vijf minuten in de oven op 150°.

Laat ze afkoelen in de folie.

Chutney

Schil de asperges en snij ze in fijne brunoise.

Rasp de gember. Snijd de Spaanse peper ragfijn.

Karamelliseer de suiker licht, voeg de geraspte gember en Spaanse peper toe. Zet even mee aan en voeg de asperge toe. Laat rustig even gaan tot het vocht uit de asperge komt. Kook dan iets sneller in tot de juiste dikte. (dikte van een jam)

Maak op smaak.

Presentatie

Snijd voor de amuse de eendenborst in dunne plakjes.

Schep op een bordje wat chutney. Leg er 3 plakjes eend op.

Serveer met een spriet bieslook.



Aspergesoep met drie bereidingen van zalm

Ingrediënten

Aspergebouillon

Schillen en kontjes van de
asperges of

1 kilo soepasperges

Aspergesoep

1 liter aspergebouillon

(van schillen getrokken)

5 dl koksroom

5 dl kippenbouillon

100 gram crème fraîche

Zout en witte peper

Zalm met yuzu en Tsuyu

100 gram zalmfilet

1 eetlepel yuzusap

1 eetlepel Tsuyu (soja met
dashi)

3 eetlepels druivenpitolie

Zalmeitjes

Geschroeide zalmbuik

100 gram zalmbuik

20 gram sesam yoghurt dip

Tahoon cress

Sesam yoghurt dip

20 gram Griekse yoghurt

10 gram sesampasta (Tahin)

iets knoflook

2 gram sushi azijn

1 gram honing

Zalmtartaar met BBQ

smaak

100 gram zalmfilet

Sjalot

Bieslook

Houtskoololie

Fleur de sel

citroensap

Houtskoololie:

Is kant en klaar

Enkele stukken houtskool

1 liter arachideolie

Zout

Bereidingswijze

Aspergebouillon

Schillen en kontjes opzetten met 3 liter water.

Voeg een beetje suiker, zout, stukje foelie, schijfje citroen toe. Laat de kook erover gaan en laat minstens een half uur trekken op een laag vuur. Zeef de bouillon.

Aspergesoep

Kook de aspergebouillon met de koksroom en kippenbouillon in tot de juiste smaak.

Maak op smaak met de crème fraîche en zout en peper.

Zalm met Yuzu en Tsuyu

Snijd de zalm in 10 blokjes

Maak de marinade: Meng de yuzu, Tsuyu en de druivenpitolie. Marineer hierin de blokjes zalm minstens 2 uur in de koeling.

Geschroeide zalmbuik

Snijd de zalmbuik op maat en maak de yoghurt dip.

Sesam yoghurt dip

Meng alles met elkaar en breng op smaak met zout en peper.

Zalmtartaar met BBQ smaak

Voor de zalmtartaar de zalmfilet fijnsnijden en mengen met fijngesneden sjalot en fijngesneden bieslook. Mengen met houtskoololie. Op smaak brengen met Fleur de sel en Citroensap
Houtskoololie (wordt kant en klaar aangeleverd)

Steek voor de houtskoololie een paar stukken houtskool aan en laat gloeien tot ze volledig wit zijn. Laat afkoelen tot ongeveer 200 C en giet er in 1 keer een royale hoeveelheid arachideolie op. Voeg een theelepel zout toe en laat het geheel 1 dag trekken. Giet door een koffiefilter in een flesje

Aspergenoedels

Kook 1 liter bouillon in tot ½ liter. Breng de aspergebouillon samen met de agar agar aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Giet in een passende maatbeker en monteer direct met de olijfolie met behulp van staafmixer. Dit lijkt mayonaise.

Zorg dat de massa nog warm is en los er dan de geweekte gelatine in op. Stort op een passende plaat zodat een laag van ongeveer 4 millimeter dikte en laat afkoelen.

Snijd dit in de gewenste vorm.

Linten

Je kunt dit ook gebruiken om canneloni's, open ravioli of bavaroise van maken

Presentatie

Soep: Schuim de aspergesoep op met een staafmixer

Doe de aspergenoedels in de borden en giet de soep erlangs.

Zalm:

Schroei de zalmbuik heel kort met behulp van een gasbrander. plaats op een lepel en werk af met de yoghurt sesamdip en takje Tahoon cress

Zalmtartaar: maak een quenelle en leg op een lepel

Leg het blokje gemarineerde zalm op een lepel garneer met zalmeitjes

Plaats de zalmlepels bij de soep en serveer direct





Italiaanse Asperge Strudel

Ingrediënten

10 bladen phyllodeeg bladen (bladerdeeg is ook goed)
300 gram brie
750 gram verse asperges
50 gram gesmolten boter
200 gram verse room
zout en peper
peterselie

Bereidingswijze

Zorg ervoor dat het phyllodeeg goed vochtig blijft (leg er zo nodig een vochtige theedoek over). Het is het beste om de verpakking tot op het laatste moment dicht te laten.

Schil de asperges en leg de punten apart. Kook de punten apart zodat ze intact blijven. Kook de asperges zelf goed gaar en maak er puree van met de staafmixer.

Verwarm de room onder voortdurend omroeren in een pannetje totdat deze dikker is (de room mag niet aanbranden!). Voeg de gepureerde asperges toe en breng deze aspergesaus op smaak met peper en zout.

Maak nu de pakketjes phyllodeeg klaar. Rol vier blaadjes uit en leg op elk blad een plakje brie en een éénvierde van aspergepunten, snij het teveel aan phyllodeeg weg. Sluit de bladen en doe er wat gesmolten boter over (verspreiden met een keukenkwast).

Bak de asperge strudels in de oven op 180 graden in 10 minuten gaar.

Presentatie

Serveer de asperge strudels met de warme aspergesaus en garneer met peterselie.



Peterselierisotto met roergebakken asperges, gerookte kalfshaas en saus van morilles

Ingrediënten

20 asperges AA
zeezout
1 kalfshaas vuil ± 900 gr
80 gr. morilles vers
½ wortel
½ ui
½ prei
2 takjes tijm
½ teentje knoflook
4 dl Jus de veau
4 dl room
300 gr. risotto rijst
1 sjalotje
1 teen knoflook
2,5 dl witte wijn
8 dl kippenbouillon
4 dl water
bos platte peterselie

Bereidingswijze

Asperges

Schil de asperges en snijd de kontjes eraf. Kook de schillen en kontjes eerst in ruim water met zeezout, even doorkoken. Haal de schillen uit het vocht, en kook nu de asperges in het kookvocht gedurende 3 minuten en zet af. Bewaar het vocht!

Kalfshaas

Maak de kalfshaas schoon (vliezen, ketting en rafels, bewaar het afval) en bind hem op. (De kop kan het beste apart opgebonden worden). Rook de kalfshaas licht in de rookoven 10 minuten op vuur en dan 30 minuten gesloten, zonder vuur. Braad hem daarna bruin aan.

Doe in een braadslede in de oven op 100°C tot een kerntemperatuur van 52°C. Haal uit de oven en laat, luchtig afgedekt met aluminiumfolie, nog even staan.

Morilles

Snij de kontjes van de morilles en maak ze schoon. Snij ze in ringen. De steeltjes en ander afsnijdsel gaan naar de saus.

De saus

Zet de ketting, vliezen en afsnijdsels van de kalfshaas met het bouquet aan in boter. Blus af met de fond en room en voeg de morilleafsnijdsels toe. Laat lekker inkoken tot een saus. Zeef de saus en maak op smaak met peper en zout.

Voeg tenslotte de in ringen gesneden morilles toe en warm goed op.

Risotto

Fruit de gesnipperde sjalot en gehakte knoflook licht aan in boter. Voeg de rijst toe, zet even mee aan en blus af met 2,5 dl witte wijn. Breng aan de kook en voeg beetje bij beetje de kippenbouillon toe tot de rijst gaar is. De bouillon moet absoluut hoog op smaak zijn. Maak op smaak met peper, zout en de fijngehakte peterselie.

Snij de asperges in drie stukken. Smoor de kopstukken in boter met wat aspergevocht en bak de andere stukken op in boter, zonder vocht. Snij het vlees in plakken en maak de saus warm.

Presentatie

Zet 2 aspergepunten rechtop op het bord. Leg 4 gebakken stukken asperge als een waaier op het bord. Schep een quenelle risotto in de waaier. Leg er 2 plakken vlees bij en nappeer de saus er op en omheen.



Bavarois van asperges met gekonfijte asperges en gemarineerde aardbeien

Ingrediënten

750 gr groene asperges
1½ vanillestokjes
4 dl melk
7 blaadjes gelatine
7 eidooiers
300 gram suiker
50 gram poedersuiker
3 dl slagroom
ijswater
300 gram aardbeien
½ citroen
suiker naar smaak
75 gram pistachenootjes, gepeld

Bereidingswijze

Kook en pureer de asperges. Snijd intussen het vanillestokje in de lengte open, schraap het merg eruit en voeg zowel het merg als het stokje aan de melk en de aspergepuree toe. Breng langzaam dit geheel tegen de kook aan.

Laat het vervolgens minstens tien minuten trekken op laag vuur.

Week ondertussen de gelatine in koud water.

Klop de dooiers met een derde van de suiker tot een dikke crème en klop deze door de crème. Zet de crème op een pan met heet water, verwarm de crème al roerende, au bain-marie, tot deze gebonden is, los al roerende de goed uitgeknepen gelatine erin op.

Plaats de kom in een schaal met ijswater en roer zo nu en dan tot de crème lobbig wordt, klop de slagroom met de poedersuiker op tot yoghurt dikte, spatel zodra de crème lobbig wordt de slagroom erdoor.

Giet het mengsel in bijvoorbeeld koffiekopjes (die gekoeld zijn in de diepvries) en laat het in de koelkast opstijven in circa 2 uur.

Verwarm ondertussen de resterende suiker tot deze licht gekaramelliseerd is en doe daarna het water erbij, daarna de rauwe geschilde door de helft gesneden asperge erin en ongeveer 12 min. laten koken en laten afkoelen.

De aardbeien schoonmaken en in stukjes snijden, in een schaal met citroensap en suiker laten marinieren in de koelkast.

Doe de pistachenootjes in de keukenmachine en verpulver deze tot een kruim.

Presentatie

Schik op een bord de opgesteven bavarois en garneer met de gekonfijte asperges en de aardbeien. Giet er wat vocht van de gekaramelliseerde asperges over heen. Versier het bord met een lepeltje pistachekruim.

