

Mei 2014

Tompouce van aspergemousse

Aspergesoep met truffelroom

Kreeft met asperge en aardappel volgens Niven

In knoflook gebraden lamsfilet met shiitake, tuinboontjes, jonge bospeen en witte asperges

Wit en rood goud, asperges en aardbeien

Tompouce van aspergemousse

Ingrediënten

Tompouce:

0,75 kg Soepasperges

9 stuks Gelatine blaadjes

Fijn zeezout

1,25 dl Slagroom

175 gram Boerenham

5 plakjes Bladerdeeg

1,25 eetlepel Mayonaise

1,25 eetlepel Tonburikaviaar (vegetarische kaviaar)

Aspergesalade:

10 stuks Witte asperges

1,25 stuk Limoen

1,25 dl Zonnebloemolie

Peper

Zout

Garnering:

Kervel

Limoenrasp

Bereidingswijze

Tompouce:

De asperges schillen en in water met zout superzacht koken.

Laat ze uitlekken en doe ze in een keukenmachine.

Pureer de asperges en druk ze door een zeef; gebruik voor 4 personen 300 gram puree voor de mousse.

Week de gelatine in koud water

Verhit een klein beetje van de aspergepuree en los hierin de gelatine op.

Breng op smaak met peper en zout en laat iets opstijven.

Meng het met de rest van de aspergepuree.

Klop de room tot yoghurt dikte en spatel de room door de aspergepuree.

Aspergesalade:

Schil de asperges en snijd 3 cm van de uiteinden af.

Snijd de asperges in dunne slierten.

Rasp de limoen en bewaar dit voor de garnering.

Tompouce:

Bak de bladerdeegplakken af in een oven van 200°C tot ze goudbruin zijn en laat ze afkoelen.

Snijd de plakken ham in repen.

Beleg de helft van de bladerdeegplakken om en om met een laag ham en wat aspergemousse tot een dikte van 3 cm.

Dek af met de overige plakken bladerdeeg.

Snijd met een scherp kartelmes in de lengte doormidden om tompouces te maken.

Tonburimayonaise:

Meng de mayonaise met de Tonburikaviaar.

Bestrijk de bovenkant van iedere tompouce met de mayonaise.

Aspergesalade:

Pers voor de dressing de limoen uit en vermeng het sap met de zonnebloemolie.

Doseer het limoensap naar smaak.

Breng op smaak met zout en peper.

Meng de dressing door de aspergeslierten.

Presentatie

Leg op koude borden de tompouce en wat aspergesalade.
Garneer met blaadjes kervel en limoenrasp.



Aspergesoep met truffelroom

Ingrediënten

ASPERGESOEP

1,8 kg Groene asperge
140 gram Boter
1,5 stuk Ui (middelmaat)
1.5 teen Knoflook
14 dl Kippen of groenten bouillon
Vers gemalen peper
Zeezout
187,5 gram Jonge spinazie
Truffelroom
2,25 dl Slagroom
1 theelepel Truffelolie
3,75 theelepel Bieslook

Bereidingswijze

ASPERGESOEP:

Schil de onderkant van de groene asperges en snijd ze in gelijke stukken.

Houd per persoon 3 aspergekoppen apart; blancheer ze en bewaar voor later.

Maak de ui schoon en snijd deze fijn; maak de knoflook schoon en snijd die fijn.

Was de spinazie in ruim water en laat uitlekken.

Hak het bieslook fijn en bewaar voor het serveren.

Verhit de boter in een grote pan tot die begint te sissen.

Voeg de gesnipperde ui en de fijngesneden knoflook toe.

Bak ze in circa 10 minuten glazig op laag vuur, zonder ze te laten kleuren.

Doe de asperges erbij en bak ze 5-10 minuten.

Breng intussen de kippen- of groentebouillon aan de kook.

Bereidingswijze:

Aspergesoep:

Schenk de hete bouillon over de asperges, strooi er zout en peper naar smaak bij.

Laat de soep ongeveer 10 minuten zachtjes koken.

Roer de gewassen spinazie erdoor en wacht tot de blaadjes slinken.

Neem de pan direct van het vuur en zeef de bouillon.

(bewaar deze)

Pureer de groenten uit de bouillon in de keukenmachine en werk er geleidelijk de bouillon door, zodat je een romige soep krijgt.

Schenk hem door een zeef in een schone pan.

Druk hierbij met de bolle kant van een opscheplepel tegen de puree, zodat deze zoveel mogelijk smaak vrijgeeft.

Breng het geheel op smaak

Verwarm de soep bijna tot het kookpunt, maar laat hem niet koken anders worden de kleur en fijne smaak bedorven.

Truffelroom:

Klop vlak voor het doorgeven de room met de truffelolie en wat zout en peper tot zachte pieken

Presentatie

Leg in warme soepborden drie aspergekoppen.

Schenk hierop de hete soep.

Schep de truffelroom om de asperges.



Kreeft met asperge en aardappel volgens Niven

Ingrediënten

10 witte asperges, doormiddengesneden, schillen en kontjes bewaard.
10 opperdoezer Ronde aardappelen ongeschild
250 gram venkel grofgesneden
2 teen knoflook ongeschild
250 gram winterpeen grofgesneden
250 gram bleekselderij grofgesneden
1 ½ bos kervel
10 takken zeekool
120 gram zeekraal
120 gram ijskruid
120 gram schorrekruid
3 oosterschelde kreeft (600 gram)
10 eieren
Klontje boter
150 ml witte wijn
Paar eetlepels groentebouillon
Scheutje sushi azijn
3 stukje foelie
2 el zout
2 el peperkorrels
Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

Court bouillon

Kook in een pan met 4 liter water de venkel, winterpeen, bleekselderij, knoflook, sjalot, peperkorrels, 1 eetlepel zout, de wijn en de kervel. Laat even afkoelen en zeef de bouillon

Opperdoezer Ronde

Kook de aardappels in de schil gaar in gezouten water. Giet af, laat uitstomen en iets afkoelen. Pel ze en prak ze daarna met wat boter en olijfolie, peper en zout. Hou de structuur grof, zodat het allemaal nog een bite heeft.

Kreeft

Breng de Court bouillon aan de kook en kook de kreeft 4 minuten. Dompel direct in ijswater en maak de kreeft schoon. Verdeel het kreeftenvlees in 10 porties en breng op smaak met olijfolie, zout en peper.

Asperges.

Maak een bouillon door de schillen en kontjes van de asperges te koken. In een klein laagje water met zout en foelie. Laat 15 minuten trekken en zeef de bouillon. Kook de asperges hierin beetgaar en snijdt in stukjes.

Eierdooier.

Verwarm wat water met azijn tot tegen de kook aan. Splits de eieren (het eiwit gebruiken we niet) en pocheer de eierdooiers in 1 minuut.

Zilte plantjes.

Stoof de zilte plantjes in wat groentebouillon en boter. Breng op smaak met wat olijfolie en peper.

Presentatie

Plaats de eierdooier tegen de rand van een diep bord. Verdeel de stukken kreeft, asperges en opperdoezer Ronde in het bord. Schik hier de nog lauwwarme zilte plantjes leuk doorheen.



In knoflook gebraden lamsfilet met shiitake, tuinboontjes, jonge bospeen en witte asperges

Ingrediënten

Vlees:

5 stuks Lamsrugfilet (van ± 180 gram)

8 tenen Knoflook

Zonnebloemolie

Zout

Peper

2 stuks Lamsrugkarkas

Groenten:

½ Komkommer

6 Jonge bospeentjes

100 gram Dubbel gedopte tuinboontjes

20 Witte asperges

300 gram Jonge spinazie

200 gram Shiitake

Boter

Nootmuskaat

Lamsjus:

4 dl Lamsfond

2 dl Kalfsfond

2 tenen Knoflook

Tijm

Rozemarijn

Bereidingswijze

Groenten:

Snijd de komkommer over de lengte doormidden; verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommer in brunoise

Schil de bospeentjes. Snijd de bospeen in kleine stukjes.

Schil de asperges en snijd in twee gelijke lengtes.

Kook de komkommer, de bospeen en de tuinboontjes ieder afzonderlijk in licht gezouten water net gaar.

Giet ze af.

Blancheer de spinazie en laat ze goed uitlekken

Blancheer de asperges kort in kokend gezouten water en giet ze af.

Houd wat kookvocht van de asperges apart voor later.

Vlees:

Verwarm de oven voor op 120°C

Kruid lamsrugfilets met zout en peper en braad ze kort aan in de olie.

Wrijf het vlees in met doorgesneden knoflooktenen.

Zet het ongeveer 20 minuten in de oven.

Laat daarna buiten de oven 15 minuten rusten.

Houd ze warm in aluminiumfolie (Kan in een oven van 60°C)

Saus:

Hak het karkas in stukken

Breng het aan de kook met de lamsfond, kalfsfond, tijm en de rozemarijn.

Laat de saus iets inkoken en zeef hem.

Groenten:

Stoof de groenten elk apart na in een beetje boter en breng op smaak. Houd ze warm in de warmhoudkast of in een oven van 60°C.

Snijd de shii-take in kleine stukken en smoor ze in een beetje boter en breng op smaak en houd ze warm.

Verwarm de asperges kort voor het serveren in een beetje kookvocht.

Verwarm de spinazie met wat boter en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Houd de spinazie warm.

Presentatie

Snijd de lamsfilets in plakken en verdeel die over de voorverwarmde borden

Maak quenelles van de spinazie en schik ze met de overige groenten op het bord.

Leg de asperges evenwijdig aan elkaar op het vlees en daarop de shiitake.

Nappeer met de saus. Serveer de rest van de saus er apart bij.



Wit en rood goud, asperges en aardbeien

Ingrediënten

25 witte asperges
500 ml water
1 kg suiker
1,5 vanillepeul
2 st steranijs
13 muntblaadjes

BLANC-MANGER

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

75 kleine aardbeien

Bereidingswijze

WIT GOUD

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

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

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

Was de aardbeien in heet water met het kroontje eraan.

Halveer de aardbeien op 10 na. Halveer de vanille peulen

Presentatie

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 ¼ vanillepeul erdoor heen.

Garneer met siroop en bergjes aardbeien suiker (evt. sosa en poedersuiker mengen).

