

MENU MEI 2002

--

SALADE VAN IN BIESLOOKDRESSING GEMARINEERDE GROENE
ASPERGES MET NIEUWE AARDAPPELEN

CRÈME D'ASPERGES

KWARTEL MET ASPERGES EN EEN CHAMPAGNESABAYON

HANGOP MET ASPERGE-IJS

CHOCOLADESOUFFLÉ MET SINAASAPPEL PARFAIT

SALADE VAN IN BIESLOOKDRESSING GEMARINEERDE GROENE
ASPERGES MET NIEUWE AARDAPPELEN

36	st	groene asperges
1	krop	frisée
800	gr	nieuwe aardappelen
1½	dl	olijfolie
0,7	dl	witte wijn
0,7	dl	witte wijnazijn
35	gr	bieslook
1		sjalot
		poedersuiker, peper en zout

Dressing: Snipper het sjalotje. Snijd de bieslook fijn. Het sjalotje met de azijn en de witte wijn losroeren, dan langzaam de olie toevoegen. Op smaak brengen met poedersuiker, peper en zout.

Schil de asperges en snij ze op gelijke lengte (groene asperges hoeven niet of nauwelijks geschild te worden)

Kook de afsnijdsels en eventuele schillen met wat zout en suiker. Zeef de schillen uit het vocht en bewaar het vocht.

Kook de asperges in dit vocht in 6 à 7 min. Snij de asperges in tweeën.

Schil de aardappelen (zoek aardappelen van ongeveer gelijke grote uit), kook ze beetgaar en laat ze snel afkoelen.

Was en pluk de sla.

Snijd de afgekoelde aardappelen in plakjes van ongeveer 3mm dik.

Marineer de asperges in de dressing. Zeef ze uit het vocht vlak voor het serveren maar bewaar de dressing. Leg de aardappelschijfjes even in die dressing.

Presentatie:

Leg de aardappelen dakpansgewijs midden op het bord in een cirkel van ca 5 cm. Drapeer de sla in deze cirkel. Verdeel de asperges straalsgewijs vanuit het middelpunt van de cirkel naar buiten (6 stukjes per bord eventueel de asperges nog eens overlans delen). Sprenkel wat dressing over de sla en de aardappelen. Strooi er wat fijngesneden bieslook over.

Wijnadvies: Riesling of droge bordeaux (Enter Deux Mères)

CRÈME D'ASPERGES

35	gr	boter
45	gr	bloem
250	gr	asperges (grofgesneden)
1½	ltr	kippenbouillon (aanvullen met aspergevocht van voor- en hoofdgerecht)
3½	dl	room scheutje Noilly Prat
100	gr	asperges (gekookt en fijngesneden)
½	bosje	kervel

Verhit de boter zonder deze laten kleuren, voeg de bloem eraan toe en maak een rouw. Laat deze afkoelen.

Verhit de olijfolie en voeg de grofgesneden aspergestukken eraan toe. De aangefruite asperges afblussen met de bouillon. Iets laten inkoken.

Voeg de bouillon toe aan de roux en roer het geheel met de garde goed glad

Breng de bouillon aan de kook zodat de roux voor de binding gaat zorgen.

Voeg de room toe. Passeer door een zeef en breng op smaak met Noilly Prat.

Presentatie: Verdeel het garnituur van de fijngesneden aspergestukjes over de voorverwarmde soepkoppen. Schenk de hete soep erover.

Als laatste de kervel op de soep strooien voor de kleur en de smaak.

KWARTEL MET ASPERGES EN EEN CHAMPAGNESABAYON

12		kwartels	125	gr	gekl. roomboter
36		asperges	750	gr	krielaardappeltjes
1½	dl	champagne			bakboter
0.7	dl	witte wijn	1	bosjes	cresson
1		ei			gehakte peterselie
2		eidooiers			

Modelleer de kwartels en bind ze op. Bak ze mooi bruin in boter en laat ze rusten. Schil de asperges en kook de afsnijdsels en schillen met wat zout en suiker. Zeef de schillen eruit. Kook de asperges in dit vocht (6-8 minuten koken en meteen serveren of onder een doek even aan de kook brengen en in het vocht laten afkoelen). Kook de krieltjes in water en zout (nieuwe aardappels kunnen in de schil gekookt worden).

Champagnesabayon: De champagne met de witte wijn en de dooiers met het ei au bain marie opkloppen tot 60°C. De massa moet luchtig zijn en beginnen te binden. De geklaarde boter beetje bij beetje door de eiermassa roeren. (Zorg dat de eiermassa bindt voordat de boter toegevoegd wordt). Breng op smaak. Laat de saus niet te warm worden.

Laat de kwartels nog 25 minuten garen in de oven, stoof de krielaardappeltjes zachtjes in de boter met wat gehakte peterselie, verwarm de asperges in het vocht, laat ze uitlekken op een doek en klop vlak voor het serveren de saus even op. Leg de kwartels (snijd ze eventueel doormidden) midden op het bord, de krielaardappeltjes links, de asperges rechts. Nappeer de sabayon voor de kwartel. Garneer met een toefje cresson.

Wijnadvies:

HANGOP MET ASPERGE-IJS

Asperge-ijs:			Hangop:		
4	dl	melk	0.7	lt	yoghurt
175	gr	aspergeschillen	2	dl	melk
175	gr	asperges	35	gr	suiker
100	gr	suiker	4	gr	gelatine (2 bl)
25	gr	glucosesiroop	1		eidooier
1	dl	room			passeerdoek

Aspergeschillen aanzetten in boter. Melk toevoegen en aan de kook brengen. Van het vuur af 20 minuten laten trekken, daarna door een zeef passeren. De geschilde asperges toevoegen en gaarkoken. Alles pureren in de blender en de suiker met de glucosesiroop toevoegen. Door een fijne zeef wrijven met een bouillonlepel.

Room toevoegen, laten afkoelen en in de ijsmachine tot ijs opdraaien

Hangop: laat de yoghurt uitlekken in de passeerdoek. Dit is de hangop. Week de gelatine in koud water. Eidooier met de suiker los kloppen. Melk verwarmen, de gelatine toevoegen met de eidooier en doorroeren (niet koken, anders is de binding weg). Koud zetten en de hangop erdoor spatelen. Weer koud wegzetten tot doorgifte.

Presentatie: Leg de hangop met een lepel in een bakje op een klein schoteltje (ongeveer 1 eetlepel pp.). Schep in het midden van de hangop een bolletje asperge-ijs.

CHOCOLADESOUFFLE MET SINAASAPPELPAFAIT

4		sinaasappels	Chocoladesoufflé's:		
0.7	dl	suikerwater	110	gr	couverture puur
		(700gr suiker en	30	gr	cacao
		7 dl water)	3½	dl	melk
3½	dl	room	70	gr	boter
		couverture	70	gr	bloem
Sinaasappelparfait:			7		eidooiers
5		eidooiers	100	gr	suiker
2		eieren	6		eiwitten
70	gr	suiker			
5	dl	room			
1	dl	sinaasappellikeur			

Water aan de kook brengen en de suiker toevoegen. De suiker moet oplossen, daarna niet meer koken. Trek met een zesteur (citroentrekker) reepjes van de sinaasappelschil. Konfijt deze 5 x in het suikerwater. Zet de reepjes op met suikerwater en breng aan de kook. Giet ze af door een zeef en vang het vocht op. Doe dit vijf maal. Vermeng de reepjes daarna op een schaal met voldoende suiker. Snijd de restant schil van de sinaasappels en snijd vervolgens de sinaasappels in partjes. Klop de room vlak voor doorgifte op.

Sinaasappelparfait: Eidooiers en de eieren met de suiker au bain marie opkloppen tot 65°C. Vervolgens in de keukenmachine koud kloppen. De room tot yoghurtdikte opkloppen. Spatel de room met de likeur door de koude eiermassa. Vul kleine patévormen af en zet deze in de vriezer.

Soufflés: De 8 eiwitten met de suiker met de machine opkloppen op stand 10 (bekken eerst ontvetten met azijn en schoonspoelen met koud water). Smelt de couverture, de cacao en de boter in de melk. Voeg de bloem toe en laat iets garen. Roer er van het vuur de eidooiers een voor een door zodat deze opgenomen kunnen worden. Schenk de koffielikeur erbij en laat het beslag afkoelen. Vet de vormpjes in met olie. Spatel de geklopte eiwitten door het beslag. Vul ze tot tweederde met het chocoladebeslag. Bak de soufflé's ongeveer 20-30 minuten au bain marie in een oven van 160°C.

Presentatie: Zet de soufflé midden op het bord. Spuit een mooie rozet slagroom op het bord. Zet tegen de slagroom een plak parfait. Leg een paar partjes sinaasappel in een waaier op het bord. Leg een paar sinaasappelreepjes op de slagroom. Spuit dunne lijntjes van gesmolten couverture over het dessert of maak er rastertjes van op vetvrij papier.