

MENU MEI 2008

>()<

GEROOKTE ZALM GEVULD MET AARDAPPEL, RADIJS EN
GROENE ASPERGES MET EEN RODE BIETENDRESSING

<>

KREEFTENSALADE MET MECHELSE ASPERGES EN
TRUFFELVINAIGRETTE

<>

CHARTREUSE VAN ASPERGES

<>

ASPERGESOEP MET SHII-TAKE

<>

ASPERGES MET ZWEZERIK EN EENDENLEVERSAUS

<>

MASCARPONEMOUSSE MET AARDBEIEN

GEROOKTE ZALM GEVULD MET AARDAPPEL, RADIJS EN GROENE
ASPERGES MET EEN RODE BIETENDRESSING

8		aardappelen (Roseval)	300	gr	gerookte zalm (voorgesneden)
24	groene	asperges			takjes platte peterselie
24		radijzen		potje	zalmeitjes
6	el	mayonaise		takjes	frisée
1		rode biet	24	groene	aspergepunten
75	gr	yoghurt			
½	dl	room			

Verwijder de schil van de gekookte rode biet met een mesje. Trek hierbij plastic handschoenen aan om te vermijden dat je handen rood worden. Snij de rode biet fijn en pureer daarna met een beetje olijfolie met de staafmixer (en reinig die meteen!). Meng de yoghurt en de room onder de bietenpuree en breng op smaak met peper en zout.

Schil de aardappelen en snij ze in brunoise 5 x 5 mm. Kook ze beetgaar in gezouten water en koel ze meteen af onder koud stromend water.

Kook ook de in de lengte gehalveerde asperges beetgaar in kokend, gezouten water. Verfris ze meteen onder koud stromend water.

Snij er eerst de punten af en bewaar ze voor de afwerking.

Snij de rest in blokjes (5 x 5 mm). Was de radijsjes en snij ze ook in blokjes van 5 x 5 mm.

Maak de mayonaise (zie algemeen recept).

Meng de aardappelen, de asperges en de radijsjes met de mayonaise en breng op smaak met peper en zout.

Steek 12 rondjes ter grootte van de ringen uit en maak van de afsnijdsels van de zalm een grove tartaar.

Plaats hoge smalle plastic ringen (5 cm) op het bord en leg onderaan wat tartaar. Bedek met de vulling en eindig met nog een sneetje zalm. Neem de ring niet weg en nappeer het bord met een streepje dressing. Werk af met aspergepunten, salade, platte peterselie en zalmeitjes. Haal de ringen weg als de borden op tafel staan.

Wijnadvies: Hardy's

KREEFTENSALADE MET MECHELSE ASPERGES EN TRUFFELVINAIGRETTE

6	st.	kreeften van 400 gram	<u>Truffelvinaigrette</u>
		Court bouillon	3 theel. truffelnat
1 ½	kg	asperges	3 eetl. soyaolie
300	gr.	haricoverts	3 eetl. notenolie
150	gr.	paddenstoelen	3 eetl. sherry azijn
1 ½	st	zwarte truffel	
100	gr	rucola	

Kook de kreeften in de court bouillon. { groenten prei, ui, wortel bleeksel }

Schil de asperges en kook eerst de schillen.

Kook daarna de asperges beetgaar in dit vocht.

Kook de haricoverts beetgaar in gezouten water. (afspoelen met koudwater)

Snijd de paddenstoelen en de truffels in dunne reepjes, even bakken in olijfolie.

Haal het kreeftenvlees uit de pantsers en snijd in stukken.

Meng gedeelte van het kreeftenvlees met alle groenten en kruid met pezo.

Bewaar mooie stukjes voor boven.

Klop voor de vinaigrette de olie met de azijn.

Voeg het truffelnat toe en kruid met pezo.

Was de sla.

Presentatie:

Zet een ring van ca. 6 cm op een koud bord en vul met het kreeftenmengsel.

Duw even aan.

Nappeer de salade met de vinaigrette.

Versier de borden met rucola .

Wijnadvies:

TERRINE VAN ASPERGES EN LAMSFILET

750	gr	lamsfilet	vinaigrette:		
36	st	witte asperges	0,5	dl	witte wijn
36	st	groene asperges	0,2	dl	witte wijnazijn
8	bl	gelatine	0,5	dl	maisolie
3	dl	room	½	st	sjalot
			¼	st	appel
6	vel	filodeeg	1	eetl	yoghurt
			½	st	rode biet

Lamsfilet: Peper en zout de lamsfilet en bak aan twee zijden bruin. Laat garen in een oven van 160 graden tot een kerntemperatuur van 55 graden. Laat afkoelen in de koeling.

Asperges: Gaar zowel groene als witte asperges beetgaar, dit kan in 2 pannen tegelijk. Snijdt van twaalf witte en twaalf groene asperges de punten af tot een lengte van ca. 12 cm. Zet 12 witte en 12 groene asperges apart en droog ze op keukenpapier. Laat de overige asperges en de resten die over zijn nog even doorgaren tot ze goed zacht zijn. Bewaar 1 dl kookvocht. Laat de asperges goed uitlekken. Maak van beide soorten apart, in de keukenmachine, een puree. Meet van beide soorten 300 gram puree af. Week de gelatine in koud water en los op in het achtergehouden aspergenat en verdeel over de twee puree's. Zet koel weg. Sla de room lobbige en schep deze als de puree's hangend zijn door de puree's en breng op smaak.

Terrine: Bekleed een terrinevorm met plasticfolie. Snij het lamsvlees op de snijmachine in dunne plakken max. stand 5. Leg onderin de terrinevorm 2 laagjes lamsvlees. Vervolgens een laag witte aspergemousse en strijk glad. Beleg met groene asperges en een nieuw laagje lamsvlees. Herhaal dit met groene aspergepuree en witte asperges. Ga verder tot de terrine gevuld is en eindig met 2 laagjes lamsfilet. Laat opstijven in de koeling.

Vinaigrette: Pureer de rode bieten en snijdt de sjalot zeer fijn. Snij de appel in zeer fijne blokjes. Maak van de bietenpuree, de sjalot en de appel samen met de overige ingrediënten een vinaigrette.

Ring: Snijd van het filodeeg stroken van 3 cm breed, plak er 2 in de lengte aan elkaar en doe deze om de ingevette smalle metalen ringen. Bak deze in de oven goudbruin.

Afwerking: Leg een plak van de terrine op een bord. Zet een filoring op zijn kant ernaast en leg hierin een witte en een groene aspergepunt

Wijnadvies: Croix Ronde Topaze

ASPERGESOEP MET SHII TAKE

36	st	witte asperges
36	st	groene asperges
5	li	aspergenat
1	li	kippenbouillon
100	gr	shii take pezo

Schil samen met degene die het hoofdgerecht doet de witte asperges. Snij de koppen van de asperges(ca. 5 cm). De rest van de asperges zijn voor het hoofdgerecht. Leg een gedeelte van de schillen in een pan en daar bovenop de aspergekoppen. Giet er zoveel koud water op dat de asperges goed onder staan en zet ze op.

Breng het water aan de kook, draai het vuur klein en hou het water tegen de kook aan. Na ca. 5 minuten de pan van het vuur halen en de aspergekoppen in het hete water verder laten garen.

Doe, behalve het schillen, hetzelfde met de groene asperges. Gaar ook de groene aspergekoppen.

Borstel de shii take schoon snijd ze in schijfjes. Verhit de bouillon tot tegen het kookpunt en laat de shii take even meetrokken.

Schep de aspergekoppen uit het kooknat en zeef het nat door een passeerdoek. Verzamel bij andere aspergekokers aspergenat tot je ca. 5 liter hebt.

Laat het nat inkoken tot 1,5 liter en voeg het toe aan de kippenbouillon, laat nog wat inkoken tot je ca. 2 liter over hebt en breng dit op smaak met peper en zout. Voeg kort voor het uitserveren de aspergepunten er bij tot ze opgewarmd zijn. Zeef de koppen weer uit de soep. Leg om en om 3 witte en 3 groene koppen stervormig in de voorverwarmde borden en leg er wat schijfjes shii take bij. Schep de soep voorzichtig in de verwarmde borden, zorg dat de asperges niet gaan drijven. Schep desgewenst aan tafel nog wat soep bij.

ASPERGES MET ZWEZERIK EN EENDENLEVERSAUS

Zwezerik:

900	gr	zwezerik
1	st	wortel
2	st	uien
2	takjes	tijm
2	st	laurierblaadjes
6	st	peterseliestelen
2	dl	witte wijn
5	dl	kippenbouillon
3	dl	room

eendenleversaus:

200	gr	eendenlever
50	gr	bloem
50	gr	bloem
4	dl	kippenbouillon
2	dl	room
		rode port/ Madeira

Tagliatelle (algemeen recept)

Vorbereiding:

Maak de eendenlever goed schoon en spoel af onder de koude kraan en zet ze in een kommetje te marineren in de Madeira.

Haal de aspergestukken (wit en groen) op bij degene die de soep maakt (deze zijn daar n.l. over)

Zwezeriken:

Spoel de Zwezerik onder koud water en zet weg.

Ververs af en toe het water. Haal de zwezerik uit het water, leg hem in een ruime pan met water en wat zout en breng dat langzaam aan de kook.

Hou het water vijf minuten tegen de kook aan.

Haal de zwezerik uit het kooknat en spoel hem af onder de koude kraan.

Laat uitlekken en verwijder velletjes en vliezen.

Snij de wortels en de uien in dunne plakken.

Beleg de bodem van een pan met wortels en uienplakjes en leg er de groene kruiden bij.

Leg de zwezerik op het groentebed en laat alles op een zacht vuur tien minuten zweten.

Voeg de witte wijn toe en laat die inkoken.

Giet er dan de kippenbouillon bij en laat alles 40 minuten zachtjes sudderen.

Eendenleversaus:

Haal de eendenlever uit de marinade en wrijf ze met een houten lepel door

een zeef.

Zet de puree terzijde en giet er een laagje port op.

Smelt 50 gr boter in een sauspan, laat uitbruisen zonder dat ze verkleurt en strooi 50 gr bloem erover.

Laat die onder voortdurend roeren garen.

Verdun de roux met de kippenbouillon en laat de saus 5 minuten doorpruttelen.

Klop 2 dl room stijf.

Roer de eendenpuree met de port door de saus en schep er de stijf geslagen room door.

Breng op smaak met pezo.

Tagliatelle:

Maag de tagliatelle volgens algemeen recept met behulp van de pastamachine.

Vervolg zwezeriken:

Zwezerik garen, af laten koelen, velletjes en vliezen verwijderen en daarna krokant bakken.

Afwerking:

Verdeel de zwezerik over de tagliatelle in het midden van de borden.

Leg er wat mikado van asperges naast en schep een paar lepels eendenleversaus over de asperges.

Wijnadvies: Macon

MASCARPONEMOUSSE MET AARDBEIEN

Afdekgelei:

1½	dl	aardbeiensap
1½	dl	water
3	el	suiker
9	gr	gelatine

Biscuitdeeg:

5	st	eieren
150	gr	suiker
75	gr	bloem
75	gr	aard. zetmeel

Mascarpone mousse:

6	g	gelatine
40	gr	water
80	gr	suiker
150	gr	mascarpone
1/2		citroen (sap van)
2		eiwitten
30	gr	suiker
30	cl	slagroom

Biscuit:

2	el	aardbeienlikeur
600	gr	aardbeien
		suikerstroop

Afwerking:

		aardbeien
		aardbeiensaus
		mint
		poedersuiker
2	dl	slagroom

Maak het biscuitdeeg:

Eieren en suiker mengen in de keukenmachine.

Loskloppen tot 37° C met behulp van de brander.

Daarna koud kloppen.

Bloem en aardappelzetmeel mengen en zeven.

Onderspatelen.

Afbakken in ± 30 minuten op 170° C. De biscuit is goed als je er op drukt en het veert terug.

Mascarpone mousse

Week de gelatine voor de mascarpone mousse in koud water.

Warm het water op en voeg de suiker toe.

Los hierin de uitgeknepen gelatine op.

Klop dit mengsel zeer snel onder de mascarpone.

Voeg het citroensap toe.

Klop de eiwitten half op, voeg de suiker toe en klop stijf.

Klop de room op en meng hem onder het kaasmengsel.

Spatel het eiwit eronder.

Breng het aardbeiensap samen met het water en de suiker aan de kook en verwijder het schuim.

Laat even afkoelen en voeg vervolgens de geweekte gelatine toe.

Beleg de bodem van grote ronde stalen vormpjes met biscuit en besprenkel die met aardbeienlikeur en suikerstroop.

Halveer een aantal aardbeien en zet deze rechtop langs de kant. Ze mogen niet boven de vorm uitsteken.

Schik de overige aardbeien dicht tegen elkaar op de biscuit.

Vul verder met het mascarpone mengsel.

Laat de vormpjes even trillen zodat de luchtbellen verdwijnen en strijk alles mooi glad.

Plaats de taartjes 30 minuten in de diepvriezer.

Giet de gelei over de taart en laat ze volledig opstijven in de koelkast.

Presentatie:

Ontvorm de taartjes.

Plaats een taartje op een bord en werk af met de aardbeien, de saus en wat mint.

Spuit er een toefje stijf geslagen room bij en strooi wat poedersuiker op het bord.