

Mei 2007 aspergemenu

Zalmtartaar met aspergetempura en rucolaolie

Mousseline van asperges met waterkerssaus

Aspergesoep met eendenborst, topinamboer en kervel

Salade van gemarineerde asperges
met een carpaccio van lichtgerookte heilbot

Spiesjes van kalfszwezerik met roergebakken asperges
en gember-sojasaus

Dragonijs met rabarbercompote en aardbeiengranité

Wijnkeuze

Kookschema mei 2007

Zalmtartaar met aspergetempura en rucolaolie

AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Frituurpan een half uur voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE RUCOLAOLIE:

50 g rucolasla

1,5 dl olijfolie

zout

VOOR DE ZALMTARTAAR:

500 g verse zalmhaasjes

300 g gerookte zalm

1 citroen

4 dl crème fraîche

½ bosje bieslook

VOOR DE TEMPURA:

15 witte asperges

5 el bloem

150 g tempuramix

ca. 3 dl ijskoud water

zout

zwarte peper

80 g eiwit

olie om te frituren

BEREIDING:

Rucolaolie: Rucola van dikste stelen ontdoen en in keukenmachine fijnmalen. Terwijl machine draait, olie in dun straaltje erbij schenken. Rucolaolie op kamertemperatuur minimaal 1 uur wegzetten, daarna met zout op smaak brengen.

Zalmtartaar: Zalmhaas en gerookte zalm in fijne brunoise snijden. Citroen uitpersen. Beide soorten zalm met citroensap, crème fraîche en driekwart van bieslook mengen. Zalmmengsel afdekken en tot gebruik gekoeld bewaren.

Tempura: Asperges schillen en ca. 3 cm van onderkant afsnijden. Asperges zowel in de lengte als in de breedte halveren. 3 eetlepels bloem in diep bord strooien. In kom 150 g tempuramix met zout, peper en ca. 3 dl ijskoud water tot stevig beslag roeren. Intussen eiwit stijf kloppen en door beslag scheppen. Asperges een voor een licht door bloem wentelen. Overtollige bloem eraf schudden en asperges door beslag wentelen.

NB: Zodra het beslag klaar is, gelijk gaan frituren en direct uitserveren.

Asperges in gedeelten in 5 à 6 minuten goudbruin en krokant frituren. Laten uitlekken op keukenpapier.

UITSERVEREN: Met kleine dresseerring op elk bord zalmtartaar taartje van ca. 5 cm doorsnede maken. Garneer met wat stukjes bieslook. Ga dan de tempuras frituren. Leg er per bord 3 asperge tempuras in een driehoek omheen, rucolaolie eromheen druppelen. Direct uitserveren.

Eet smakelijk (Hv'tS, PvD, PGW, HL)

Am2007-05-01

Mousseline van asperges met waterkerssaus

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

boter om de vormpjes in te vetten

1500 g witte asperges

5 eieren

4 dl room

mespunt wasabi (tube)

50 g boter

5 sjalotten

4 bossen waterkers

1,5 dl Noilly Prat

2,5 dl droge witte wijn

2,5 dl gevogeltesfond

nootmuskaat

22 kleine trostomaatjes (of Tasty Toms)

zout

peper

BEREIDING:

De mousseline: Beboter 15 kleine ramequins. Snipper de sjalotjes. Was de kerstomaatjes en halveer ze. Schil de asperges zorgvuldig; geef de schillen en kontjes aan gerecht 3 (de soep). Kook de asperges in ca. 15 minuten gaar. Snij de koppen op ca. 5 cm af, halveer ze in de lengte en zet apart. Pureer de asperges met de eieren, tweederde van de room, een beetje wasabi (pas op, erg geconcentreerd van smaak!!) en peper en zout in de keukenmachine. Vul de vormpjes met dit mengsel en plaats ze onafgedekt in de oven gedurende 35 minuten.

De saus: Was de waterkers en snij 3 bosjes grof. Smelt 50 gram boter en fruit hierin de sjalotjes tot ze glazig zijn. Voeg de vermout, de wijn en de fond toe en kook het geheel in tot er eenderde overblijft. Voeg een minuut voor het einde van de kooktijd de grof gesneden waterkers toe. Pureer de saus in de keukenmachine, druk door een zeef en breng op smaak met nootmuskaat, peper, zout en de rest van de room.

Serveren: Giet de saus als een spiegel op de borden en stort de aspergemousseline in het midden. Maak op elk bord een krans van drie gehalveerde aspergepunten en de gehalveerde kerstomaatjes. Garneer met een takje waterkers.

Eet smakelijk (Hv'tS, PvD, PGW, HL)

Am2007-05-02

Aspergesoep met eendenborst, topinamboer en kervel

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kilo witte asperges

1 kilo soep asperges

2,5 l gevogeltebouillon

peper en zout

nootmuskaat

*5 middelgrote topinamboers (ook bekend als
aardpeer en Jerusalem artichokes)*

olijfolie

cayennepeper

500 g eendenborstfilet

bosje kervel

zout, peper

BEREIDING:

De bouillon: Verwarm de gevogeltebouillon in een grote pan. Snij de soepasperges in stukken en doe ze bij de bouillon. Eventueel de topjes apart bewaren en schillen. Verzamel alle aspergeschillen van alle gerechten en doe ze bij de bouillon. Laat zo lang mogelijk op laag vuur trekken. Schil de witte asperges en snij ze in stukken van 3 cm. Houd de koppen apart. De schillen gaan ook weer bij de bouillon.

De eendenborst: Snij de velkant van de filets kruislings in. Prepareer de rookpan. Zodra de houtmot begint te roken, eendenborst toevoegen (velkant naar beneden) en ca. 20 minuten roken tot de filets gaar zijn.

Het garnituur: Blancheer de witte aspergekoppen ca. 3 minuten. Borstel de topinamboers schoon en snij ze ongeschild in blokjes van 1 cm dik. Bak ze samen met de punten van de asperges krokant in olijfolie. Kruid met cayennepeper en zout.

Snij het vet van de eendenborst en trek het vlees in reepjes.

De soep: Zeef de bouillon. Laat de aspergestukken in ongeveer 15 minuten garen in de bouillon. Pureer de soep met de staafmixer en kruid met peper, zout en een snuifje nootmuskaat.

UITSERVEREN: Schenk de soep in voorverwarmde borden en verdeel er de gebakken groenten over. Garneer de soep met kervel en wat peper.

Eet smakelijk (Hv'tS, PvD, PGW, HL)

Am2007-05-03

Salade van gemarineerde asperges met een carpaccio van lichtgerookte heilbot

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kg heilbotfilet
30 groene asperges
grote zak gemengde sla (mesclun)
½ bosje dragon
½ bosje kervel
1 bakje shiso purper
3 pomodori tomaten
3 eetlepels balsamicoazijn

VOOR DE DRESSING:

50 g eidooier
3 tl mosterd
1,5 dl dragonazijn
4 takjes tijm
3 dl olijfolie
peper en zout

BEREIDING:

Heilbot: Ontdoen van eventuele ongerechtigheden. Prepareer de rookpan met 1 el houtmot, en leg de heilbot erin als de pan begint te roken. Rook de vis ca. 15 minuten lichtjes. Laat de vis afkoelen, in plastic folie rollen en in de diepvries een half uurtje laten aanvriezen. Daarna eventueel nog even in de koeling bewaren.

Salade: Eidooier met azijn los roeren en daarna langzaam olie toevoegen. De fijngesneden tijm erdoor roeren en op smaak brengen. De asperges zorgvuldig schillen, de kopjes met ca. 3 cm steel apart houden en van de rest een heel fijne *julienne* van snijden. Alle aspergedelen gedurende 2 uur marinieren in de dressing. De tomaat ontvellen, zaden verwijderen en vruchtvlees in hele fijne brunoise snijden en besprenkelen met de balsamicoazijn. Op smaak brengen met wat peper. De blaadjes van de kervel en dragon plukken, wassen en goed droogmaken.

UITSERVEREN: De sla samen met de gemarineerde asperge julienne in een ronde steker op het bord dresseren. Van de aangevoren vis dunne tranches snijden en die op de gemarineerde aspergesalade leggen. Bestrooien met zout en peper uit de molen. Het kruidenmengsel op het torentje leggen en de ring weghalen. Garneren met shiso en de aspergekopjes. De dressing met de staafmixer schuimig kloppen en samen met de tomaat concassée om het gerecht heen dresseren. Laat de vis voor het serveren even op temperatuur komen.

Eet smakelijk (Hv'tS, PvD, PGW, HL)

Am2007-05-04

Spiesjes van kalfszwezerik met roergebakken asperges en gember-sojasaus

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Frituurpan een half uur voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1500 g kalfszwezerik
1 liter groentebouillon
8 zoethoutstokjes
60 g bloem
50 g sesamzaadjes
2 dl geklaarde boter
2 kg witte asperges
arachideolie
3 eetlepels suiker
1,5 dl azijn
peper en zout

VOOR DE GEMBER-SOJASAU:

3 dl kippenbouillon
2 dl kalfsglacé
30 g gemberwortel
½ bosje koriander
2 citroengras
4 tenen knoflook
1 dl ketjap manis
50 g roomboter

BEREIDING:

Bij binnenkomst: Zwezerik in ruim koud water zetten en indien mogelijk nog een keer verversen.

De zwezerik: Groentebouillon aanmaken en aan de kook brengen. De kalfszwezerik spoelen onder koud stromend water en blancheren in de groentebouillon gedurende 8 minuten. Daarna de pan van het vuur nemen en de zwezerik nog iets laten garen in de bouillon. De zwezerik laten afkoelen in de bouillon, pellen. Snij de zwezerik in blokjes. Haal de blokjes door de bloem en daarna door het sesamzaad. De stokjes zoethout in vieren slijten en de in blokjes gepaneerde zwezerik eraan rijgen.

Saus: De ingrediënten, behalve de boter, mengen in een pan, aan de kook brengen en een uur zachtjes laten trekken. Passeren door een bolzeef en nog iets laten inkoken. Eventueel iets aanlengen met 1 dl pocheer-vocht van de zwezerik. Op smaak brengen met peper en zout.

Asperges: De asperges schillen en in zeer dunne, schuine plakjes snijden. Vijf geschilde rechte asperges zo dun mogelijk in de lengte snijden met een kaasschaaf of mandoline en de 'slierten' frituren.

UITSERVEREN: Bak de spiesjes in geklaarde boter. De aspergeplakjes roerbakken in wat arachideolie, afblussen met azijn en bestrooien met suiker. De asperges in het midden van het bord dresser en hierop de zwezerikstokjes leggen. Garneren met de gefrituurde aspergekrullen. De saus met wat koude boterklontjes monteren en er omheen lepelen.

Dragonijs met rabarbercompote en aardbeiengranité

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 175°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE AARDBEIENGRANITÉ:

500 g aardbeien
75 g poedersuiker
sap van ½ citroen
½ dl wodka

VOOR HET DRAGONIJS:

2 dl zoete witte wijn
50 g dragon
7 dl slagroom
5 eieren
120 g eidooier
150 g suiker

5 plakken diepvries bladerdeeg
poedersuiker

VOOR DE RABARBERCOMPOTE:

1,5 kilo rabarber
125 g fijne kristalsuiker
1 vanillestokje

VOOR DE DRAGON-SUIKERSIROOP:

1 dl water
100 g kristalsuiker
30 g dragon

DIRECT om 18 uur BEGINNEN:

BEREIDING:

De granité: Was de aardbeien. Verwijder dan pas de kroontjes en snij ze in stukken. Doe 1 dl water, suiker en de aardbeien in een pan. Verwarm tot de suiker is opgelost en haal de pan van het vuur. Pureer de aardbeien, wrijf door de zeef en vang het vocht op. Voeg citroensap en wodka toe. Giet het geheel in een lage schaal met zoveel mogelijk oppervlak (liefst metaal, bijv. een ovenschaal) en laat in de vrieslade bevriezen. Roer de ijskristallen regelmatig los met een vork.

Het ijs: Was en droog de dragon. Houd 15 mooie takjes apart en hak de rest van de blaadjes fijn. Breng de witte wijn aan de kook en laat het 10 minuten op laag vuur trekken. Voeg de dragonstukjes toe en zet het mengsel in de koelkast. Klop de room lobbige en zet hem in de koelkast. Klop de eieren en de eidooiers met de suiker au bain marie tot het mengsel handwarm is. Klop het verder van het vuur af koud. Spatel, als de eiermassa goed is afgekoeld de slagroom, het afgekoelde wijnmengsel en de overige dragon erdoorheen. Maak er ijs van in de ijsmachine.

De bladerdeegkoekjes: Verwarm de oven voor op 175°C. Bestrooi de plakken bladerdeeg met poedersuiker en rol ze dun uit - daarbij geen bloem gebruiken! Bak ze af in de oven en snij ze in lange punten. Bestrooi deze nogmaals met poedersuiker en glaceer ze nog even in de oven.

De rabarbercompote: Maak de rabarber schoon en snij de stelen in maantjes van ca. 1 cm dik. Laat deze twee uur met de suiker en het merg uit het vanillestokje marinieren. Kook ze vervolgens kort en laat ze afkoelen.
Zet de compote koud weg tot gebruik.

Suikersiroop: Kook het water met de suiker tot een dunne siroop. Hak de dragon superfijn en roer hem erdoor. Af laten koelen tot gebruik.

UITSERVEREN: Maak een spiegel van de rabarbercompote. Schep een quenelle van het ijs er op, giet er wat dragon-suikersiroop overheen en leg 2 bladerdeegreepjes tegen het ijs (ietsje schuin omhoog, als een grote X). Druppel nog iets van de dragon-suikersiroop eromheen. Garneer met een klein takje dragon. Serveer de goed losgeroerde aardbeien-granité er apart bij in een klein glaasje.

Wijnkeuze

Voor het menu van de maand mei, zoals gewoonlijk een menu waarin de verse asperges weer de boventoon voeren heeft de wijncommissie getracht om zich enigszins de traditie los te laten. Wij hebben getracht een passende combinatie te vinden tussen de ingrediënten, met name de asperges, en de verschillende wijze van bereiden.

DE 1^E WITTE WIJN:

Tot en met de salade van gemarineerde asperges met de gerookte heilbot hebben wij gekozen voor een prachtige wijn uit Lugana (DOC) uit Italië. Het is een wijn die volledig uit de trebbiano druif gemaakt is. Normaliter een druivenras dat als “werkpaard” wordt betiteld. Dat wil zeggen een perfecte combinatie ras is doch op zichzelf geen spannende wijn oplevert. Echter de streek Lugana is daar een uitzondering op. De druiven hebben aan de zuid kant van het Lago di Garda goed kunnen rijpen en optimaal van het micro-klimaat van het nabijgelegen meer kunnen genieten. Dit heeft geleid tot een wijn met een levendige smaak met een subtiele schakering van perzik, abrikoos en kruiden.

DE 2^E WITTE WIJN:

Natuurlijk willen wij de klassiekers niet verloochenen. Voor de kalfszwezerik met de roergebakken asperges hebben wij een prachtige **pinot gris** uit het hart van de **Elzas** geselecteerd. De familie Engel werkt op volledig biodynamisch grondslag. Op basis van oude stokken tracht men zo laat mogelijk te oogsten wat de kracht en de smaak ten goede komt en voor het welbekende zoetje zorgt. De “neus” is licht rokerig met een karakter van noten.

De liefhebbers van rode wijn kunnen de pinot gris vervangen door de Italiaanse rode wijn van de maand april.

Namens de wijncommissie

Dirk de Jager

Kookschema mei 2007

	Ma Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	-	1	2	3	-	4
II	7	8	9	10	11	-
III	-	15	16	11	-	18
IV	21	22	23	24	-	25