

M *enu mei 2016*¹

KOFTA'S MET ASPERGE-MELOENSALSA

*

ZEEBAARS MET CITRUSVINAIGRETTE EN GROENE ASPERGES

*

INVOLTINI MET GROENE ASPERGES EN MORILLES AUS²

*

GEBRADEN GEITENLAM MET COUSCOUS EN ASPERGES³

*

GEMBERASPERGES MET FRAMBOZEN EN SINAASAPPELIJS²

HONING-ASPERGEMOUSSE MET RABARBERCOMPOTE

*

¹ Menu samengesteld door Gert Schutte

² Aspergeboek Jens Piotraschke

³ Uit: Exclusief Sligro

KOFTA'S MET ASPERGE-MELOENSALSA⁴

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

ASPERGE-MELOENSALSA

- 500 g witte asperges
- zout
- suiker
- 500 g rijpe honingmeloen
(bij voorkeur Galia)
- 2 st bosuitjes
- 2 groene chilipepers
- 40 ml limoensap
- 20 g ahornsiroop

KOFTA'S

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 500 g lamsgehakt
- 25g dikke (Griekse)
yoghurt
- zout
- peper
- 150 g gezouten pinda's
- 15 g gemengde specerijen
(gelijke delen piment,
kruidnagel, kaneel,
nootmuskaat en gember)
- 2 eieren

- olie om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

ASPERGE-MELOENSALSA

1. Was de asperges, schil ze en snijd de uiteinden af. Breng water met wat zout en suiker aan de kook en blancheer de asperges hierin circa 18 minuten.
2. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken.
3. Snijd de asperges in kleine blokjes en maak van de meloen bolletjes met behulp van een kleine parisienne boor.
4. Was de chilipepers en snijd ze zeer fijn en voeg ze toe.
5. Schep alles om met limoensap en ahornsiroop en laat dit afgedekt circa 30 minuten intrekken.

ALTERNATIEF:

GERBRUIK DE ASPERGS RAUW, SNIJD ER LINTEN VAN MET EEN DUNSCHILLER EN MARINEER MET WAT OLIE, LIMOENSAP EN FIJNE BRUNOISE VAN RODE PEPER

KOFTA'S

6. Schil voor de kofta's de uien en knoflook, hak ze fijn en meng ze samen met de yoghurt, 1 ei, zout en peper door het gehakt.
7. Vorm hiervan 10 ovale balletjes.
8. Maal de pinda's grof en meng de specerijen erdoor. Roer het 2° ei los.
9. Wentel de balletjes eerst door de ei en vervolgens door het pinda-specerijenmengsel.
10. Grill de balletjes of bak ze in een koekenpan.

PRESENTEREN

11. Serveer de balletjes met de asperge-meloensalsa.



⁴ Bereid dit Griekse gerecht bij voorkeur op de grill

ZEEBAARS MET CITRUS VINAIGRETTE EN GROENE ASPERGES

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

5 zeebaarzen à
400/500 gr

VISFUMET

500 ml visbouillon

ASPERGES

40 groene mini asperges
boter
Zout

CITRUSVRUCHTEN

20 g citroenvruchtvlees
70 g sinaasappelvruchtvlees
70 g grapefruitvruchtvlees

CITRUSVRUCHTEN

VINAIGRETTE

80 ml olijfolie
60 ml fumet (visbouillon)
50 ml citroensap
100 ml grapefruitsap
120 ml sinaasappelsap
40 ml zoute sojasaus
40 ml zoete sojasaus
1 g gemalen koriander
10 tak basilicum
Bos koriander

BEREIDINGSWIJZE

1. Zet de borden koel.
2. Schub de baarzen en fileer deze en verwijder de huid.
3. Snij de filets in zeer dunne schuine plakken, snij van kop naar de staart. Dus dwars op de draad.
4. 1 filet per persoon.
5. Verdeel de filets over de borden en bewaar in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 180°C .



VISFUMET

7. Maak een visbouillon volgens basis receptuur (WUPS, laurier, witte peperkorrels, etc). Gebruik hiervoor de graten etc. van de zeebaars.
8. Laat de visbouillon rustig inkoken/ verdampen = fumet, tot 60 ml.

ASPERGES

9. Schil indien nodig het ondereind van de asperges.
10. Kook ze net gaar in gezouten water en houd warm.
11. Smelt de boter.

CITRUSVRUCHTEN

12. Snij van de citroen, sinaasappel en de grapefruit netjes de partjes tussen de vliezen uit en vang het sap op. Bewaar de partjes apart.

CITRUSVRUCHTENVINAIGRETTE

13. Vul het sap aan met geperst sap van de aparte citrusvruchten.
14. Vermeng koriandersteeltjes in brunoise en alle overige ingrediënten en laat intrekken.
15. Proef en breng op smaak met zout en peper. Let op een mooie smaakbalans.

PRESENTEREN

16. Verdeel de asperges over de visfilet en besprenkel met wat gesmolten boter.
17. Schuif de borden heel kort in de oven.
18. Verdeel de 3 soorten Citrus vruchtvlees over de vis en bestrooi de vis met iets Maldonzout.
19. Schep de handwarme citrusvinaigrette erover.
20. Garneer met korianderblad

INVOLTINI MET GROENE ASPERGES EN EEKHOORNTJESBROODSAUS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

50 g gedroogde morilles
20 groene asperges
20 plakjes Pastrami
zout
peper
± 20 g grove mosterd
10 plakken Parmaham
4 sjalotten
olie
±15 g tomatenpuree
250 ml Rosé
500 ml
paddenstoelenbouillon
10 g aardappelzetmeel
±30 ml port
Cocktailprikkers

TAGLIATELLE

200g bloem
2 eieren
Zout
Evt. wat olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Diepe borden in de warmhoudkast voorverwarmen.
2. Week de gedroogde paddenstoelen in een beetje lauwwarm water.
3. Was de asperges, leg in een bak met koud water en breek na minimaal een half uur het onderste deel van de asperge af.
4. Snijd de asperges in de lengte doormidden. Blancheer in gezouten water.
5. Bestrooi de plakken pastrami met peper en bestrijk ze met mosterd.
6. Leg de 2 plakjes naast elkaar, zodanig de ze een beetje overlappen (zie werkfoto 1). Leg de plakjes ham er over (zie werkfoto 2). Snijd de vleeswaren in tweeën. Per plakje twee halve asperges inwikkelen en zet vast met cocktailprikkers (zie werkfoto 3).



TAGLIATELLE

7. Maak een pastadeeg; maak eerst brede pastavellen (begin met de hoge stand en werk door tot stand 2 op de pastamachine).
8. Snijd de vellen in Tagliatelle en droog de pasta op een rekje.

SAUS

9. Schil de sjalotten en hak ze fijn. Verhit de olie in een koekenpan en braad de involtini hierin rondom kort aan. Haal ze uit de pan. Reserveer de involtini's en houdt warm in de warmhoudkast.
10. Bak de sjalotten bruin in dezelfde pan. Roer de tomatenpuree erdoor en laat deze eveneens bruin kleuren. Blus af met wat rosé en laat deze inkoken. Voeg op deze manier geleidelijk alle rosé toe. Je hebt nu een mooie bruine basissaus.
11. Snij de morilles horizontaal in plakjes en roer het weekvocht samen met de paddenstoelenbouillon door de basissaus en breng aan de kook.
12. Laat de saus reduceren. Zeef de saus en voeg morilles toe.
13. Bind indien nodig de saus met wat aardappelzetmeel aangemaakt met wat port. Laat de saus zachtjes sudderen en voeg zout en peper toe, proeven evt. nog wat extra port.
14. Als de saus niet dik genoeg is eventueel met wat boter mengen. Laat de saus dan niet meer koken, anders schift hij.

PRESENTEREN

15. Kook de tagliatelle kort in gezouten water.
16. Rol met een vork mooie tagliatelle nestjes en plaats op een bord.
17. Schik per bord 2 involtini's erover en maak af met de saus.

foto 1



foto 2



foto 3



GEBRADEN GEITENLAM MET COUSCOUS EN ASPERGES

RECEPTUUR VOOR 4 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

GEIT

1500 g geitenlamsbout
Neutrale olie
2 bol knoflook
4 sjalotten
4 takjes tijm

ANTIBOISE

750 g tomaten
4 teentjes knoflook
1 bos basilicum
8 takjes dragon
1 st citroen
olijfolie

COUSCOUS

250 g couscous
250 ml kokend water
6 g Rhas el hanouth

ASPERGES ENZO

20 witte asperges
150 g roomboter
2 takjes salie
1000 g tuinbonen
1000g doperwtten

salad pea cresh
Maldonzout

BEREIDINGSWIJZE

GEIT

1. Prepareer de geitenlamsbout.
2. Braad de geitenlamsbout rondom aan in olie.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden.
4. Halveer de knoflook en sjalotten horizontaal en voeg samen met de tijm toe..
5. Voeg 200 ml water toe en gaar 60 minuten op 170 graden in de oven
6. Arroseeer regelmatig met het braadvocht.



ANTIBOISE

7. Pliceer de tomaten.
8. Snijd het vruchtvlees van de tomaten en knoflook in stukken en stoof dit in 15 minuten samen met de basilicum- en dragonblaadjes (hoeveelheid naar behoefte) en citroensap.

COUSCOUS

9. Doe de couscous in een kom en schenk het kokende water erbij. Roer los na 2-3 minuten en laat 10 minuten staan.

ASPERGES ENZO

10. Schil de asperges en snijd de harde onderkantjes af. Snijd ze in drieën. Breng met 125 gr roomboter en de salie in koud, licht gezouten water aan de kook. Voeg eerst de stelen van de asperges toe en enkele minuten later de koppen. Bewaar een paar salieblaadjes ter garnering. Laat 5 minuten koken en giet af.
11. Dop de tuinbonen en de doperwtten en blancheer apart van elkaar een minuut in licht gezouten water. Giet af, dubbeldop de peulvruchten en stoof ze in de rest van de boter.

Vervolgens....

12. Pureer de antiboise van tomaat met de staafmixer.
13. Roer de ras-el-hanouth (naar smaak) door de couscous. Eventueel nog wat boter toevoegen.

PRESENTEREN

14. Snijd mooie stukjes van de geitenlamsbout.
15. Voor de jus: knijp de knoflook en sjalotten uit in het braadvocht en zeef.
16. Leg de couscous op het bord.
17. Leg het vlees erop en schep de antiboise erbij.
18. Schik de asperges ernaast en schep de peulvruchten en wat jus erover.
19. Garneer met salad pea en salie en zout na met Maldonzout

GEMBERASPERGES MET FRAMBOZEN EN SINAASAPPELIJS⁵

HONING-ASPERGEMOUSSE MET RABARBERCOMPOTE⁶

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

GEMBERASPERGES

500 g witte asperges
circa 50 g verse
gemberwortel
32 g limoensap
200 g suiker
250 g frambozen

SINAASAPPELIJS

4 onbespoten sinaasappels
500 ml melk
150 g suiker
7 eierdooiers
35 g sinaasappelkeur

MOUSSE

600 g witte asperges
zout
5 blaadjes gelatine
300 ml slagroom
4 eierdooiers
120 g honing (liefs
sinaasappelbloesem-honing)
fijn geraspte schil van 1
onbespoten sinaasappel

BEREIDINGSWIJZE

GEMBERASPERGES

1. Was de asperges, schil ze en snijd de uiteinden af. Snijd de stengels schuin in stukjes van circa 2 cm. Schil de gemberwortel en rasp hem fijn. Breng het limoensap met de suiker en gember aan de kook en pocheer de asperges hierin afgedekt circa 20 minuten.
2. Schep de asperges uit de pan en laat het kookvocht inkoken tot het stroperig is. Voeg de asperges toe en laat alles afkoelen.
3. Voeg de frambozen pas toe als alles goed is afgekoeld.



SINAASAPPELIJS

4. Boen voor het ijs de sinaasappels met heet water af en droog ze af. Schil met een dunschiller de schil dun af en pers de vruchten uit. Breng het sap met de schilletjes en 150 g suiker aan de kook. Voeg de melk toe en breng het mengsel opnieuw aan de kook. Roer de dooiers los.
5. Roer het sinaasappel-melkmengsel geleidelijk door de dooiers.
6. Voeg de likeur toe en verwarm (eventueel bain Marie) tot 80°C zodat de eidooiers gaan binden.
7. Zeef het mengsel. Laat het afgedekt in de koelkast afkoelen.
8. Doe het ijsmengsel in de ijsmachine en maak er ijs van.

MOUSSE

9. Was de asperges, schil ze en snijd de uiteinden af. Snijd de stengels klein en kook ze circa 12 minuten en heel licht gezouten water.
10. Laat de gelatine weken in ruim water. Schep de asperges uit de pan en laat ze enigszins afkoelen, doe ze in een theedoek en knijp ze goed uit.
11. Pureer ze en druk ze door een zeef.
12. Klop de slagroom tot yoghurt-dikte.
13. Verwarm de eierdooiers met de honing en het sinaasappel-raspel in een metalen kom au bain Marie en klop ze tegelijk schuimig. Knijp de blaadjes gelatine uit en meng ze samen met de aspergepuree door het eimengsel. Plaats de kom in een bak met ijswater en laat het mengsel roerend afkoelen. Vouw er als het mengsel lobbijg wordt de slagroom door.
14. Plaats de mousse afgedekt 2-3 uur in de koelkast.

⁵ Fruit als dessert, met een onverwachte verrassing

⁶ Fruitig zoet gaat samen met fruitig zuur

COMPOTE

1 kg rabarber
150 g poedersuiker
100 ml rosé
1-2 eetl. Arrowroot (of
aardappelzetmeel)
100 ml vers geperst
sinaasappelsap

40 g pistachenoten
Dunne sliertjes
sinaasappelschil ter
garnering

COMPOTE

15. Verwarm voor de compote de oven voor op 120 °C
16. Was de rabarber en snijd hem in stukjes van circa 3 cm. Meng ze met 125 gram poedersuiker en spreid ze uit op een bakblik met opstaande rand, Bak ze circa 45 minuten op de middelste richel van de oven.
17. Giet het vrijgekomen rabarber-sap in een pannetje, voeg de rosé en de resterende 25 gram poedersuiker toe en breng dit aan de kook. Roer de arrowroot met sinaasappelsap tot een papje en bind hiermee de saus.
18. Schep de stukjes rabarber erdoor en laat de compote afkoelen.

PRESENTEREN

19. Hak de pistachenoten fijn en strooi ze op dessertborden.
20. Schep bolletjes van het ijs, schep deze op de pistaches en serveer hierbij de asperge-frambozenragout.
21. Schep balletjes of quenelles van de aspergemousse, serveer ze met rabarbercompote en garneer met sliertjes sinaasappelschil.