



Menu mei 2016

“Tartes Tatin” van asperges

Gerookte zalmsoep met asperges

Rouget barbet met asperges en dragonbotersaus

**Lamszadel in een zoutkorst met asperges en aardappels uit de oven
met rozemarijn**

**Bavarois van asperges met gekonfijte asperges en gemarineerde
aardbeien**

Tartes Tatin van asperges

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>5 plakjes bladerdeeg (diepvries) 20 groene asperges 20 gram basilicum 20 gram Parmezaanse kaas 20 gram pijnboompitten 1 teen knoflook Zout 50 ml olijfolie</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200 C. Laat de plakjes deeg uitgespreid ontdooien.</p> <p>Doe de basilicum, de Parmezaanse kaas, de pijnboompitten, het teentje knoflook en een snufje zout in een mengbeker. Maak hier met de staafmixer onder toevoeging van de olijfolie een pesto van.</p> <p>Was de asperges, dep ze droog en snij er zoveel af dat ze even lang zijn als de plakjes deeg. Leg op enige afstand telkens 2 asperges naast elkaar op een bakplaat. Halveer de plakjes bladerdeeg. Bestrijk de plakjes deeg met pesto en leg ze met de pestokant naar onderen over de asperges. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de "tartes tatin" in 15 minuten goudbruin en gaar. Neem de taartjes met een pannenkoekmes van de bakplaat en keer ze op een bordje. Serveer ze lauwwarm.</p>



Gerookte zalmsoep met asperges

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
20 asperges 1 l. visbouillon ½ l. aspergevocht ½ l. slagroom 2 bosjes dille 600 gr. gerookte zalm 2 eidooiers	<p>Schil de asperges en kook ze beetgaar. Snijd ze in 3 of 4 stukken en leg de punten apart tot gebruik. Meet een ½ l. kookvocht af (bewaar de rest van het vocht om de punten voor het serveren in op te warmen) en breng dit met de visbouillon, de aspergestukken, 200 gr. gerookte zalm en 400ml. slagroom aan de kook en laat zachtjes koken tot de aspergestukjes goed gaar zijn. Breng op smaak met zout en peper en pureer in de keukenmachine tot een gladde soep. Hak dille fijn tot er 6 eetlepels zijn. Klop de overige 100 ml. slagroom half stijf en roer de eidooiers erdoor (liaison). Laat de overige zalm op kamertemperatuur komen. Vlak voor het uitserveren de gehakte dille door de soep roeren en deze aan de kook brengen. Nu de liaison onder goed roeren toevoegen en nog even verwarmen, <u>maar niet koken!</u> De aspergepunten verwarmen.</p>
2 plakjes bladerdeeg 2 eieren 1 zakje geraspte oude kaas	<p>Rol na ontdooien de velletjes bladerdeeg iets dunner uit en bestrijk ze met losgeklopt ei en strooi hier de kaas over. Snijd ieder velletje in 5 repen draai de uiteinden tegen elkaar in en leg ze op een bakplaat. Bak ze in de oven op 175°C in ca. 10 min. goudbruin.</p>

SERVEREN:

Leg in verwarmde soepborden een hoopje zalm en leg hierop kruiselings twee aspergepunten. Giet de soep er voorzichtig omheen en garneer met een takje dille en een kaasstengel.

Rouget barbet met asperges en dragonbotersaus

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
20 asperges 2 bosjes dragon 4 sjalotjes 5 dl. dragonazijn 5 dl. witte wijn 8 witte peperkorrels 2 takjes tijm 1 blaadje laurier 6 eidooiers 500 gr. boter 1 citroen	Schil de asperges en kook ze beetgaar. Snipper de sjalotjes. Risp van 1 bosje dragon de blaadjes van de stelen en hak de blaadjes fijn. Breng de dragonazijn, witte wijn, enkele dragonstelen, gekneusde peperkorrels, sjalotjes, tijm en laurier aan de kook en laat tot 1/3 inkoken (gastrique). Zeef deze door een hele fijne zeef in een andere pan en laat afkoelen. Smelt en klaar de boter. Nu de eidooiers door de gastrique kloppen en au bain marie opkloppen tot een roomachtige gebonden massa. Giet er vervolgens geleidelijk de geklaarde boter bij, totdat alle boter verbruikt is. Op smaak brengen met zout, peper en citroensap. Voeg de gehakte dragonblaadjes toe.
30 kleine krielaardappeltjes	Kook de aardappeltjes. Warm de asperges even op in het eigen kookvocht.
10 kleine rode mulfilets (50 gr pp) olijfolie	Peper en zout de mulfilets en bak ze in hete olijfolie op de huidzijde. Draai ze voorzichtig om.

SERVEREN:

Leg de asperges midden op verwarmde borden en leg de mulfilet erop, met de huidkant naar boven.

Leg er 3 aardappeltjes naast en druppel de saus er rondom heen.

Garneer met een takje dragon.

Lamszadel in een zoutkorst met asperges en aardappels uit de oven met rozemarijn

Ingrediënten (voor 10 personen) 1 lamszadel van ca 1,5 kg 3 takjes rozemarijn 3 takjes majoraan 3 takjes tijm Boter Peper Bindtouw 1 kg bloem 1 kg grof zeezout 3 eieren 2 dl water (afhankelijk van de bloem) 3 takjes rozemarijn 3 takjes majoraan 3 takjes tijm 2 dl lamsfond 2 dl rode wijn 2 takjes rozemarijn 1 dl room 100 gram boter 10 middelgrote roseval aardappels 2 takjes rozemarijn 1 tl grof zeezout 2 el olijfolie	Bereiding: lamszadel Ontbeen het lamszadel. Dit doe je door met het mes langs de botten en het borstbeen te gaan. Je moet er wel voor zorgen dat het vel niet beschadigd wordt en eraan blijft zitten. Dit wordt vlak voor het opbinden er dun vanaf gesneden. Haal het overvloedige vet er aan de binnenkant uit. Dit maakt het vlees n.l. ranzig. Kijk eens naar het volgende filmpje: https://www.youtube.com/watch?v=TI291vEEqI8 Als je hiermee klaar bent spreid je het zadel uit. Licht bepeperen en een paar takjes rozemarijn, majoraan en tijm erop leggen. Nu breng je alles weer in de oorspronkelijke staat en bind het op. Braad het in een beetje olie en boter rondom bruin. Laat het afkoelen. Maak van de ingrediënten een deeg. Meng door het deeg de kruiden en laat het deeg 1 uur onder een vochtige doek rusten. Het deeg mag niet te nat zijn. Verwarm de oven voor op 210 graden. Rol het deeg uit tot een vierkant, het moet groot genoeg zijn om de zadel in te vouwen. Leg het zadel aan een kant van het deeg en vouw de andere kant er voorzichtig overheen. Er mogen geen gaten in het deeg zitten. Plak de rand met water dicht. Leg geheel in een ingevette braadslede en zet die 35 minuten in de oven. Daarna laten rusten. Saus Gebruik de boter van het aanbraden van de lamszadel en voeg hierbij de lamsfond, rode wijn, room en de rozemarijn. Laat dit een half uur trekken. Haal de rozemarijn eruit en reduceer het tot 2 dl, afhankelijk van de sterkte van de fond. Monteer de saus voor het opdienen met de boter. Verwarm de oven voor op 200 graden. (Geen hete luchtstand) Snijd de aardappel in de lengte in kwarten en doe ze in een kom. Ris de naalden van de takjes rozemarijn. Schep de rozemarijn, het zeezout en de olijfolie door de aardappels. Alles moet met een dun laagje olijfolie bedekt zijn. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid de aardappels over de bakplaat uit. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en rooster de aardappels 20 minuten. Schep de aardappels om met een spatel en rooster ze nog 10 tot 15 minuten.
---	---

<p>20 asperges Zout</p> <p>3 eierdooiers 2 eetlepels witte wijnazijn 4 eetlepels (droge) witte wijn 250 gram gesmolten roomboter zout Peper</p> <p>peterselie</p>	<p>Schil de asperges. Kook de asperges in ruim water met wat zout gedurende 5 minuten. Zet het vuur uit en laat ze gedurende 20 minuten in het warme vocht garen. Giet af.</p> <p>Hollandaisesaus Smelt de boter. Zet een pan met water op en zet de kom op de pan (au bain marie). Zorg dat de kom het water niet raakt. Het is de bedoeling dat de inhoud van de kom langzaam verwarmd wordt, zonder dat er een roerei ontstaat. Klop eierdooiers in de kom met de azijn en wijn au bain marie luchtig. De saus moet lobbijg zijn en aan de garde blijven kleven. Dit kost ongeveer 5 minuten flink kloppen. Voeg daarna langzaam de gesmolten boter toe aan de saus en breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Pluk roosjes van de peterselie.</p>
---	---

Serveren: Breek de korst open en haal het vlees eruit. Snij het in plakken en zorg dat het warm blijft. Leg op een warm bord in het midden 2 asperges en doe hier in het midden een beetje hollandaisesaus op en versier dit met wat roosjes peterselie. Leg op elk bord enkele partjes aardappel. Leg daarnaast een plakje lamsvlees en nappeer dit met wat saus.



Bavarois van asperges met gekonfijte asperges en gemarineerde aardbeien

<p>Ingrediënten voor 14 personen</p> <p>1 kg groene asperges 2 vanillestokjes 6 dl melk 10 blaadjes gelatine 10 eierdooiers 500 gram suiker 75 gram poedersuiker 1/2 l slagroom ijswater 500 gram aardbeien 1 citroen suiker naar smaak 100 gram pistachenootjes, gepeld</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Kook en pureer de asperges. Snijd intussen het vanillestokje in de lengte open, schraap het merg eruit en voeg zowel het merg als het stokje aan de melk en de aspergepuree toe. Breng langzaam dit geheel tegen de kook aan.</p> <p>Laat het vervolgens minstens tien minuten trekken op laag vuur. Week ondertussen de gelatine in koud water.</p> <p>Klop de dooiers met een derde van de suiker tot een dikke crème en klop deze door de crème. Zet de crème op een pan met heet water, verwarm de crème al roerende, au bain-marie, tot deze gebonden is, los al roerende de goed uitgeknepen gelatine erin op. Plaats de kom in een schaal met ijswater en roer zo nu en dan tot de crème lobbijg wordt, klop de slagroom met de poedersuiker op tot yoghurt dikte, spatel zodra de crème lobbijg wordt de slagroom erdoor.</p> <p>Giet het mengsel in bijvoorbeeld koffiekopjes (die gekoeld zijn in de diepvries) en laat het in de koelkast opstijven in circa 2 uur.</p> <p>Verwarm ondertussen de resterende suiker tot deze licht gekaramelliseerd is en doe daarna het water erbij, daarna de rauwe geschilde door de helft gesneden asperge erin en ongeveer 12 min. laten koken en laten afkoelen.</p> <p>De aardbeien schoonmaken en in stukjes snijden, in een schaal met citroensap en suiker laten marinieren in de koelkast.</p> <p>Doe de pistachenootjes in de keukenmachine en verpulver deze tot een kruim.</p>
---	--

Serveren: Schik op een bord de opgesteven bavarois en garneer met de gekonfijte asperges en de aardbeien. Giet er wat vocht van de gekaramelliseerde asperges over heen. Versier het bord met een lepeltje pistachekruim.

