



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand mei 2003 (12 personen)

Asperges in 't bakje

Asperge kroketten

Asperge – roomsoep

Rivierkreeftjes met asperges

Diverse bereiding van aardbeien

Wijnadvies: Voorgerecht 1 &2: Entre-deux-Mers
Hoofdgerecht : Macon Village Blanc
Dessert : Moscato d' Asti

Asperges in 't bakje

12 witte asperges (AA kwaliteit)
zout
12 pasteibakjes
500 g champignons
3 uien
6 sjalotten
12 kwarteleitjes
100 g boter
witte peper uit de molen
azijn
1 citroen

Schil de asperges en halveer ze. Bewaar de onderste stukken voor de soep. Zet de aspergepunten op het vuur in een pan waarin ze net onder water staan. Laat ze 4 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat ze 12 minuten nagaren. Borstel de champignons schoon, snij de onderkant van de steeltjes eraf en snij de champignons in heel kleine blokjes. Zet ze in het water met een scheutje citroensap om verkleuren te voorkomen. Maak de ui en de sjalotjes schoon en hak ze ook heel fijn. Smelt de boter in een pan en fruit de ui en sjalotsnippers tot ze glazig zijn. Voeg dan de champignonblokjes toe en laat ze bakken tot al het vocht is verdampt. Verwarm de pastei bakjes in de oven. Pocheer intussen de eieren in water en een scheut azijn. (Hou het eiwit bij elkaar met een lepel.) Haal de gare aspergepunten uit het kooknat en snij ze in kleinere stukken. Laat ze goed uitlekken en vermeng ze met het champignon – uienmengsel. Breng de massa op smaak met versgemalen peper en wat zout. Zet de pasteibakjes op voorverwarmde borden en verdeel de massa over de bakjes. Vul ze royaal en leg er een gepocheerd ei bovenop.

Aardbeien/griesmeel-ijs

Snijd de vanillestokjes in de lengte open en schraap het merg eruit; vermeng dat met de suiker. Breng 4 deciliter melk met het uitgeschraapte stokje aan de kook, laat het 10 minuten, van het vuur af, trekken. Laat weer even aan de kook komen en verwijder dan de stokjes.

Doe dooiers bij de suiker en klop het mengsel dik en romig. Roer een paar eetlepels van de warme melk door het ei/suiker-mengsel en klop dat mee. Giet het mengsel voorzichtig bij de rest van de warme melk. Zet de pan weer op een zeer klein vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden. Neem dan de pan weer van het vuur en roer er de slagroom door.

Kook 35 gram griesmeel in 2 deciliter melk goed gaar en meng dit met de vanillecompositie. Schep het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van voeg op het laatste moment 120 gram verse aardbeien coulis toe. Laat verder in de vriezer afkoelen.

Aardbeienroom

Sla 100 gram gezoete room lobbij op en spatel hierdoor 50 gram aardbeien coulis.

In filo gebakken aardbeien

Beleg filodeeg met plakjes aardbei. De plaatsen waar geen aardbei ligt, worden besmeerd met eiwit. Over deze plak komt een tweede plak filo. Dit alles wordt goudbruin afgebakken in een oven van 180°. Eenmaal uit de oven worden de plakken bestrooid met poedersuiker en onder de salamander gekarameliseerd.

Presentatie

Snijd 300 gram aardbeien in plakjes, leg deze op de borden en overgiet met de gelei. Laat geforceerd afkoelen. Leg een quenelle slagroom op de aardbeiengelei en daarop een bolletje ijs. Leg er een brok filo naast. Garneer met een mintblaadje.

Diverse bereiding van aardbeien

1000 g aardbeien totaal (80 g meer dan het totaal van de hoeveelheden hieronder i.v.m. slechte exemplaren)

Gelei

250 g aardbeien
125 g suiker
7 blaadjes gelatine

IJs

2 vanillestokjes
110 g suiker
6 dl melk
5 eierdooiers (van de aspergekroketten)
2½ dl room
35 g griesmeel
120 g aardbeien

Filo

filodeeg
200 g aardbeien
eiwit
poedersuiker

Room

100 g room
50 g aardbeien
300 g aardbeien
mint

Zet 12 borden koud. Wrijf 200 gram aardbeien door een zeef (hiervan is ¼ voor de room de rest voor het ijs).

Aardbeengelei

Zet 200 gram aardbeien op met 3 deciliter water en 100 gram suiker. Laat deze zeer langzaam garen opdat het vocht helder blijft. Passeer na 20 minuten door een fijne zeef en dan door een doek. Voeg aan 4 deciliter vocht 10 gram gelatine toe en laat afkoelen.

Asperge kroketten

12 witte asperges (AA kwaliteit)
18 groene asperges
zout
250 g bloem
250 g boter
200 g gekookte ham
9 eieren
½ bos peterselie
paneermeel
nootmuskaat
witte peper uit de molen

Laat de boter zacht worden en roer de bloem door de boter.

Zet deze “beurre manié” in de koelkast om op te stijven.

Schil de asperges, snij ze in plakjes, zet de groene en de witte apart op en kook ze in zo weinig mogelijk water met zout beetgaar. Doe het daarna in één pan.

Kook 4 eieren hard (10 minuten), pel ze en hak ze in kleine blokjes. Pluk de peterselie blaadjes van de steeltjes en hak ze fijn. Snij de ham in kleine stukjes.

Roer de beurre manié in kleine hoeveelheden door de kokende asperges tot de massa voldoende stijf is. Roer de stukjes ham, ei en peterselie door de massa.

Breng de croquetmassa op smaak met versgemalen peper, zout en wat nootmuskaat en zet het geheel in de koelkast om af te koelen en op te stijven.

De rest van de eieren splitsen en het eiwit losslaan. **De eierdooiers zijn voor het nagerecht.** Rol kroketten van de massa, haal ze drie keer door het eiwit en rol ze door het paneermeel. Leg ze op een schaal en laat even rusten in de koeling.

Frituurvet verhitten tot 170° C en de kroketten frituren.

Serveren met wat roosjes peterselie.

Asperge – roomsoep

6 witte asperges (AA kwaliteit)
1 doosje groene asperges (mini formaat)
2 ¼ liter kippenbouillon
½ bosje peterselie
75 g boter
75 g bloem
2 eieren
3 dl room
witte peper uit de molen
zout
worcestershiresaus

Schil de asperges. Snij ze samen met de overgebleven onderstukken van “Asperges in 't bakje” in stukjes van 3 cm.

Smelt de boter in een grote pan en laat uitbruisen zonder te verkleuren. Strooi de bloem erover en laat die – onder voortdurend roeren- vijf minuten garen. Giet er beetje voor beetje de kippenbouillon bij. Laat deze velouté een paar minuten doorpruttelen. Voeg daarna de stukken asperge toe en laat zachtjes koken tot de asperge stukken gaar zijn. Giet de soep door een zeef en wrijf de stukken met een houten lepel door de zeef. Breng op smaak met versgemalen peper en wat zout.

(Eventueel wat worcestershiresaus.) Hou de soep warm.

Kook de kleine groene asperges beetgaar en zet ze apart.

Klop 1 ½ dl room stijf.

Maak een liaison door de eieren te splitsen en de dooiers door de rest van de room te roeren. Roer een paar lepels warme soep door deze liaison en roer daarna de liaison door de warme soep.

Hak 3 eetlepels peterselie fijn.

Bekroon de soep in de borden met een aantal groene asperges, een kroontje room en wat fijngehakte peterselie.

Rivierkreeftjes met asperges

12 witte asperges (AA kwaliteit)
zout
36 rivierkreeftjes
24 lente uitjes
½ bos kervel
boter
1 liter visbouillon
4 dl witte wijn
2 uien
6 wortelen (geen winterwortel)
3 sjalotjes
2 preien
2 takjes dragon
2 laurierblaadjes
2 takjes tijm
2 takjes dille
witte peper uit de molen

Maak de uien, wortel, sjalotjes, het wit van de prei en de groene kruiden (dragon, laurier, tijm en dille) schoon. Snij alles in stukjes (de wortel in schijfjes) en voeg ze met de witte wijn bij de bouillon. Laat alles een uur tegen de kook aan pruttelen. Zeef de bouillon door een netelse doek. bewaar 36 schijfjes wortel. Schil de asperges. Laat ze 8 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat ze 20 minuten nagaren.

Maak de kreeftjes schoon en kook ze 2 minuten in de bouillon en haal ze eruit.

Zeef de bouillon nogmaals.

Maak intussen de lente uitjes schoon (laat ze heel) en gaar ze even in wat boter. Spoel de schijfjes wortel voorzichtig af. Snij toefjes van de kervel. Haal de staarten van de kreeftjes uit het pantser. Giet de bouillon in een schone pan en laat inkoken. Controleer de smaak.

Snij elke asperge in drie stukken. Leg stukken asperge, lente uitjes, wortelschijfjes en de rivierkreeftjes op de borden en giet er wat gloeiend hete ingekookte bouillon bij. Garneer met een paar toefjes kervel.