



BCE

CULINAIREZAKENCLUB

Mei 2019

Amuse

Aspergesoep met drie bereidingen van zalm

voorgerecht 1

**Rauw gebakken asperges en balsamico met
een pastrami van runderstaartstuk**

hoofdgerecht

Asperges AAA

nagerecht

Eton mess restyled

Wijnen:

Voorgerecht

Rosé de Pressée 2018 van Vignoble Ferret

Hoofdgerecht

Garganega IGT van Cantina di Negrar

Dessert

Lomoncino van Distilleria Bottega



Aspergesoep met drie bereidingen van zalm

Asperges met zalm is een droomcombinatie en erg populair bij het grote publiek. Maar je wil ook verrassen en dan is deze serveermethode een te gekke manier. We combineren twee verschijningsvormen met elkaar; amuses en soep. De zalm in verschillende bereidingen gepresenteerd op lepels waar de gast een lichte en schuimige aspergesoep mee eet. Iedere hap brengt een andere sensatie!

Voorgerecht voor 10 personen.

Ingrediënten

Zalm met yuzu en Soja

100	gram	zalmfilet
1	eetl.	yuzusap
2	eetl.	sojasaus
2	eetl.	druivenpitolie zalmeitjes

Aspergesoep

1	liter	aspergebouillon (van de schillen)
5	dl.	koksroom
5	dl.	kippenbouillon
100	gram	crème fraîche zout en witte peper

Geschroeide zalmbuik/sesamdip

100	gram	zalmbuik
100	gram	Griekse yoghurt
50	gram	sesampasta
1	teentjes	knoflook
8	gram	sushi-azijn
5	gram	honing

Zalmtartaar BBQ flavours

100	gram	zalmfilet sjalot, bieslook Ger. olie fleur de sel citroensap
-----	------	---





Werkwijze

Gebruik aspergeschillen van hoofdgerecht voor bereiding aspergebouillon.

- Kook de aspergebouillon, kippenbouillon en de koksroom in tot de juiste smaak.
- Breng op smaak met de crème fraîche, zout en witte peper.
- Maak eerst de zalm met yuzu en Tsuyu. Meng de yuzu, soja en de olie met elkaar en marineer er de blokjes zalm minimaal 1 uur in.
- Leg een stukje gemarineerde zalm op een lepel en garneer met de zalmeitjes.
- Snijd de zalmbuik op maat en schroei heel kort met behulp van een gasbrander.
- Voor de zalmtartaar de zalmfilet fijnsnijden en vermengen met de sjalot, bieslook, gerookte olie. Breng op smaak met fleur de sel en citroensap. Maak een quenelle en leg op een lepel.

Afwerking

- Schuim de aspergesoep op met een staafmixer.
- Doe de aspergenoedels in de borden en giet de soep erlangs.
- Plaats op een lepel en werk af met de yoghurt sesamdip en een takje Tahoon Cress.
- Plaats de zalmlepels bij de soep en serveer direct.



Rauw gebakken asperges en balsamico met een pastrami van runderstaartstuk

Door de asperges rauw te bakken behouden ze meer structuur. Een eenvoudige, maar smaakvolle bereiding.

Creatie van Erik van Loo, restaurant Parkheuvel**, Rotterdam.

Ingrediënten

4 asperges
 aceto balsamico
 peper en zout



Werkwijze

- Schil de asperges, snijd ze in de gewenste vorm.
- Verhit in een pannetje een beetje olie. Bak de asperges rustig aan tot ze een beetje kleur hebben.
- Blus af met wat druppels aceto balsamico en laat licht glaceren.

Toepassingen

- Als onderdeel van een voorgerecht met kalfsrosbief of pastrami.
- In een voorgerecht met mozzarella en tomaat.



Pastrami van runderstaartstuk

Pastrami is van origine een Roemeense bereiding waarbij vlees gepekeld en gerookt wordt. Het is enorm populair in Amerika en met name in New York zijn veel varianten te vinden die veel gebruikt worden voor sandwiches.

Ingrediënten

1	kilo	runderstaartstuk
250	gram	grof zeezout
40	gram	donkere basterdsuiker
10	gram	knoflook, fijngesneden
10	gram	venkelzaad
10	gram	koriander
15	gram	zwarte peper
10		kruidnagels
5	gram	komijn
0,5	bos	basilicum
40	gram	rooksnippers



Werkwijze voor de volgende groep maken en daarna vacumeren en in de koeling leggen.

- Doe de knoflook, kruiden en specerijen in de vijzel en stamp alles tot een pasta.
- Vermeng vervolgens met de basterdsuiker en het grof zeezout.
- Smeer het staartstuk hier royaal mee in en masseer het vlees even stevig.
- Marineer voor ongeveer 24 tot 48 uur.
- Haal het vlees uit de marinade en spoel af met koud water.
- Gaar in de oven met behulp van een kerntemperatuurmeter: 90°C buitentemperatuur, 42°C kerntemperatuur.
- Rook het staartstuk daarna in de rookoven op lage temperatuur.



Asperges AAA

Een van de gerechten waarmee onze culinair fotograaf Peter Staes de voorronde van de Proefmei wedstrijd in België won. De drie grote A's, asperges, ansjovis en aardbeien zijn vertegenwoordigd met nog één extra A, namelijk de aardappel. Allemaal primeurgroenten waarvan de meeste mensen de seizoenen allang vergeten zijn. Mooi uitgangspunt voor een nieuwe compositie dus. De Hollandaise van aardbei is een echte uitvinding! Peter gebruikt het zuur van aardbeien voor een hele subtiele Hollandaise.

Hoofdgerecht voor 10 personen.

Ingrediënten

Overig

30 gezoute ansjovisfilets
daikoncress,

Asperges klassiek gekookt

50 asperges

Aardappelpuree

1000 gram aardappels, bloemig, geschild
250 gram roomboter, ongezouten
zout, peper en nootmuskaat



Makreel

5 makreelfilets
20 gram Lapsang souchong thee

Viennoise

100 gram roomboter
100 gram peterselie
100 gram overjarige kaas
200 gram broodkruim
peper en zout

Hollandaise van aardbeien

10 Aardbeien (liefst onrijp)
2 eidooiers
100 gram geklaarde boter



Werkwijze aardappel

- Kook de aardappels gaar in water met zout en duw ze door een bolzeef of pureeknijper.
- Meng met gesmolten boter en breng op smaak met alleen zout.

Werkwijze makreel

- Zet thee van 1 liter water en 10 gram Lapsang souchong thee.
- Leg de makreelfilets in een ondiepe bak en overgiet met de tot 50°C afgekoelde thee en laat 15 minuten marineren.
- Haal uit de thee en dep goed droog.
- Rook in een rookoven met de overige Lapsang souchong thee, rook 15 minuten tot een half uur.

Werkwijze viennoise

- Alles in de keukenmachine fijndraaien, tussen 2 lagen folie uitrollen.
- Snijd in strakke banen en bewaar tot gebruik in de vriezer.

Werkwijze Hollandaise

- Doe de aardbeien in een schaaltje en verhit 2 minuten in een magnetron van 900 watt. Het sap uit de aardbeien komt nu vrij. Laat dit afkoelen tot kamertemperatuur.
- De eidooiers met het sap van de aardbeien luchtig kloppen. Als het schuimig is au bain marie kloppen en laten binden.
- Voeg de geklaarde boter toe en breng op smaak met zout.

Afwerking

- Verwarm de gekookte asperges en maak de borden op met de aardappelpuree, makreelfilets en ansjovis.
- Leg een baan van de viennoise op de asperges en maak bruin met een brander.
- Werk af met de aardbeien Hollandaise.



Eton mess restyled

Eton mess is een publiekslieveling en door zijn herkenbaarheid een perfecte basis voor een nieuw dessert. Wat normaal gesproken een beetje een wirwar van smaken is hebben we in deze compositie tot een verfijnd dessert verwerkt. De basis ingrediënten zijn hetzelfde maar door te spelen met de componenten is het resultaat spectaculair.

Receptuur voor 10 personen.

Ingrediënten

Bavarois van verse aardbeien

0.5	kilo	aardbeien
10	ml.	citroensap
1/2		citroen, zestes
40	gram	suiker
50	ml.	water
5	blaadjes	gelatine
225	ml.	slagroom

Kalamansigel

50	gram	kalamansisap
5	gram	suiker
1	gram	agar agar

Gin-tonic espuma

2	dl.	tonic
0.5	dl.	gin
10	gram	limoensap
25	gram	pro espuma freddo

Vanille crumble

65	gram	roomboter, zacht
80	gram	rietsuiker
60	gram	bloem
70	gram	amandelpoeder
1	gram	bakpoeder
1		vanillepeul

Overig

1	bakje	aardbei
N.B.		basilicumblaadjes



Werkwijze bavarois van verse aardbeien

- Zet het water en suiker op en breng aan de kook, koel terug zodra de suiker is opgelost.
- Verwijder de kroontjes van de aardbeien.
- Draai de aardbeien samen met het suikerwater, citroensap en de zestes helemaal fijn in de blender.
- Wrijf door een fijne zeef.
- Week de gelatine in koud water.
- Smelt de gelatine met een beetje aanhangend water voorzichtig in een pannetje en voeg toe aan de gepureerde aardbeien.
- Laat de massa geleren tot 'hangend', dat wil zeggen dat de massa net begint te geleren.
- Sla ondertussen de slagroom op tot iets meer dan yoghurtdikte.
- Meng vervolgens de licht geleerde aardbeienpuree door de slagroom met behulp van een spatel.
- Stort in de gewenste vorm en laat opstijven.
- Zet in de vriezer.
- Los uit de vorm wanneer compleet bevroren.

Werkwijze kalamansigel

- Breng het sap, de suiker en de agar agar aan de kook en kook het 1 minuut.
- Giet door een fijne zeef, laat afkoelen en geleren.
- Draai in een blender tot een gladde en glanzende gel, bewaar in een spuitflesje.

Werkwijze gin-tonic espuma

- Alle ingrediënten vermengen en afvullen in een sifon van 0,5 liter.
- Voorzie de sifon van 2 patronen en bewaar tot gebruik gekoeld.

Werkwijze vanille crumble

- Meng de boter met de suiker tot het mengsel helemaal glad is.
- Voeg daarna de rest van de ingrediënten toe tot er een mooie kruimel ontstaat.
- Laat 2 uur in de koeling opstijven.
- Bak in 15 minuten af in een voorverwarmde oven van 150°C.

Afwerking

- Maak de aardbeien schoon door het kroontje te verwijderen. Snijd door de helft of in kwarten, afhankelijk van de grote.
- Draai het vanilleijs.
- Dresseer de bavarois op het bord.
- Garneer met de aardbei en vanille crumble.
- Spuit dopjes van de kalamansi gel tussen de andere componenten.
- Spuit wat van het gin-tonic espuma op het bord erbij.
- Plaats een quenelle aardbeien sorbet op het bord.
- Werk af met de basilicumblaadjes.