

## 3 ASPERGERECEPTEN - BRIENEN AAN DE MAAS

### Basisbereiding gevacumeerde asperges



René Brienen gebruikt voor alle aspergebereidingen gevacumeerde en gestoomde asperges. Leg hiervoor geschilde rauwe asperges strak in een vacuümzak en snijd een dunne plak boter ter grootte van de vacuümzak. Druk de boter in een mengsel van 80% zeezout en 20% suiker en schud af, zodat er geen korreltjes meer af vallen. Plaats de boter op de asperges, schenk er een scheutje olijfolie bij en vacumeer. Gaar de asperges in de oven van 100°C met 100% stoom gedurende 17 minuten en koel direct in ijswater.



## BRIENEN AAN DE MAAS

### Gevulde langoustine met tonijntartaar, doperwten en gefrituurde asperges

*Voor 4 personen:*

*4 grote langoustines, 300 g geblancheerde doperwten, 1 dl gevogeltebouillon, fijngesneden snoekbaars, 1 ei, geslagen room, cayennepeper, gepekeld citroen, gehakte peterselie, knoflookcrème.*

*Voor de tonijntartaar: 200 g rode tonijn, 25 g gesnipperde sjalot, 25 g brunoise van komkommer, 25 g brunoise van appel, olijfolie.*

*Voor de gefrituurde asperges: 8 bereide asperges, 200 g groene kruiden, 200 g broodkruim, losgeslagen eiwit, bloem.*

*Voor de hollandaise saus: 1 dl gastrique, 5 eidooiers, 50 g geklaarde boter.*

Meng alle ingrediënten voor de tartaar en kruid stevig met peper en zout. Draai voor de doperwtencrème de erwtjes met de gevogeltebouillon gedurende 4 minuten op 100°C bij stand 1 in de thermoblender. Draai nog even kort op de hoogste stand, wrijf door een zeef en breng op smaak. Knip de rauwe langoustines langs de onderkant open, neem de staart uit en haal de kop leeg. Draai van de ingewanden en het merg met de snoekbaars en het ei een gladde farce. Spatel er de geslagen room door en kruid met cayennepeper. Spuit de farce in de schaal van de langoustine en leg de staart terug. Schep er een lepeltje knoflookcrème over en bestrooi met fijngehakte citroen en peterselie. Warm voor het serveren op onder de salamander, maar zorg dat het vlees glazig blijft. Bereid een klassieke hollandaise saus en houd warm. Draai voor de gefrituurde asperges het broodkruim met de kruiden glad in de thermoblender en haal het verkregen paneermeel door een zeef. Paneer de asperges à l'anglaise en frituur goudbruin en krokant in hete olie. Leg een streepje van de tartaar op het bord met daarop een doorsneden asperge. Verdeel de doperwtencrème met de andere gefrituurde asperge aan de andere kant van het bord en leg er de warme langoustine op. Werk tenslotte af met een flinke streep hollandaise saus.



## BRIENEN AAN DE MAAS Maaspaling in het groen



*Voor 4 personen:* 6 bereide asperges, 2 rauwe asperges, 2 schoongemaakte dikke maaspalingen, rucola, geplukte groene kruiden, crème van zoete aardappel, 8 el aspergekookvocht, gezouten boter, tijm, rozemarijn, verse laurier, olijfolie.

*Voor de natte pekel:* 50 g zeezout, 150 g suiker, 1 l water, 2 stengels citroengras, 70 g fijngesneden verse gember, 15 g gehakte knoflook.

*Voor de groene gelei:* 150 g groene kruiden (basilicum, kervel, platte peterselie, dragon), 150 g spinazie, 1 dl gevogeltebouillon, 1 el gelcrem, 1 tl gelespesa.

Meng alle ingrediënten voor de pekel en los de suiker en het zout op door goed te roeren. Voeg de schoongemaakte paling toe en laat 24 uur in de koeling pekelen. Spoel grondig af onder koud stromend water, dep droog en snijd in dikke stukken. Vacumeer de stukken paling met een flinke scheut olijfolie, tijm, rozemarijn, laurier en wat gemalen peper. Gaar gedurende 8 minuten in de oven van 100°C met

100% stoom. Koel de zak direct in ijswater, neem de paling uit het vacuüm, snijd het vel weg en maak verder schoon. Bewaar tot gebruik in het eigen kookvocht. Draai voor de groene gelei de kruiden met de spinazie en de gevogeltebouillon in de thermoblender gedurende 4 minuten op stand 3 bij 100°C. Draai nog kort op de hoogste stand en wrijf door een haarzeef. Giet het vocht terug in de thermoblender en draai op met de gelcrem en de gelespesa. Giet dun uit op een vlak plateau en snijd zodra uitgehard in banen ter grootte van de mootjes paling. Verwarm de paling in de oven met een beetje stoom en rol op met de gelei. Geef nog een tik onder de salamander en houd warm onder de warmtelamp. Verwarm de bereide asperges en leg 3 halve asperges in het midden van het bord. Plaats er de paling met de rucola en verse kruiden op en trek er een streepje van de warme aardappelcrème langs. Monteer het aspergekookvocht met de gezouten boter en schenk langs het gerecht.



## BRIENEN AAN DE MAAS

### Sukade van Limburgs Kloostervarken met gebakken asperges, lauwarme ganzenlever en crème van bospeen

*Voor 4 personen: 20 bereide aspergekopjes, crème van meiknol, aardappelkaantjes, kalfsfond, rietsuiker.*

*Voor de sukade: 1 kg varkenssukade met zwaard, 1 l gevogeltebouillon, 3 dl ketjap manis, 2 stengels citroengras, 70 g verse gember, 15 g knoflook.*

*Voor de ganzenlever: 1 hele ganzenlever, 390 g kleurzout, 6 l water, 90 g suiker, 1 takje tijm, 1 takje rozemarijn, 1 blaadje laurier, 3 jeneverbessen, 1 kruidnagel.*

*Voor de crème van bospeen: 1 bos peentjes, 250 g azijn, 300 g suiker, 150 g water, 150 g wortelsap, schil van 1/2 citroen, 2 kruidnagels, 1 kaneelstokje.*

Verwarm voor de ganzenlever het water, los er de suiker en het zout in op, voeg de kruiden toe en laat afkoelen. Plaats de hele ganzenlever in een deel van de verkregen pekkel, zet onder en laat gedurende drie dagen pekelen. Neem uit het vocht, spoel goed af, dep droog en vacumeer in zijn geheel. Pocheer gedurende 90 minuten in water van 55°C. Koel direct terug, snijd in blokjes en warm voor het doorgeven lichtjes op onder de warmtelamp. Vacumeer voor de sukade het vlees en meng de overige ingrediënten. Stoom de sukade met de verkregen saus gedurende 3 uur in de oven van 100°C met 100% stoom. Koel direct terug, snijd in plakken en leg met het kookvocht in een braadslede. Glaceer in de oven van 160°C onder voortdurend arrosieren. Neem de slee uit de oven, houd het vlees apart en blus de slede af met een scheut kalfsfond. Kook voor de crème van bospeen azijn, suiker, water, wortelsap op met de citroenschil, kruidnagels en het kaneelstokje. Neem van het vuur en laat een uurtje trekken. Schil de bospeen, snijd in grove stukken en gaar in het verkregen zoetzuur. Draai volledig glad in de blender en breng op smaak. Bak de aspergekopjes in een klontje boter, strooi er wat rietsuiker over en laat lichtjes karameliseren. Plaats om en om aspergekopjes en lauwarme ganzenleverblokjes op het bord en bestrooi met de aardappelkaantjes. Leg een plak sukade in het midden van het bord en sauseer rijkelijk met de verkregen saus. Dresseer er tenslotte de twee crèmes langs.

