

3 ASPERGERECEPTEN - KOMMILFOO

Kalfskop met verschillende asperges en roomijs van asperges

Voor 4 personen:

kalfskopterrine van de slager van Michel Bras, mosterdkruid, vinaigrette.

Voor de asperges: groene Pertuis asperges, witte asperges in verschillende maatvoeringen, limoensap, olijfolie, zeezout, sherry-azijn.

Voor het mosterdzaad: 100 g mosterdzaad, 100 g bouillon van pata negra ham, 100 g chardonnay-azijn.

Voor de rouleau van ganzelever: 500 g ganzelever, cognac, port.

Voor het asperge roomijs: 1 l water, 500 g asperge-afsnijdsels, room, sushi-azijn, 75 g procrema.



Blancheer de groene asperges in ruim kokend water, laat afkoelen en breng op smaak met olijfolie en zeezout. Gaar enkele witte asperges vacuüm in een warmwaterbad gedurende 19 minuten op 100°C, laat afkoelen en marineer met limoensap. Bak enkele gesneden asperges rauw en marineer met olijfolie en sherry-azijn. Breng voor het mosterdzaad de bouillon en de azijn aan de kook, neem van het vuur en laat er het mosterdzaad in wellen. Maak voor de rouleau de lever schoon, marineer met de cognac en port, breng stevig op smaak, rol strak op en vacumeer. Gaar de rouleau in een warm waterbad van 65°C gedurende 45 minuten en koel direct op ijswater. Trek voor het ijs van de afsnijdsels en het water een bouillon, breng op smaak met room en wat sushi-azijn en weeg 1 liter af. Meng met de procrema, giet in pacobekers, vries in en turbineer. Snijd een lange dunne plak van de terrine en schik met de verschillende asperges en een schijfje van de rouleau op het bord. Dresseer er een quenelle ijs en het mosterdzaad bij en werk af met het mosterdkruid en de vinaigrette.



food inspiration

experience the food and service trends of tomorrow

Melkvarken, buikspek en sesam-asperges



Voor 4 personen:

sechuan cress, postelein.

Voor de chorizo-olie: 1 l olijfolie, 200 g chorizo, tijm, laurier.

Voor het melkvarken: 4 ribstukken van het melkvarken à 180 g, 150 g chorizo-olie, boter.

Voor het buikspek: 500 g gepekeld pata negra buikspek, 300 g varkensjus, 1 kruidnagel, 2 jeneverbessen, 1 takje tijm, 1 blaadje laurier, boter, sojasaus.

Voor de asperges: 8 Belgische witte asperges, 30 g boter, geroosterd sesamzaad.

Voor de saus van popcorn: 3 dl bruine fond, 2 dl bouillon van pata negra ham, 50 g popcorn.

Voor de gekarameliseerde popcorn: 50 g popcorn, suikerwater 1:1.

Voor de erwtenpuree: 500 g erwten.

Vacumeer voor de chorizo-olie de aangegeven ingrediënten en gaar gedurende 40 minuten in een warmwaterbad van 60°C, passeer de olie door een fijne zeef en houd apart. Marineer het melkvarken in de olie en gaar vervolgens 15 minuten op 54°C. Neem uit de olie, dep droog en bak voor het doorgeven mooi bruin in roomboter. Vacumeer het buikspek met de jus, kruiden en specerijen en gaar gedurende 17 uur in een warmwaterbad van 75°C. Koel terug, snijd in batonnettes, caramelizeer voor het doorgeven in een klontje boter en blus af met de sojasaus. Schil de asperges, vacumeer met de boter en gaar in een warmwaterbad gedurende 17 minuten op 90°C. Schrik direct in ijswater. Neem uit de zak, verwarm voor het doorgeven en rol de onderkant door het geroosterde sesamzaad. Breng voor de saus de fond en de bouillon aan de kook, laat er de popcorn in trekken, haal door een fijne zeef en breng op smaak. Breng voor de gekarameliseerde popcorn het suikerwater tot 118°C, voeg de popcorn toe, laat greinen en caramelizeer verder. Blancheer voor de puree de erwten, mix in de blender tot een gladde crème en breng verder op smaak. Dresseer de varkensrib en het buikspek op het bord en presenteer er de verschillende onderdelen bij. Garneer met de cress en de postelein en sauceer rijkelijk.



Grietfilet en schelpdieren met gebakken asperges, rode ui en venkel

Voor 4 personen:

12 mosselen, olijfolie, lopende aardappelpuree, borage cress, ghoa cress, handgepelde grijze garnalen, 6 Belgische witte asperges, olijfolie, bieslook.

Voor de kokkels: 500 g kokkels, 1 gesneden venkel, 1 gesneden ui, 1 tl knoflookolie.

Voor de sabayon: 1 dl mosselvocht, 1 eidooier, geklaarde boter.

Voor de griet: 4 st grietfilet à 150 g, zout, olijfolie.

Voor de rode ui: 4 rode uien, olijfolie, frambozenazijn, tijm, 1 blaadje laurier.

Voor de venkel: 1 venkel, olijfolie, 1 st steranijs, tijm, 1 blaadje laurier, yuzupoeder.



Vacumeer de kokkels met de aangegeven ingrediënten en gaar gedurende 22 minuten in de combi-steamer op 80°C. Gaar de mosselen in de magnetron op 750 watt gedurende 1 minuut, neem uit de schelp, vang het vocht op en breng het vlees verder op smaak. Klop van het mosselvocht en de eidooier een klassieke sabayon en monteer met de geklaarde boter. Week de grietfilets gedurende 10 minuten in water met daarin 10% zout, dep goed droog en vacumeer met een flinke scheut olijfolie. Gaar gedurende 10 minuten in een warmwaterbad van 52°C. Bak voor het doorgeven nog even krokant in een scheutje olie. Snijd de rode ui fijn, vacumeer met de rest van de ingrediënten en konfijt in een warmwaterbad van 80°C tot ze mooi gaar zijn. Bereid de venkel op dezelfde wijze. Snijd de geschilde asperges in stukjes, bak goudbruin in een scheutje olijfolie, voeg de rode ui en venkel toe en breng op smaak met zout, peper en bieslook. Schik de groenten met de schelpdieretjes op het bord en werk af met de cress. Sauceer aan tafel.

