

Entree

Asperges met Coquilles, gerookte Zalm en Parmahesp

Door

Thierry op 25/06/2018

Foto



1 Coquilles - Asperge crème

Nodig

- 6 coquilles fijn gesneden
- 6 witte asperges fijn gesneden in blokjes
- slagroom
- 1 sjalotje fijn gesneden
- Noilly Prat
- roomboter
- Dille
- Peper / zout
- Astoria visbouillon

Bereidingswijze

Asperges schillen en in fijne blokjes snijden.

Sjalotje schillen en in kleine stukjes snijden.

In 2 EL roomboter de stukjes sjalot al roerend zeer kort fruiten.
Stukjes asperges toevoegen en al roerend fruiten (+/- 10 min).

Kruiden met peper/zout of Astoria visbouillon.

4 min voor het einde van het garen de fijn gesneden coquilles toevoegen en de Noilly Prat tot alles onder staat

Vermouth laten uitdampen en scheutje room toevoegen

Is de asperges mals zijn mengsel pureren en nog effen laten pruttelen

Eventueel verder op smaak brengen met peper/zout of Astoria visbouillon.

Laten afkoelen in ijskast (+/- 1h)

2 Asperges

Asperges schillen.

De asperges schillen koken in water en kruiden met een ½ blokje visbouillon (+/- 20min)
Bouillon laten afkoelen.

Asperges in de koude bouillon terug opwarmen tot kookpunt

Asperges uit de bouillon scheppen en laten afkoelen

Asperges in een hete grillpan licht in notenolie bakken

3 Coquilles

Per persoon.

1 coquille afdrogen en in 3 dunne schijfjes snijden

1 coquille afdrogen en langs 1 zijde kruiden met P/Z en langs beide zijde licht aanbakken

4 Sojavinaigrette

5 el sojasaus

5 el olijfolie

3el honing (volgens smaak)

Chardonnay zoetzure azijn

Zout,peper

Dille (verse)

geraspte gember

Bereidingswijze

Voeg alle ingrediënten samen, goed mengen en eventueel wat bij kruiden naar eigen smaak.

5 Bieslookcrème

250 ml Coquille/Asperge crème
2 el bieslook, fijngehakt
De bieslook mengen met de Coquille/Asperge crème

6 Limoen Marinade

zestes van 1 limoen
6el olijfolie
Zeezout
Limoensap

Bereidingswijze

1 limoen raspen (enkel de pel) met de olijfolie en de zestes mengen.
Afwerken met wat zeezout en enkele minuten laten marineren.

7 Dresseren

Trek een streep van de Coquilles/Asperge crème op het bord.
Leg 2 asperges op de crème
Leg op de onderkant van de asperges een schijfje zalm en fijn gesneden coquille schijfjes
Besprenkel de rauwe coquille schijfjes met de limoenmarinade
Leg op de andere zijde een schijf parmahesp met daar op de gebakken coquille
Besprenkel de coquille met de sojavinaigrette
Versier het bord met wat Bieslookcrème en verse Dille