



Dinsdag 15 april 2014

Groene asperges met gebakken zalm, Roseval en Hollandaise

Ingrediënten 4 personen

4 stukken zalmfilet van 125 gram(wilde zalm) , 2 bossen groene asperges, 1 kg Roseval aardappelen, ½ dl witte wijnazijn, ½ dl water, 1 banaansjalot, 10 peperkorrels, 3 eidooiers, 250 gr goede boter, P&Z, citroensap en cayennepeper

Bereiding

Zet de asperges een half uur rechtop in koud water en snijd de onderkant af. Verse groene asperges hoeven niet geschild te worden. Schil de Roseval of kook in schil en pel daarna.

Maak de Hollandaise: doe azijn, water, gehakte sjalot en peperkorrels in een sauspan en breng aan de kook. Laat reduceren tot de helft. Giet de gastrique door een fijne zeef in een kom die op een pan past. Laat afkoelen tot 50 graden en klop er de eidooiers doorheen. Klop de massa au bain Marie gaar en lobbig met een garde. Voeg nu in een straaltje de gesmolten en geclarifieerde boter toe en blijf kloppen tot een romige saus. Maak af met wat citroensap en zout naar smaak en een mespunt cayennepeper.

Kook de asperges in zout water in 4 minuten beetgaar. Controleer met een vork of ze zacht genoeg zijn en kook nog even door als ze erg dik zijn.

Stoom of kook de Roseval aardappelen in zout water in ongeveer 20 minuten gaar en laat uitstomen.

De drooggedepte zalm inwrijven met peper en zout en een half uur laten intrekken. In een bakpan boter smelten en de zalm op hoog vuur rondom bakken. Vuur lager en 5 minuten laten doorgaren terwijl je arroseeert.

Serveer dit gerecht op een grote ronde schaal, zodat iedereen zichzelf kan bedienen. Serveer de Hollandaise in een saucière.

Uiteraard ook te bereiden met witte asperges. Schil deze sowieso en kook 10 minuten afhankelijk van de dikte.

Ik maak Hollandaise in een pan met dikke bodem direct op het vuur. Dit vergt wel enige oefening maar scheelt weer in de vaat. De kunst is om de pan steeds op tijd van de hittebron te halen. Succes en eet smakelijk.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014