



Ossenhaaspunten van het Hereford rund met Panna Cotta asperges

We hebben 3 kg. asperges nodig voor vijf bewerkingen, dus let goed op. Allemaal schillen en dan de handelingen doen.

Gepaneerde asperges met Panko

Alle asperges schillen, onderste 2 cm wegsnijden en vanaf de **kop 4 cm één keer** snijden. Deze stukken **zes minuten** blancheren in de **aspergefond**.

Afgieten en paneren à l'anglaise. Frituren.

Aspergecake benodigdheden: 150 gram bloem, 50 gram basterdsuiker, 400 gram geraspte geschildte **rauwe asperges**, nootmuskaat, peper/zout, 7 gram bakpoeder, 3 eieren, 60 gram olijfolie. **Siliconenvorm.**

Werkwijze: Siliconenvorm insmeren met gesmolten margarine.

Asperges schillen (fond hiervan trekken), met de **grove rasp** raspen en in de **bolzeef** met een **kleine louche** het vocht uitdrukken

Bloem met zout, peper, nootmuskaat en bakpoeder vermengen.

In de keukenmachine de eieren met de suiker, vijf minuten kloppen.

De bloem, **geraspte asperges** en als laatste de olijfolie eronder spatelen.

Verdelen in de vormpjes en 7 minuten bakken op 170°C.

Panna Cotta van asperges

300 gram aspergevocht met 200 cc slagroom, 30 cc. olijfolie, 4 gram agar-agar koken.

Verdelen in kleine vormen en in de koelkast plaatsen. Lossen in warm water.

Zeven asperges met de dunschiller bewerken, 30 seconden blancheren, koud spoelen, drogen, door de bloem halen en als chips frituren.

Acht asperges met de juliennesnijder bewerken en als garnering gebruiken voor op het vlees.

Gebakken aardappelen

Drie kg **Roseval aardappelen** schillen in plakken van **6 mm dik** snijden en **5 minuten** koken. Voorzichtig afgieten en aan **beide kanten bakken**.

Peterseliecrème

Twee bossen peterselie grof hakken, 2 minuten blancheren, afgieten.

Pureren in de blender met iets 4 dl. aspergevocht en 100 cc room.

Verwarmen en lichtelijk binden met allesbinder. Koud zetten.

Ossenhaaspunten kruiden en à la minute, **1 minuut** in de **hete braadboter** bakken (4 kleine stukken p.p.) en met de **schuimspaan** uit de koekenpan **halen om doorgaren** te voorkomen. **Inpakken in alu-folie**.

Vene Cress, Scarlet Cress en Affila Cress knippen en in iets water leggen.

Opmaak: Per persoon komt als een waaier, links op het warme bord, **4 plakken** gebakken aardappel met **daarop** een gebakken stuk **vlees** en de **julienne van de asperges**.

Daar tussenin de peterseliecrème, panna cotta, aspergecake, gefrituurde asperges, aspergechips en speels de drie verschillende Cressen.

Wijnsuggestie:



Abdiwijijn Rolduc 2016

Deze diepdonkere droge rode wijn komt van de regentdruiven uit de Ailbertuswijngaard van Abdij Rolduc in Kerkrade Nederland. In Mayschoss/Ahr waarmee Rolduc al vanaf de 12^e eeuw speciale banden heeft, werden in 2013 negenhonderd wijnstokken van dit druivenras bij Rolduc aangeplant. Vrijwilligers van het St Catharinagilde van Kerkrade bewerken deze wijngaard. De wijn wordt gebotteld door Winzergenossenschaft Mayschoss.