

Recept van Jannis Brevet, restaurant Interscaldis

Asperges 'Pertuis' bouillon de jardinière

20 Pertuis asperges
10 g boter
rasp van ½ sinaasappel (biologisch)

Voor de aspergebouillon

1 ui
olijfolie
kerrie
500 gr kalfsborst
1 laurierblad
1 rundermergpijpje
½ knolselderij
1 prei
½ bos bospeen
asperges (de achterste helft van de pertuis asperges)
1 takje lavas

Voor de bouillon

½ jonge knolselderij (in brunoise)
½ jonge prei (in chinoise)
½ bos bospeen (in rondelles)
½ koolrabi (in brunoise)
boter
bouillon
20 bloemkoolroosjes
1 takje lavas (geplukt)
2 rundermergpijpjes (in plakken)
40 gr jonge tuinbonen (dubbel gedopt en gegaard)
40 gr doperwten (dubbel gedopt en gegaard)
1 takje kervel (geplukt)

Aspergebouillon: Zweet de in ringen gesneden ui aan in olijfolie, voeg de kerrie, de in brunoise gesneden kalfsborst, de laurier en het mergpijpje toe. Vul aan met 3 liter water en laat 3 uur trekken. Voeg 10 minuten voor het einde van de kooktijd de in gelijke stukken gesneden groenten en lavas toe, laat ze meetrokken en zeef.

Garnituur voor de bouillon: Zweet de knolselderij, prei, bospeen en koolrabi aan in boter, vul aan met bouillon en laat garen. Voeg 10 minuten voor het einde van de kooktijd de bloemkoolroosjes en lavas toe en laat ze meegaren. Voeg 2 minuten voor het einde van de kooktijd het merg, de tuinbonen en doperwten toe en laat ze meegaren.

Voeg de kervel toe.

Schil de Pertuis asperges, pocheer ze in aspergebouillon, haal ze door de boter en voeg de sinaasappelrasp toe.