

Asperges met zwezerik en ganzenleversaus

Asperges met zwezerik en eendeleversaus

1½ kg asperges
15 g zout
35 g boter
600 g zwezerik
1 wortel
1 ui
1 takje tijm
1 laurierblaadje
3 peterselienstelen
1 eetlepel witte wijn
1 liter kippebouillon
20 g boter
20 g bloem
2 dl room
5 dl eendeleversaus
witte peper uit de molen
zout

voor de kippebouillon:

1 kg soepkip of kippe-afval
2 preien
2 uien
2 wortelen
½ selderijknol
1 bosje peterselie
100 g champignons
2 kruidnagelen
2 foelieblaadjes
oregano
zout
2 liter water

voor de eendeleversaus:

100 g eendelever
25 g bloem
25 g boter
2 dl kippebouillon
1 dl room
rode port
madera
witte peper uit de molen
zout

Zet de zwezeriken vijf tot zes uur in koud water. Maak intussen de kippebouillon.

Was de groenten zorgvuldig. Snij de prei in grove stukken, de wortel in plakjes en de selderijknol in blokjes. Maak de uien schoon, maak er een inkeping in en prik daarin de kruidnagel. Was het kippe-afval goed af onder de koude kraan. Zet de groenten (met uitzondering van de uien) en de kip met 2 liter water op en breng alles aan de kook. Spoel intussen de champignons goed schoon, snij het onderste stukje van de steel af en snij de champignons in plakjes. Spoel de peterselie goed af onder de kraan, verwijder bruine en dorre blaadjes en voeg ook de peterselie bij de bouillon. Wanneer de bouillon aan de kook is gekomen het vuur klein draaien, het bovendrijvende 'vuil' afschuimen met een schuimspaan en de uien, wat zout en de kruiden toevoegen. Laat de bouillon een uur of drie, vier trekken. Schuim regelmatig af met een schuimspaan om de bouillon helder te houden. Laat de bouillon afkoelen, schep het laagje gestold vet eraf en zeef de bouillon door een zeef. Zeef hem daarna door een neteldoekse lap of een andere fijngeweven doek. (De doek vochtig maken en in de zeef leggen). Hou 3 dl bouillon apart en laat de rest inkoken tot 1 liter. Maak de eendelevertjes goed schoon en spoel ze af onder de koude kraan. Dep ze droog en zet ze in een kommetje te marinieren in madera (2 tot 3 uur). Schil de asperges volgens de aanwijzingen in het basisrecept en zet ze in het water gereed om geaard te worden.

Intussen is de zwezerik aan de beurt. Haal hem uit het water, leg hem in een ruime pan, giet er

water bij en breng dat langzaam aan de kook. Hou het water vijf minuten tegen de kook aan. Maak intussen de ui en wortel schoon en snij ze in dunne plakjes. Haal de zwezerik uit het kooknat en spoel hem onmiddellijk voorzichtig af onder de koude kraan. Laat hem uitlekken en verwijder velletjes en vliezen. Bedek de bodem van een pan met wortel- en uiplakjes en leg er het laurierblaadje, het takje tijm en de peterselietakjes bij. Leg de zwezerik op het groentebed en laat alles op een laag vuur tien minuten zweten. Giet er de witte wijn bij en laat die inkoken. Giet er dan de kippebouillon bij, sluit de pan en laat alles 40 minuten zachtjes sudderen. Haal de eendelevers uit de marinade en wrijf ze met een houten lepel door een zeef. Zet de puree zolang terzijde (giet er een laagje port op).

Zet dan de pan met asperges op het vuur en gaar ze volgens het basisrecept. Smelt 25 gram boter in een sauspan, laat ze uitbruisen zonder dat ze verkleurt en strooi de bloem erover. Laat die onder voortdurend roeren 5 minuten garen. Verdun de roux met de achtergehouden kippebouillon en laat de saus een paar minuten doorpruttelen. Zet ze warm weg. Neem de zwezerik uit de pan en laat hem afkoelen op een schone theedoek of wat lagen keukenpapier. Bewaar het kookvocht. Smelt 20 gram boter en maak er met de bloem een roux van. Verdun de roux met een deel van het kooknat van de zwezerik en laat de saus een minuut of tien doorpruttelen. Klop intussen 3 dl room stijf en zet die in de koeling. Haal de gare asperges uit het kooknat en leg ze op

een theedoek of wat lagen keukenpapier om uit te lekken. Verdeel de zwezerik met de handen in stukjes, verwijder loshangende velletjes en leg ze in een kommetje. Verwarm de saus waarin het kooknat van de zwezerik verwerkt is en schep er tweederde deel van de stijfgeslagen room door. Giet de saus door een zeef bij de zwezerikblokjes en maak ze op smaak met versgemalen

peper en zout.

Roer de eendepuree met de port door de andere basissaus (met de kippebouillon) en schep er de rest van de room door. Breng ze op smaak met versgemalen peper en zout.

Verdeel de zwezerik met de saus over het midden van de borden. Leg er de asperges naast en schep er een paar lepeltjes eendeleversaus over.