

Maart 2020

CCA menu maart 2020 **“Italiaanse tradities”**

Pesce persico alla carpione-gelato

Spaghetti cetarese

Involtini di coda di rospo con prosciutto

Ossibuchi alla Bourdain

Zuppa inglese

Snoekbaars met carpione-gelato

Ingrediënten

Beslag

75 g 00 bloem

75 g gedehydrateerd aardappelmeel

300 g water met koolzuur

¾ ei

Carpione-gelato

5 rode uien

paar druppels Villa Manadori Olijfolie

20 g rozijnen

20 g pijnboompitten

200 g suiker

225 ml wijnazijn

1 laurierblad

100 ml melk

50 g dikke room (17 g mascarpone en 34 g slagroom)

2 g stabilisator

10 g glucose

2 g zeezout

Visbereiding

300 g snoekbaarsfilet

arachide-olie

Bereidingswijze

Beslag (zsm maken)

Meng alle ingrediënten, werk ze door een fijne zeef en schenk het mengsel in sifon met 3 gaspatronen en laat het zo lang mogelijk rusten bij 2-4 °C

Carpione-gelato

Snipper de uien en fruit ze in de olijfolie. Voeg rozijnen, pijnboompitten en suiker toe. Laat dit op laag vuur 10 minuten pruttelen. Voeg de azijn en de laurier toe en laat het mengsel voor de helft inkoken. Meng alles 4 minuten in een thermomix op de hoogste stand op 60 °C. Zeef het mengsel als het nog warm is. Voeg de overige ingrediënten toe, zet de mixer 1 minuut op 85 °C en werk alles door een zeef. Laat afkoelen en draai het daarna in de ijsmachine tot ijs.

Visbereiding

Verhit de olie tot 170 °C. Verdeel het beslag uit de sifon over een wijde lepel, leg er 10 g rietvoorn op en dek af met nog wat beslag. Bak de vis in de hete olie knapperig zoals bij fish & chips. Laat de vis (in totaal 12 stuks) uitlekken op keukenpapier. Werk evtueel vorm bij met ronde uitsteker

Presentatie

Serveer de vis met een kleine quenelle van carpione-gelato.



Spaghetti Cetarese

Ingrediënten

Pesto

45 g gezouten Cetara ansjovis
150 g pijnboompitten
100 g gezouten Pantelleria kappertjes
1½ teen knoflook, geraspt
8 ml Villa Manadori extra vergine olijfolie
Peterselie-olie
150 g platte peterselie
30 ml Villa Manadori extra vergine olijfolie
6 g fijn zeezout
Knoflookroom
1½ bol knoflook, de tenen gehalveerd
600 ml volle melk
snuf zeezout
snuf suiker
Knapperig broodkruim
300 g zuurdesembrood van 2 dagen oud
Villa Manadori Essenziale rode peperolie.
Spaghetti
50 g spaghetti per persoon
(artisanale Spaghetti di Gragnano)
Colatura di alici (ansjovisextract)
3 pot visfond

Bereidingswijze

Pesto

Verwijder zout van ansjovis en kappertjes. Maak de ansjovis schoon en verwijder de graten. Hak de pijnboompitten, de gespoelde kappertjes en ansjovis fijn tot een pesto-achtig mengsel. Gebruik een scherp mes, geen blender of machine. Het is erg belangrijk dat je de ingrediënten niet vermaalt. Voeg de knoflook en olijfolie toe.

Peterselie-olie

Blancheer de peterselie 20 sec. in kokend water met zout. Koel meteen terug met ijswater en dep ze droog. Doe ze met de olie en het zout in een blender en mix alles tot een fluweelachtige structuur.

Knoflookroom

Meteen mee beginnen. Verwijder de kiem uit elke knoflookteen. Marineer minstens een uur in de helft van de melk. Gooi de melk weg en bewaar de knoflook. Doe het zout en de suiker in de resterende melk en breng aan de kook. Blancheer de knoflook 1 minuut in de melk en haal hem er dan uit, herhaal dat tweemaal. Doe de knoflook in een aparte bak en gebruik net genoeg van de melk om er met de stafmixer een romige pasta van te maken.

Snijd de korsten van het brood. Scheur het met de hand in kleine kruimels. Rooster het broodkruim in de pan met wat olijfolie en rode peperolie.

Spaghetti

Kook de pasta in een grote pan met 5-10 l kokend water met zout halfgaar (halve kooktijd). Giet de spaghetti af en doe hem in de pan, samen met de colatura di alici, 2 kleine theelepels olie, de knoflookroom en 1 eetlepel pesto. Kook verder zoals bij risotto: voeg naar behoefte visfond en pesto toe. Roer helemaal op het eind de peterselie-olie erdoor.

Presentatie

Draai mooie niet al te grote nestjes van de spaghetti en strooi er het knapperig broodkruim overheen alsof het geraspte kaas is.



Zeeduivel met parma ham

Ingrediënten

Rode wijn Jus
1,5 l cabernet sauvignon
250 g sjalotten
100 g boter
650 g champignons
1 l kippenbouillon (blokje)
80 ml cabernet sauvignon azijn
40 ml slagroom
beetje peper
dragon naar smaak
beetje suiker
Zeeduivel
2 Zeeduivel staarten*, zonder huid en gefileerd
250 g Parma
20 g boter
*60-70 g p.p
Sabayon
90 g eigeel
75 ml water
100 g boter, gesmolten
zout
sap van citroen
Kokkels
160 gram kokkels, schoon
2 teentjes knoflook
40 ml witte wijn
10 g sjalotjes
10 ml olie
zout
20 g crème fraîche

Bereidingswijze

Rode wijn jus. Reduceer de rode wijn tot 400 ml. Bak de sjalotjes in wat boter. Voeg dan 350 gram champignons toe en bak mee. Verwarm de bouillon. Kook de azijn in een aparte pan.

Voeg de gekookte azijn bij de paddenstoelen en voeg nog 150 gram paddo's, en de ingekookte rode wijn toe. Laat weer koken en schuim af. Kook dan nog 20 minuten. Daarna zeven in een nieuwe pan. Breng weer aan de kook samen met de warme bouillon en laat reduceren tot een dunne saus. Voeg de resterende paddenstoelen toe samen met de room. Voeg peper, dragon, suiker toe. Laat even staan zonder koken. Daarna weer zeven, en je jus is klaar.

Zeeduivel. Maak de zeeduivel netjes door enige lelijke stukken weg te snijden. Dep de filets droog. Leg op een vershoudfolie de parma ham zodat ze elkaar overlappen. Leg de visfilets in het midden en rol daar de parmaham omheen zodat ze mooi omhuld zijn door ham en zodat je een cilinder krijgt. Rol dit strak op.

Stop dit in een vacuüm zak en kook het 15 minuten in de sous vide op 45 graden. Daarna uit de zak halen en weer droog deppen.

Sabayon. Doe de eigelen en het water in een kom. Verwarm dit au bain-marie, en klop het op. Haal van de warmte af en blijf kloppen tot het 70 graden is. Het moet dan licht en luchtig zijn. Voeg nu geleidelijk de boter toe om te voorkomen dat hij gaat schiften. Breng op smaak met eerst het zout en daarna citroensap.

Vis

Doe wat boter in een pan en bak snel de buitenkant van de parma ham mooi bruin. Haal de vis uit de pan en leg op een bord met de sappen uit de pan.

Kokkels. Doe de olie, gesneden knoflook, gehakte sjalotjes en zout in een pan en laat zweten. Voeg de kokkels toe, dan de crème fraîche en de witte wijn. Kook exact 1 minuut op hoog vuur met de deksel erop.

Presentatie

Snij de vis met parma in mooie porties. Begin met de kokkels in het bord en doe daar de rode wijn jus over. Leg de vis met Parma daar bovenop en leg als laatste de sabayon erbij.



Ossobuco a la Bourdain

Ingrediënten

Kalfsschenkel

10 kalfsschenkels, 5-6 cm dik en van de achterpoten

80 g bloem

Olijfolie

2 grote uien in blokjes

10 wortels in blokjes

3 tenen knoflook

3 stengels bleekselderij

1,5 fles droge witte wijn

2 blikken (1600 gram) gepelde en fijngeknepen tomaten

4 pot kalfsfond

1 sinaasappel

2 laurier blaadjes

6 takjes verse rozemarijn

hele peterselieblaadjes

basilicum

rasp van citroen

Risotto

1500 ml kippenbouillon (blokje)

olijfolie

1 kleine ui

250 g risotto

3 eetlepels roomboter

80 g parmezaanse kaas

zout en peper

Bereidingswijze

Kalfsschenkel

Kruid de schenkels rondom met peper en zout, wentel ze door de bloem en schud het teveel eraf. Verhit olijfolie in een hapjespan met dikke bodem op middelhoog vuur, leg er de schenkels in en braad ze aan beide kanten goudbruin aan.

Werk zo nodig in porties. Leg de aangebraden schenkels met een keukentang op een groot bord.

Verhit 3 eetlepels olie in een zware braadpan op matig vuur en doe er de ui, wortel, bleekselderij en knoflook bij. Kruid met peper en zout en bak al roerend met een houten lepel 8 tot 10 minuten, of tot de groenten zacht zijn en bruin beginnen te worden.

Giet er de wijn bij, breng aan de kook en verwarm 15 tot 20 minuten, of tot hij tot ongeveer halverwege is ingekookt.

Voeg de tomaten (met vocht) en fond toe en breng aan de kook. Doe er de partjes sinaasappel en de laurier, rozemarijn, basilicum, peterselie, citroenrasp en kalfsschenkels bij, laat terug aan de kook komen en draai dan het vuur laag.

Laat de schenkels terwijl je heel af en toe roert circa 3 uur op laag vuur stoven tot het vlees extreem mals is en bijna van het bot valt. Vis de takjes rozemarijn, partjes sinaasappel en het laurierblad uit de pan. Proef en breng op smaak met peper en zout.

Risotto

Verwarm de bouillon en laat het net tegen het koken aan warm blijven. Bak de gesnipperde ui in olijfolie en tot deze mooi goud is. Voeg de rijst toe en bak deze mee. Goed roeren om de rijst de olie te laten opnemen. Zodra de rijst wat opgezwollen is voeg je een 100 ml bouillon toe en blijf roeren tot deze is opgenomen. Dan weer 10 ml en laten opnemen. Dit blijf je doen tot de bouillon op is. Als de rijst nog niet zacht is op dit punt voeg je wat water toe tot de rijst zacht is maar nog wel een korrel. Het mengsel moet romig zijn. Haal van t vuur en op dit punt voeg je boter en parmezaan toe en dit roer je er flink doorheen. Breng op smaak met peper en zout. Serveer dan zo snel mogelijk.

Presentatie

Serveer de ossobuco en de rijst apart van elkaar. Garneer met blaadjes peterselie en geraspte parmezaan.



Zuppa Inglese

Ingrediënten

Luchtige cake

130 g eieren

250 g gepasteuriseerd eigeel

11 g suiker

90 g 00 bloem

24 g aardappelzetmeel

Vanille-ijs

400 ml melk

4 g vanillestokjes

2 g citroenschil

100 g eigeel

60 g suiker

27 g glucose

100 ml double cream (35 g mascarpone en 70 g slagroom)

4 g stabilisator

Chocolade crème brûlée

400 ml double cream (135 g mascarpone en 270 g slagroom)

75 g suiker

150 g pure chocolade (70%)

90 g eigeel

16 g cacaopoeder

16 g 00 bloem

Alchermes-gelatine

100 g alchermeslikeur

5 g suiker

1 g agar-agar

Citroensiroop

5 citroenen

600 g suiker

20 g bruine suiker

20 g kristalsuiker

20 g donkerbruine basterdsuiker

Bereidingswijze

Luchtige cake

Verwarm de oven voor op 185°C. Klop de eieren, het eigeel, en suiker door elkaar. Zeef de bloem en het zetmeel en spatel ze voorzichtig door de geklopte eieren. Doe het beslag in 2 rechthoekige bakvormen van ongeveer 50 x 30 cm en 5 cm hoog of gastronorm 1/1 van ongeveer deze hoogte. Vet de vorm in met een beetje roomboter. Bak de cakes in 30 minuten en laat afkoelen. Snijd de bruine randjes van de cake en verdeel deze in 20-24 rechthoekjes van 1.5 x 1.5 x 4 cm. Leg ze in de oven op 50°C tot ze door en door krokant zijn.

Vanille-ijs

Meng de melk, vanille en citroenschil in een grote pan. Laat het mengsel zo een tijdje staan. Laat vervolgens het mengsel opwarmen tot 30°C, voeg de eidooiers, 40 g suiker en de glucose toe en verwarm het tot 60°C. Voeg de rest van de suiker, de room en stabilisator toe en blijf verhitten tot een temperatuur van 82°C. Zeef het mengsel en zet het koud weg. Draai er vervolgens in de ijsmachine ijs van.

Chocolade crème brûlée

Doe de room met de helft van de suiker in een pan en breng aan de kook. Doe de chocolade in een kom, giet de warme room erop en laat al kloppend emulgeren. Klop het eigeel met de rest van de suiker, het cacaopoeder en de bloem op. Spatel het dooiermengsel door het chocolademengsel. Giet het mengsel in vormpjes. Zet de vormpjes 40 minuten in een bain-marie op 140-150°C en houd de crème brûlée van binnen op 85°C.

Alchermesgelatine

Warm de alchermes, suiker en 160 ml water op in een kleine pan. Voeg voordat het mengsel gaat koken de agar-agar toe en roer totdat deze helemaal is opgelost. Verdeel de warme gelatine over een glad, nat oppervlak (bijv. siliconenmatje) en laat hem afkoelen bij kamertemperatuur. De plak moet 40 x 60 cm groot zijn en 1 à 2 mm dik.

Citroensiroop

Was de citroen en snijd de schil eraf, maar zonder het wit. Snijd in reepjes van 1 x 30 mm en blancheer in kokend water. Doe 500 ml water en de suiker in een kleine pan en warm langzaam op. Voeg de citroenschil toe en laat het vocht op

laag vuur tot 2/3 inkoken. Laat de siroop afkoelen en bewaar deze met schil in de koelkast.

Presentatie

Leg de chocoladecrème brulée midden op het bord. Meng de soorten suiker door elkaar en laat karamelliseren met de brander. Leg de gedroogde cakereepjes in de citroensiroop om ze zacht te maken. Leg ze aan weerszijden van de piramide en schik de gelato ertussen. Dek alles af met een velletje alchermesgelatine.