

November 2021

CCA menu november 2021

Zeebaarstartaar met bieslook en kaviaar

Gerookte paling met zoet-zure bietensalade, groene
appel en crème fraîche

Pompoen met pistache en rode curry

Pasta met mosselen, 'nduja, courgette en limoen

Eendenborst met gele biet, knolselderij, tomaatjes en
bospeen

Boekweitcrêpes met gebakken appel, toffeesaus en
speculaasroomijs

Zeebaarstartaar met bieslook en kaviaar

Ingrediënten

200 gr zeebaarsfilet
3 dl (arbequina) olijfolie
paar takjes bieslook
2 limoenen rasp en sap
50 gr haringkaviaar

Bereidingswijze

Ontvel eventueel de filets. Snijd de filets doormidden en haal alle graatjes eruit. Snijd ook de rode delen op het visvleesweg. Snijd zeer fijne reepjes en vervolgens zeer fijne blokjes van de filets. Hak daarna de blokjes zo fijn mogelijk.

Breng de zeebaars op smaak meteen beetje zeezout en sap van citroen of limoen. Verdeel de fijngehakte zeebaars in het juiste aantal porties en draai met licht vochtige handen mooie balletjes. Leg de balletjes in een stuk vershoudfolie en maak met behulp van de foliede balletjes perfect rond. Laat minstens 10 minuten opstijven in de koelkast. Snijd de bieslook grof, houd een paar takjes achter, en blender met de olijfolie op de hoogste stand gedurende 5 minuten. Zeef de olie door een passeerdoek of een servet. Gebruik een zeef om over een kom te hangen.

Haal de bolletjes uit de folie en rasp er een beetje limoenschil over.

Presentatie

Serveer de tartaar op een amuseschaaltje en verdeel hierop de kaviaar. Druppel de bieslookolie rondom en garneer het geheel met een sprietje bieslook.



Gerookte paling met zoet-zure bietensalade, groene appel en crème fraîche

Ingrediënten

300 gr palingfilets gerookt
2 chioggia bietjes
50 ml sushi azijn
2 gekookte rode bieten
1 Granny Smith appel
15 gr bieslook
2 el olijfolie arbequina
100 ml crème fraîche
Fleur de Sel

Bereidingswijze

Snijd de chioggia biet, eventueel met een mandoline, in plakjes van ongeveer 2 millimeter. Houd een paar plakjes apart voor de afwerking van het gerecht. Snijd de biet in suiker brunoise. Marineer de chioggia biet in de sushi azijn.

Snijd de gekookte biet ook in plakjes van 2 millimeter. Je hebt 20 plakjes nodig. Kijk waar de boven- en onderkant van de biet zit zodat de ringen van de biet in het midden zitten. Snijd de rest van de rode biet ook in suiker brunoise. Leg de plakjes biet op een vuurvaste schaal, besprenkel licht met olijfolie en brand lichtjes aan met een gasbrander. Bestrooi daarna licht met Fleur de Sel.

Snijd de appel in plakjes van 2 mm, houd 4 plakjes apart voor de afwerking en snijd de rest in suiker brunoise.

Meng in een kom de helft van de rode bieten brunoise, de helft van de chioggia brunoise en de helft van de appel brunoise. Snijd de bieslook fijn, maar leg enkele sprietjes apart voor de afwerking. Meng de bieslook met de bieten en de appel en breng op smaak met zout, peper en een beetje olijfolie.

Presentatie

Maak, met behulp van een steekring, een stapeltje van het bieten-appel mengsel. Leg de gebrande rode biet op het stapeltje. Snijd de palingfilets in repen van ongeveer 6 cm en leg de paling op de biet. Snijd de apart gelegde appel en chioggia in julienne en garneer het gerecht met deze reepjes en de apart gelegde bieslook. Klop de crème fraîche lobbij en serveer een theelepel hiervan bij het gerecht.



Pompoen met pistache en rode curry

Ingrediënten

Rode curry olie
4 el Thai red curry
4 dl zonnebloemolie
Rode curry crème
80 ml yoghurt
90 g eiwit
60 ml rijstazijn
360 ml rode curry olie
Pompoen
2-3 flespompoenen
grof zeezout
Zoet-zuur marinade
1/2 rode peper
200 g suiker
200 ml azijn
200 ml water
10 zwarte peper korrels
1 passievrucht rijp
Puree van pistache
½ knolselderij
200 g pistachenoten
Scheutje melk
Flinke scheut zonnebloemolie

1 courgette
150 g geitenkaas 50+
1 little gem
cress

Bereidingswijze

Rode curry olie

Meng de kruiden met de zonnebloemolie en laat minimaal een dag staan. Zeef voor gebruik de specerijen uit de olie. Deze staat klaar voor jullie.

Rode curry crème

Meng alle ingrediënten, behalve de olie, door elkaar. Voeg al mixend met een staafmixer de olie in een dunne straal toe tot de crème een mayonaiseachtige structuur heeft. Doe de crème in een spuitzak.

Pompoen

Snijd van het bovenste kwart van de pompoen plakken van ongeveer 2 mm dik. Steek deze vervolgens uit met een kleine ronde steker. Bepaal hoeveel rondjes je wilt hebben. Snijd de rest van de pompoen in grove stukken en verwijder de pitten. Bedek een braadslee met het zeezout en leg de pompoen erop. Pof de pompoen vervolgens 1 uur in een oven van 160 °C. Breek de pompoen als hij gaar is in plakken uit elkaar en verwijder de schil. Breng op smaak met een beetje rode curry olie. Pompoen wordt warm geserveerd.

Zoet-zuur marinade

Verwijder de zaadjes uit de peper en snijd in kleine stukjes. Breng samen met de rest van de ingrediënten aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes trekken. Neem van het vuur. Lepel de passievrucht uit en meng de pulp met de marinade. Marineer hierin de pompoenrondjes. Marineer zo lang mogelijk.

Puree van pistache

Schil de knolselderij en snijd in stukken. Kook deze in 15 minuten gaar. Rooster 160 gram van de pistachenoten mee in de oven van 160 °C. Blender daarna de pistache samen met de melk helemaal fijn. Laat de knolselderij uitlekken en voeg toe aan de pistachemassa. Blender nogmaals helemaal glad. Breng op smaak met zout. Doe in een spuitzak en houd warm.

Frituur de overige pistachenoten 1 minuut op 160 °C in zonnebloemolie tot ze iets gekleurd zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met zout.

Presentatie

Snijd de courgette in dunne plakjes en breng op smaak met olijfolie en zout. Leg plukjes pompoen op het bord. Zet hier stippen pistachepuree en stippen rode curry crème op. Brokkel er wat geitenkaas over. Steek de rondjes pompoen en courgette ertussen. Garneer met pistache noten, little gem en cress.



Pasta met mosselen, 'nduja, courgette en limoen

Ingrediënten

Mosselen

2 kg mosselen
4 sjalotten
4 teentjes knoflook
4 takjes tijm
100 ml witte wijn
1 pot gevogelte fond
150 ml room
75 g boter
zeezout
olijfolie

Pasta

450 g 00-bloem
120 g semolia
6 eieren
3 eidooiers
Zout

Pasta machine

Saus

2 sjalot gesnipperd
2 tenen knoflook fijngesneden
3 tl 'nduja
1 courgette
8 el parmezaan geraspt
boter

Presentatie

burratacrème
1 burrata, 1 el room en 2 el olijfolie
Basilicumolie
24 g basilicum, 16 g spinazie en 2 dl druivenpitolie
rasp van 2 limoenen

Bereidingswijze

Mosselen

Maak de mosselen goed schoon. Stoof in een pan met een scheut olijfolie 2 gesnipperde sjalotten en 2 fijngesneden knoflook tenen. Voeg de mosselen en de tijm toe. Bak even mee en blus dan af met de witte wijn. Schud de mosselen regelmatig op. Als de mosselen gaar zijn, giet de mosselen met het kookvocht in een kom. Haal de mosselen uit hun schelp en zet ze onder het kookvocht.

Stoof in een sauspan met een scheut olijfolie de rest van de gesnipperde sjalot en fijngesneden knoflook. Voeg 400 ml mosselvocht en de fond toe. Laat tot de helft inkoken. Voeg dan de room en de boter toe. Breng op smaak met peper en zeezout. Zeef eventueel de saus.

Pasta

Meng de bloem met de semolia en een snuf zout. Voeg de eieren en eidooiers toe. Kneed goed door tot elastisch deeg. Water of bloem eventueel toevoegen. Laat het deeg minstens 30 minuten rusten

in vershoudfolie op kamertemperatuur. Haal deeg uit de folie en plat het zodat het door de pastamachine kan. Gebruik semolia. Begin op stand 1 en eindig met stand 5. Maak met een mes mooie pappardelle of met de machine tagliatelle. Kook de pasta al dente in een pan met ruim gezouten water en een scheut olijfolie. Laat de pasta afkoelen onder stromend koud water.

Saus

Verhit een grote (wok)pan met een scheut olijfolie en stoof de sjalot en knoflook zachtjes. Voeg de 'nduja en de gesneden courgette toe en bak even mee. Breng op smaak met peper en zeezout. Voeg de pasta toe en 10 el van het kookvocht. Roer er olijfolie en de parmezaan door. Voeg nog mosseljus toe naar eigen inzicht.

Presentatie

Maak de crème door 1 bol burrata te mengen met 1 el room en 2 el mooie olijfolie. Maak basilicumolie door de basilicum en spinazie te mixen met de staafmixer. Voeg dan de olie toe en kook 6 minuten. Haal van het vuur en mix alles nogmaals. Zeef de olie met een keukenpapier in een bolzeef boven een kom.

Verhit de mosselen.

Rol de pasta met behulp van een vleesvork en een opscheplepel op. Schik deze op voorverwarmde borden. Verdeel per bord 1 el burratacrème over de pasta en leg er een mooi rijtje van mosselen op. Schuim de mosseljus op met een staafmixer en verdeel enkele eetlepels over elk bord samen met wat basilicumolie. Werk af met limoenrasp.



Eendenborst met gele biet, knolselderij, tomaatjes en bospeen

Ingrediënten

Eendenborst

1,2 kg eendenborst

Puree van knolselderij

1 grote knolselderij

4 takjes dragon

roomboter

Miso

Jus van knolselderij

1 knolselderij

3 dl kalfsjus

Olijfolie

Sambai azijn

Gelespessa (xantana gum)

Groente

3 gele bietjes

20 cherrytomaatjes

Poedersuiker

Hoiijblanca olijfolie

1 bos bospeen

mosterdcress

Bereidingswijze

Eendenborst

Bak de eend op de huidzijde en even kort op de andere zijde. Gaar verder in de oven op 150 °C tot een kerntemperatuur van 62 °C. Laat de eendenborst rusten.

Knolselderij

Schil de knolselderij en snijd in gelijke blokjes. Stoof de knolselderij met de dragon in voldoende roomboter gaar. Haal de dragon eruit. Bak een kwart van de blokjes in een beetje olijfolie. Doe de rest in de blender en breng op smaak met zout, peper en miso. Houd warm.

Jus van knolselderij

Maak de knolselderij schoon en snijd in plakken. Bestrijk de plakken met olijfolie en rooster ze kort. Blender de knolselderij en passer door zeef. Kook het vocht tot de helft in. Voeg de kalfsjus toe en breng op smaak met sambai en zout. Bind met gelespessa.

Groente

Was de bietjes en kook in water met zout niet te gaar. Snijd de bietjes in dunne plakjes en steek uit.

Snijd de tomaatjes in dunne plakjes en besprenkel met olijfolie. Strooi er een beetje poedersuiker over en droog in een oven van 100 °C.

Maak de bospeen schoon. Snijd de bospeen in de lengte doormidden. Bestrijk met olijfolie en grill even.

Presentatie

Schep de puree op een bord. Leg hierop de gebakken knolselderijblokjes. Trancheer de

eendenborst. Plaats de eendenborst op de knolselderij. Steek de bospeen in de puree. Steek de gele bietjes en de tomaatjes ertussen. Schenk de jus rondom het gerecht. Steek wat mosterdress in het gerecht.



Boekweitcrêpes met gebakken appel, toffeesaus en speculaasroomijs

Ingrediënten

Speculaasroomijs
325 ml volle melk
325 ml slagroom
110 g bruine basterdsuiker
1,5 tl speculaaskruiden
¼ tl zout
¾ tl vanille extract
4 eidooiers
125 g speculaasjes in stukken
Boekweitcrêpes
135 g bloem
90 g boekweit
2 tl zout
80 g kristalsuiker
7-8 eieren
720 ml volle melk
160 g gesmolten boter
40 g boter op kamertemperatuur
Gebakken appels
5 appels Jonagold of Braeburn
80 g boter
65 g specerijensuiker
Specerijensuiker
30 g donkere rietsuiker
30 g kristalsuiker
½ tl zout
½ tl citroenrasp
2 tl specerijenmix
Specerijenmix
1 el geroosterde en gemalen kaneel
¼ tl geroosterde en gemalen kruidnagel
¼ tl geroosterde en gemalen piment
Toffeesaus
80 g boter
¾ tl vanille extract
300 ml room
275 g bruine suiker
¾ tl zoutvlokken

Bereidingswijze

Speculaasroomijs

Breng al roerend de melk, slagroom, basterdsuiker, speculaaskruiden, zout en vanille extract tot net tegen de kook aan. Klop de eidooiers los en giet de warme melk al roerend beetje bij beetje bij de

eidooiers. Schenk alles terug in de pan en zet vuur laag. Blijf roeren met een spatel tot de room 80 °C is. Giet door een zeef in een kom en koel de kom terug. Leg er plasticfolie op om een vel te voorkomen en zet in de koelkast tot je er ijs van draait in de ijsmachine. Voeg de speculaas toe vlak voor het ijs klaar is.

Boekweitcrêpes

Doe de bloem, meel, zout, suiker, eieren en melk in een blender en laat die op hoge stand draaien tot alles gemengd is. Laat de blender draaien en giet langzaam de gesmolten boter erbij. Giet het beslag in een luchtdicht afgesloten bak en laat het 1,5 – 2 uur in de koelkast rusten voor je de crêpes gaat bakken. Roer het beslag goed door voor je gaat bakken.

Verhit een koekenpan met een doorsnede van 20 cm of een kleine crêpespan op halfhoog vuur.

Veeg met keukenpapier een klein beetje van de boter in de pan zodat die overal goed is ingeplet. Giet dan met je ene hand met een maatbeker of kleine soeplepel snel een plasje van 6-7 cm doorsnede in de pan en wals het met de andere hand rond zodat de hele bodem van de pan bedekt is met een dun laagje beslag. Als de pan heet genoeg is, zal het beslag meteen gaan bubbelen en aan de randen bruin en krokant worden. Als de crêpe aan de bovenkant dof wordt en de randjes bruin en droog zijn, draai hem dan om met een platte spatel of visspatel. Bak de andere kant heel kort, ongeveer 10 seconden. Maak op deze manier 2 crêpes per persoon. Vet de pan opnieuw heel licht in als de crêpes aan de pan beginnen te plakken. Maak een stapel van de crêpes en bewaar bij kamertemperatuur.

Specerijensuiker

Meng alle ingrediënten.

Specerijenmix

Meng alle ingrediënten.

Appels

Was de appels. Snijd de appels in vieren en haal het klokhuis eruit. Snijd elke kwart appel in partjes van ongeveer 1,5 cm dik. Verhit een grote koekenpan op halfhoog vuur. Bak de appels in porties zodat ze mooi karamelliseren. Doe de boter in de pan en als die gesmolten is de appels. Laat de partjes een paar tellen bakken en roer ze dan om zodat ze aan alle kanten bedekt zijn met boter en beginnen te sissen. Laat ze dan, zonder te roeren, 3 minuten op het vuur staan tot ze iets verkleuren. Strooi de specerijensuiker over de appels en roer hem erdoor. Laat de suiker borrelen en karamelliseren. Wacht 5 minuten tot de suiker is gesmolten en de appels wat zachter ogen. Neem dan uit de pan en verdeel over een plaat. Leg de partjes niet op elkaar. Bewaar op kamertemperatuur.

Toffeesaus

Smelt de boter in een kleine pan op halfhoog vuur. Voeg de room, rietsuiker en het zout toe en breng aan de kook. Draai het vuur lager als de suiker is gesmolten en de boter zacht pruttelt. Laat het mengsel 10 minuten op laag vuur staan. Roer af en toe. Neem de pan van het vuur en meng de vanille-extract door de saus.

Presentatie

Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed een bakplaat of meerdere met bakpapier. Vouw de crêpes in vieren. Leg ze in een enkele laag op de beklede bakplaat en bestrijk ze gelijkmatig en royaal met gesmolten boter. Laat de crêpes warm worden in 3 minuten. Strooi met een fijne zeef poedersuiker over de warme, beboterde crêpes. Pers de citroenpartjes erover uit. Verdeel 2-3 eetlepels toffeesaus over elk bord. Leg er per bord twee crêpes op, schik er een paar partjes appels naast en voeg een bolletje ijs toe.