

Mei 2022

CCA menu mei 2022

Asperges-zuring-kwartelei

Forel uit Emst met appel-mierikswortel bouillon

Sardines met gremolata en mayonaise

Proeverij van lamsvlees

Grande limoncello tiramisu

Asperges-zuring-kwartelei

Ingrediënten

Asperges
12 witte asperges
10 groene asperges
Zuring verschillende soorten
2 citroenen
Mooie olijfolie
Kwarteleieren
20 kwarteleitjes
Vinaigrette
200 g zuringblad groen
50 g koude groente fond
3 eieren
2 dl olijfolie
2 citroenen

Bereidingswijze

Asperges

Gaar 10 witte asperges en groene asperges. Gaar ze zo dat je ze in delen nog rechtop staand kunt presenteren. Snijd de asperges in blokjes van verschillende hoogte. Houd de koppen apart.

Kwarteleieren

Kook de eitjes 3 minuten. Pel ze en halveer ze.

Aspergeslierten

Maak slierten van 2 witte asperges. Maak ze aan met olijfolie, citroensap, peper en zout.

Vinaigrette

Kook de eieren hard. Mix het groene zuringblad, de fond en de eieren met een staafmixer. Monteer de massa met olijfolie en breng op smaak met zout en citroen sap en/of rasp.

Presentatie

Schik de asperge stukken en de koppen in een steker op een bord. Lepel de vinaigrette rondom.

Garneer het gerecht met de verschillende zuringblaadjes. Drapeer de eitjes en de aspergeslierten op het gerechtje.



Forel uit Emst met appel-mierikswortel bouillon

Ingrediënten

Forel

5 forellen

70 g zeezout

70 g poedersuiker

40 g bladpeterselie

40 g dille

1 citroen zeste

10 gekneusde zwarte peperkorrels

1 laurierblad

4 g korianderzaad

4 el gin

4 el tonic

Zout en peper

Bouillon

6 dl appelpuree, 5 appels

1 dl groentefond

3 dl appelsap

Xantana

Citroenzuur

Calvados

Verse mierikswortel

1 bakje limoen cress

Kruidensalade

150 g mesclun salade

1 mosterd cress

1 rode shiso

1 tahoo cress

Sap van ½ limoen

Raapzaadolie

Appelazijn

suiker

mosterd

zout en peper

Presentatie

viooltje

Bereidingswijze

Forel

Fileer de forel en maak goed schoon. Snijd het vel van de filets.

Hak de peterselie en dille. Meng voor de pekel de laurier, de koriander en de peper fijn. Voeg de overige ingrediënten toe en verdeel gelijkmatig over de huidkant van de vis. Dek af met plasticfolie en laat 1 - 2 uur marineren, afhankelijk van de dikte. De vis mag niet te droog worden. Verwijder de marinade met een vochtige doek reserveer op kamertemperatuur.

Bouillon

Schil en de appels en snijd in schijfjes. Breng de appels met 450 ml water aan de kook en laat zachtjes 15 minuten koken zonder deksel. Pureer de appels. Mix alle vloeistoffen met de vers geraspte mierikswortel en limoen cress. Breng op smaak en passeer door een fijne zeef. Breng, eventueel, de bouillon verder op smaak met citroenzuur en bind licht stroperig met xantana.

Kruidensalade

Meng alle kruiden met de mesclun. Meng alle ingrediënten voor de dressing. Blijf proeven tot je tevreden bent. Het moet nog wel passen bij de bouillon.

Presentatie

Lepel de bouillon in een diep bord, leg er de forel in en dresseer er de kruidensalade bij. Garneer met een eetbaar viooltje.



Sardines met gremolata en mayonaise

Ingrediënten

Salsa verde

3 eierdooiers

1,5 tl sushi-azijn

1,5 tl chardonnay-azijn

1 el knoflook crème

(grote tenen knoflook, tijm en rozemarijn)

200 ml peterselieolie

(peterselieblaadjes, spinazie en druivenpitolie)

Fijn zeezout

Spicy gremolata

150 g pijnboompitten

1 tl sjalot gesnipperd

1 tl jalapeño

1,5 tl cabernet-sauvignon azijn

1 el sushi-azijn

1 citroen rasp

½ limoen rasp

½ sinaasappel rasp

½ teen knoflook rasp

1,5 tl knoflook crème

100 ml peterselieolie

1 tl kappertjes op zuur

Sardines

10 grote sardines

3 eieren

200 g bloem

200 g panko

Olijfolie

Presentatie

Vers geraspte parmezaan

Limoen, sap en rasp

Fleur de sel

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Salsa verde

Begin met de peterselieolie en de knoflook crème.

Leg 5 knoflook tenen, 2 takjes tijm en paar blaadjes rozemarijn in een ovenschaal. Giet er olijfolie over. Plaats de schaal minimaal een uur in een oven van 90 °C.

Doe 350 ml druivenpitolie, 40 g peterselieblaadjes en 25 g babyspinazie in een kom. Pureer deze met een staafmixer. Verwarm daarna alles tot 75 °C. Pureer opnieuw gedurende vier minuten. Je kunt nu kiezen of je de olie al of niet wilt zeven. Laat afkoelen tot kamertemperatuur voordat je de mayonaise maakt.

Doe de eidooiers samen met de sushi-azijn, chardonnay-azijn, knoflook crème en ¼ tl fijn zeezout in

een maatbeker en mix alles met de staafmixer. Voeg geleidelijk de peterselieolie toe terwijl de mixer op lage stand draait. Mix tot je tevreden bent over de structuur.

Spicy gremolata

Rooster de pijnboompitten. Hak de pijnboompitten. Meng deze met de sjalot, de jalapeño, cabernet sauvignon azijn, sushi-azijn, citroen-, limoen- en sinaasappelrasp, knoflook, knoflook crème, peterselieolie en kappertjes. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en fijn zeezout.

Sardines

Verwijder kop, kieuwen, graat en ingewanden van de sardines. Maak de sardines goed schoon. Klop in een diep bord de eieren los en kruid met peper en fijn zeezout. Vul nog twee borden met bloem en panko. Haal de sardines door de bloem, daarna door het ei en tot slot door de panko. Verhit een koekenpan met een royale hoeveelheid olijfolie. Bak in enkele minuten de sardines om en om goudbrein. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Leg de sardines op een bord. Schik de gremolata en de mayonaise erbij. Bestrooi de sardines met de parmezaan en de limoenrasp. Besprenkel met limoensap. Werk af met fleur de sel.



Proeverij van lamsvlees

Ingrediënten

Lamskotelet
10 lamskoteletjes
2 takjes rozemarijn
Lamsschouder
1 kg lamsschouder ontbeend
1 citroen in kwarten
2 rode ui in schijven
6 teentjes knoflook geplet
3 takjes rozemarijn
Zeezout en peper
Geklaarde boter
Keukentouw
Lamsgehakt
300 g lamsgehakt
60 g feta in kleine blokjes
1 el tijmblaadjes
1 teen knoflook fijn
2 el peterselie fijn
Paneermeel
¼ tl gemalen kaneel
Lamsworstje
5 lamsworstjes
Dragonsaus
3 sjalotjes
3 glazen droge witte wijn
½ l slagroom
Scheut cognac
Enkele takjes dragon
braadvocht
Crème van aardappel
700 g aardappelen
250 ml volle melk
Cabriole camembert en ander koekaasje
Oliebolletje
500 g diepvries doperwten
120 g bloem
10 g bakpoeder
50 g heel ei
Asperges
20 witte asperges

Bereidingswijze

Lamskotelet

Trek de koteletjes vacuüm met de olijfolie en de rozemarijn. Gaar de rack gedurende 1 uur op 61 °C.

Portioneer en krab het botje schoon. Gril de koteletjes kort vlak voor het serveren.

Lamsschouder ontbeend

Verwarm de oven voorop 170 °C. zet een braadslee met de boter in de oven. Leg de schouder opgevouwen op het werkblad. Bestrooi de binnenkant met flink zout en peper. Leg er een takje rozemarijn en de helft van de knoflook in en rol stevig op. Bind het vast met keukentouw. Bestrooi de buitenkant met peper en zout en steek de overige takjes rozemarijn tussen de touwtjes. Haal de braadslee uit de oven en verspreid de boter over de bodem. Leg de uien, de knoflook en de citroenparten in de braadslee. Leg de rollade met de vouw naar beneden in de braadslee en zet deze in de oven. Laat 3 uur garen. Haal de braadslee uit de oven, bedek het vlees met aluminiumfolie en laat 15 minuten rusten. Snijd in plakken.

Lamsgehakt

Doe het gehakt in een kom met de feta, tijm, knoflook, peterselie, wat paneermeel, de kaneel ½ tl zout en royaal peper. Meng alles goed door elkaar en vorm er 10 balletjes van. Bak de balletjes in olijfolie en/of boter rondom goudbruin. Bewaar braadvocht voor de saus. Bak de balletjes voor het serveren nog 5 minuten in een oven van 200°C.

Lamsworstje

Bak het worstje krokant in de olijfolie.

Dragonsaus

Sjalot fijnhakken en even bakken tot ze glazig zijn. Voeg witte wijn toe en laat tot de helft inkoken. Room toevoegen en kruiden met zout en peper. Het warme braadvocht afblussen met cognac en toevoegen aan de saus. De fijngehakte dragon toevoegen en inlaten koken tot gewenste dikte. Wil je een gladde saus, dan nog zeven.

Crème van aardappel en geitenkaas

Verwarm de melk. Los hier de cabriole in op. Zeef de massa om de korst eruit te halen. Maak een droge aardappelpuree. Meng de melk met de puree. Voeg een beetje olijfolie toe, roer goed door en breng op smaak met zout. Voor de niet-geitenkaaseters, hetzelfde met de andere kaas

Oliebolletje van doperwt

Kook de doperwten in gezouten water en druk door een zeef. Meng 265 g van deze puree met de overige ingrediënten. Maak er kleine bolletjes van en frituur deze in olie.

Asperges

Snijd de harde stukjes onderaan de asperges weg. Kook bijna gaar in gezouten water. Giet af en laat opdrogen op een schone theedoek. Besprenkel de asperges met olijfolie en kruid eventueel bij met zout en peper. Gril nog kort.

Presentatie

Maak van het geheel een mooi bord.



Grande limoncello tiramisu

Ingrediënten

Chocoladecitroentjes

35 g limoncello

300 g room

½ citroen rasp

3 g geweekte gelatine

115 g limoenchocolade

Siliconen mal citroen 30

Witte chocolade

beetje room

Gele kleurstof

Mousse

200 g roomkaas

150 g fijne kristalsuiker

250 g mascarpone

1 tl vanille extract

450 ml room

bijna 2 zakjes slagroomversteviger

2 el lemoncurd

½ el olijfolie

Scheutje limoncello

Limoenchocolade

120 g fijne kristalsuiker

50 g water

100 g limoenchocolade

Siliconen mat

Presentatie

10 lange vingers XL

Citroenmelisse

Espresso

Limoncello

Bereidingswijze

Chocoladecitroentjes

Verwarm de room met de limoncello en de citroenrasp. Laat de gelatine hierin oplossen. Giet dit op de limoenchocolade en meng tot het is opgelost. Giet het geheel in de siliconen citroenmal. Laat afkoelen en vries in. Smelt de witte chocolade met een beetje room en een drupje gele kleurstof. Dompel de bevroren citroentjes hierin en laat ontdooien voor het serveren.

Mousse

Klop met een mixer de roomkaas met de suiker lobbige en luchtig. Voeg de mascarpone en het vanille extract toe en klop verder tot een gladde massa. Klop in een andere kom de slagroom met de versteviger stijf. Spatel de slagroom voorzichtig door het mascarpone mengsel. Klop de lemoncurd met de olijfolie en de limoncello los. Spatel dit door de mousse. Zet koel weg.

Krokante limoenchocolade

Kook het water met de suiker tot 141 °C. Haal van het vuur en roer de chocolade er doorheen. Stort

gelijk uit op een siliconen mat. Laat uitharden.

Presentatie

10 lange vingers XL

Citroenmelisse

Espresso

Limoncello