

Januari 2023

CCA menu januari 2023

Zuurkool soepje met casselerrib

Eierdooier bitterbal met gele biet

Kabeljauw met kimchisaus

Medaillons van wildzwijn met rodekooltaart

Appel-tartare met kaneelroomijs

Zuurkoolsoepje met casselerrib

Ingrediënten

160 gram zuurkool
0,6 liter kippenbouillon
25 gram boter
1 fijn gesnipperde ui
1,5 el Franse mosterd
1,5 plak casselerrib van 1 cm dikte, in reepjes gesneden
1,5 el verse peterselie, fijngehakt
50 ml slagroom
versgemalen peper
zout

Bereidingswijze

Soep

Zet de kleine hoge borrelglaasjes warm in een oven van 50°C.

Spoel de zuurkool af, knijp hem uit en hak de zuurkool grof. Fruit de ui in de boter aan en voeg de mosterd toe en laat dit even meebakken. Nu de zuurkool en de bouillon toevoegen en het geheel aan de kook brengen. Vervolgens op een laag vuur zo'n 20 minuten zachtjes laten doorkoken.

De room toevoegen en op smaak brengen met versgemalen peper en zout.

Presentatie

Doe de soep de sausdispenser en vul kleine hoge glaasjes met soep.

Voeg een paar reepjes casselerrib toe en een weinig peterselie.



Eierdooier bitterbal met gele biet

Ingrediënten

Eierdooiercrème

7 eidooiers

zout

Eierdooiers gefrituurd

10 eieren

125 g tarwebloem

125 g panko

1 theelepel rookpoeder

zout

Tartaar van biet

7 gele bieten

2 sjalotten

sap en rasp van 1 citroen

olijfolie

10 gele viooltjes

15 Amsterdamse uitjes

versgemalen peper

zout

Bereidingswijze

Eierdooiercrème

Breek de eieren zeer voorzichtig en leg 7 eidooiers op een ingevette schaal, bestrooi met zout en plaats afgedekt 24-48 uur in de vriezer. Dit doe je voor de volgende kookavond (aantal wordt erbij vermeld) en je vindt dus zelf bevroren eidooiers voor je kookavond in de vriezer. Neem de eidooiers uit de vriezer, laat op temperatuur komen en roer door. Er is door het invriezen een crème ontstaan. Kruid met zout en peper. Doe in een spuitzakje en leg koel weg tot opdienen.

Eierdooiers gefrituurd

Breek de eieren zeer voorzichtig en leg de 10 eidooiers eveneens op een ingevette schaal. Plaats circa 30 minuten in de vriezer en laat kort aanvriezen. Bestrooi met rookpoeder en zout.

Klop circa 5-8 eiwitten los en haal de gerookte eidooiers (die net stevig zijn door het aanvriezen) heel licht door de tarwebloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en ten slotte door de panko. Herhaal dit paneerproces nog 1 keer. Plaats tot gebruik terug in de vriezer (niet te lang laten vriezen want dan wordt je dooier erg koud en loopt hij niet meer).

Frituur vlak voor opdienen de gepaneerde eidooiers mooi goudbruin in olie van 165 °C.

Tartaar van biet

Kook 5 gele bieten in circa 75 minuten gaar en laat wat afkoelen, verwijder de schil.

Schaaf of snijd 2 rauwe gele bieten in zeer dunne plakjes, steek rond uit en marineer met een scheutje olijfolie, sap en rasp van een citroen, peper en zout.

Snijd zeer fijne tartaar van de gegaarde gele bieten en meng met 10 fijngesneden Amsterdamse uitjes en de zeer fijn gesnipperde sjalotten. Wanneer de rauwe bietenplakjes 1,5 a 2 uur in de marinade gelegen hebben, haal ze er dan uit en bewaar. Voeg de marinade toe aan de bietentartaar en breng eventueel verder op smaak.

Snijd de overige Amsterdamse uitjes doormidden, haal de rokken los en druppel er een beetje olijfolie overheen. Brand ze lichtjes af met een crème brûlée-brander.

Presentatie

Dresseer de tartaar van gele biet sikkelvormig op het bord met behulp van een grote steker. Garneer met de gemarineerde gele biet, de viooltjes, de crème en de gebrande uitjes. Plaats als laatste de gefrituurde eidooier erop.



Kabeljauw in kimchisaus

Ingrediënten

Kabeljauw

650 g kabeljauw

1 venkel knol

Zoute boter

Kimchi

1 Chinese kool

1 ui

1 winterwortel

5 cm gemberwortel

4 tenen knoflook

Chilivlokken

Sesamolie

Oestersaus

Vissaus

Zout

Kimchisaus

250 g kimchi

300 ml slagroom

300 ml sojamelk

40 ml sushi azijn

Groene asperge

10 groene asperges

Crème

35 g limoen

20 g eiwit

20 g sushi azijn

200 ml citroen olie

wasabi

Crumble

50 g koude boter

50 g suiker

Snufje zout

50 g bloem

50 g kokos

Bereidingswijze

Kabeljauw

Verwijder het vel van kabeljauw. Doe de kabeljauw in een vacuümeerzak samen met op de mandoline dun gesneden venkel, klontje boter en trek vacuüm. Gaar de kabeljauw sous vide in 20 minuten op 58° C. Portioneer de kabeljauw.

Kimchi (begin hier direct mee)

Snij de Chinese kool fijn en strooi er rijkelijk zout en meng dit goed door elkaar in een grote schaal.

Kneus/knijp de kool een paar keer flink samen. Kneus/knijp de kool vervolgens elk kwartier flink samen gedurende anderhalf uur. Giet het vocht af en spoel het zout van de kool. Knijp goed uit. Snij de ui zeer fijn en rasp de winterpeen klein. Voeg deze bij de kool en meng goed door. Maak een pulp van de knoflook en rasp de gember zeer fijn op de Microplane. Meng dit goed door het koolmengsel.

Nu gaan we het op smaak brengen, dus veel proeven! Giet eerst nogmaals het vocht af. Giet een klein scheutje sesamololie bij de kool, vervolgens de chilivlokken, oestersaus, vissaus. Begin met kleine hoeveelheden en proef continue wat je er nog wil toevoegen. (Neem het restant van de kimchi die op je eigen avond niet gebruikt wordt mee naar huis.)

Kimchisaus

Weeg 250 gram kimchi af en meng dit in de keukenmachine met de slagroom, sojamelk en sushi azijn tot een gladde saus. Breng op smaak met zout.

Groene asperges

Verhit wat olie in een koekenpan en sauteer de asperges totdat deze net beetgaar zijn.

Crème

Meng limoen, eiwit en sushi azijn samen en monteer de crème als een mayonaise door de olie langzaam toe te voegen. Voeg op het laatste naar smaak iets wasabi bij.

Crumble

Doe de boter samen met de suiker en het zout in de kom en mix een minuutje. Voeg dan ook de bloem toe en kneed of mix goed door elkaar. Verdeel de kruimels en leg ze los op een ovenplaat bedekt met bakpapier. Bak ze af in een voorverwarmde oven (170 graden) in ongeveer 20 – 25 minuten.

Presentatie

Breng wat crème op de stukjes kabeljauw aan en bestrooi dit met de crumble.

Verwarm de saus en schenk een bodempje in een diep bord. Leg hierop de kabeljauw. Leg een groene asperge hierop en maak af met een toefje crème en wat cress



Medaillons van wildzwijn met rode kooltaart

Ingrediënten

1000 gr lende van wildzwijn
60 ml olijfolie
zout
2 tenen knoflook
2 tl jeneverbessen gemalen
2 tl zwarte peper gemalen
10 gr tijm fijngesneden
Roomboter
Crème van rode kool
80 g eiwit
50 g sushi azijn
100 g rode kool
50 g honing
2 tl. mosterd
snufje kaneel
450 ml olie
Rode kooltaart
80 ml balsamicoazijn
60 g bruine basterdsuiker
400 g rodekool, zeer fijngesneden
1 granny smith
120 g parmezaan
40 ml zure room
110 g zachte geitenkaas, verkruimeld
75 g walnoten, grof gehakt
1 teen knoflook
deeg
185 g bloem
120 g ijskoude boter, in blokjes
40 g parmezaan
2 el zure room
2 eierdooiers + 1 eierdooier extra om te bestrijken
Cranberry compôte
500 g cranberry
100 g suiker
100 ml port

Bereidingswijze

Snijd van de lende met de draad in 10 medaillons van ongeveer 100 g. Doe alle kruiden, de geperste knoflook, gemalen peper en zout en de olie in een vacumeerzak en vacumeer deze voor minimaal 1 uur

Bak medaillons net voor uitgaan in ongeveer 5 minuten in de roomboter in een koekenpan mooi goudbruin en gaar.

Crème van rode kool

Draai alles in de blender behalve de olie en voeg dit druppelsgewijs toe.

Rode kooltaart

Verwarm de balsamicoazijn samen met de suiker in een pan en laat oplossen. Doe de zeer fijngesneden rodekool erbij en laat 15 min. met deksel op de pan zacht stoven, schep af en toe om, het vocht mag dik en stroperig worden. Pas op dat het niet verbrandt. Meng voor het deeg de bloem, ¼ theelepel zout, de boter en parmezaan in de keukenmachine tot fijn kruim. Of doe dit in een kom en verkruimel de boter tot fijne korrels met je vingers. Voeg dan de room en eierdooiers toe en meng snel tot een soepele deegbal. Kneed niet te lang. Leg het deeg in folie verpakt 30 min. in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200°C.

Rol het deeg op een dun met bloem bestoven werkvlak uit tot een ronde lap van 32-34 cm Ø en leg in de vorm. Druk de bodem en wanden licht aan. De wand mag royaal hoog zijn. Leg de plakjes appel op de bodem en de uitgelekte rodekool er bovenop. Roer de parmezaan, zure room, geitenkaas, zout en peper naar smaak en knoflook door elkaar en verdeel met de grofgehakte walnoten over de rodekool. Vouw het teveel aan deeg terug over het mengsel en bestrijk de bovenkant van het deeg met losgeroerde eierdooier. Bak de taart 25-30 min. in het midden van de oven.

Cranberry compôte

Kook alles 5 minuten

Presentatie

Snij de rodekooltaart in gelijke punten en leg een punt op het bord.

Leg het medaillon op het bord en maak af met wat rodekool crème en cranberry compote.



Appel-tartare met kaneelroomijs

Ingrediënten

Kaneelijs en kaneelsaus
6 dl room
4 eidooiers
180 gram suiker
2 tl. kaneelpoeder
30 gram rozijnen
Rum om rozijnen te weken

5 grote elstar appels
95 gram gehakte stemgember
30 gram gehakte walnoten
3 eetlepels appellikeur (Calvados)
15 gram gehakte verse gember
Ca. 3 theelepel walnootolie
3 eetlepel poedersuiker
12 blaadjes verse munt

Bereidingswijze

Kaneelijs en kaneelsaus

Doe de room in een sauspan en breng aan de kook. Doe de eidooiers met de suiker in een beslagkom, en mix schuimig. Giet de room die net gekookt heeft al roerend door het ei-suiker mengsel. (maak eerst een familie) Doe terug in de sauspan en verwarm al roerend tot de saus gaat binden. Als het zo dik is als ongeslagen room (het mag echt niet koken) van het vuur halen en kaneelpoeder er doorheen roeren. Laten afkoelen. Hou 1/3 achter (dit is de kaneelsaus), draai de rest tot roomijs.

Laat de rozijnen minimaal 1 uur weken in de rum.

Schil de appels en verwijder de klokhuizen met een appelboor. Snij 2,5 appel in brunoise (*). Voeg gehakte stemgember, walnoten, rozijnen en appellikeur toe. Meng voorzichtig door elkaar. Vorm hiervan tartaartjes met een ring en leg op koude borden.

Snij de andere appels in 12 partjes per appel. Bak ze samen met de verse gember in de walnootolie.

Bestrooi de appels tijdens het bakken met de poedersuiker.

(*) Brunoise snijden betekent 'in blokjes snijden'. De officiële afmeting van brunoise is 0,5 x 0,5 x 0,5 centimeter. Je kan eigenlijk alle stevige groente en fruit brunoise snijden. Het is een mooie manier van presenteren, ook de structuur verandert.

Presentatie

Leg naast ieder taartje 3 partjes gebakken appel en doe de gember weg. Giet de kaneelsaus ernaast en leg hier een canelle kaneelroomijs in. Garneer met de munt.