

Februari 2023

CCA menu februari 2023

Tonijn met mangochutney en soja dressing
Vitello Tonnato rolletje
Zoetwatergarnaal met gemarineerde komkommer

Koolraap in zoutkorst met hangop en peterselie

Gerookte paling met stroop, aspergepuree met kervel
en uitgebakken spek

Chateaubriand Rossini met chocoladesaus

Sinaasappel bavarois

Tonijn met mangochutney en soja dressing Vitello Tonnato rolletje, Zoetwatergarnaal met gemarineer

Ingrediënten

filodeegvormpje
1 vel filodeeg
40 g boter gesmolten
0,5 el sesamzaad zwart
sojasaus en tonijn
25 g sojasaus less salt, groen
1 dl gevogeltefond
100 g verse tonijn plat, 1,5 cm dik
vitello tonnato rolletje
100 g tonijn op olie (blik)
2 stuks ansjovis filet
0,5 el kappertjes
1 el mayonaise
peper en zout
20 g rucola
20 st plakjes kalfsmuis dun
garnalen
10 st zoetwatergarnalen 21/25 rauw gepeld
5 g knoflook 1 teentje
zonnebloemolie
peper en zout
komkommer
250 g komkommer
0,5 dl sushi-azijn
½ tl gembersiroop
½ el sesamolie
peper en zout
afwerking
10 bl basilicum
1 st gemberbolletje
garnering
oestersaus donkere, dikke
5 el mangochutney potje
10 bl rucola

Bereidingswijze

filodeegvormpje

Smeer de helft van de bovenkant van een vel filodeeg in met boter en vouw dubbel. Smeer de bovenkant in met boter en bestrooi met sesamzaad. Snijd daarna in 10 rechthoekige stukken van 5 bij 6 cm. Leg een bakmat op een bakblik met onder de bakmat een stok/buis van Ø 2 á 3 cm, zodat een welving ontstaat. Leg hierop, met het zaad naar boven, de repen deeg, waardoor een U-vorm ontstaat. Bak af in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 8 min. Bewaar de vormen na het bakken tussen keukenpapier.

sojasaus en tonijn

Kook de sojasaus met fond in tot 2 el. Pas op voor aanbranden. Maak een pan zeer heet, droog de tonijn met keukenpapier en bak deze 10 sec aan iedere zijde. Haal direct uit de pan. Verdeel de tonijn na afkoelen in 10 langwerpige stukken, die in de filo-vorm passen. Bestrijk de stukken met de ingekookte saus en bewaar onder folie op de werkbank.

Vitello tonnato rolletje

Laat de tonijn goed uitlekken. Verwijder met keukenpapier de olie van de ansjovis filets en maak de kappertjes droog. Hak beide heel fijn. Prak de tonijn met een vork en meng de mayonaise, de ansjovis en de kappertjes erdoor. Breng op smaak met peper en zout. Verwijder van de rucola de steeltjes. Leg 2 plakjes kalfsmuis op een snijplank, iets overlappend. Leg hierop enkele blaadjes rucola, die aan beide zijdkanten uitsteken, en breng op de plakjes wat tonijn crème aan. Rol ze strak op en bewaar onder plasticfolie in de koeling. Maak 10 rolletjes.

Garnalen

Controleer de garnalen, verwijder eventuele resten van het darmkanaal, spoel de garnalen schoon en droog ze. Wrijf een klein kommetje in met knoflook, doe de resten van de knoflook, de garnalen en een scheut olie in de kom en laat de garnalen in koeling ½ uur marineren. Roer af en te om. Bak de garnalen zonder knoflook in een droge pan, kruid met peper en zout en laat afkoelen.

komkommer

Schil de komkommer en maak (met mandoline of groenten-spaghetti snijder) lange slierten zonder zaad. Leg de slierten in een platte schaal. Meng sushiazijn, gembersiroop en sesamololie in een kom, voeg iets peper en zout toe en giet dit over de komkommerslierten. Laat deze minstens ½ uur afgedekt marineren. Haal de komkommer uit de marinade en laat uitlekken. Snijd de basilicum in smalle repen en de gember in dunne schijven.

Leg 5 slierten komkommer op een snijplank en leg hierop een garnaal. Leg op de garnaal een schijfje gember en wat basilicum reepjes en rol de garnaal in de komkommer. Maak 10 rolletjes.

Presentatie

Leg in het linker vak de garnaal en napeer met ½ tl oestersaus.

Leg in het middelste vak een beetje mangochutney. Doe een stukje tonijn in het filodeeg vormpje, zet dit op het bord in de chutney. Doe nog een beetje chutney op de tonijn.

Leg in het rechter vak een rolletje Vitello tonnato.



Koolraap in zoutkorst met hangop en peterselie

Ingrediënten

Hangop

- 50 g komkommer
 - 5 g knoflook 1 teentje
 - 250 g Griekse yoghurt
 - peper en zout
 - Deeg en koolraap
 - 500 g bloem
 - 35 g zeezout
 - 130 g keukenzout
 - 250 g eiwit
 - 1 st ei
 - 1 tl tijm
 - 1 tl rozemarijn
 - 2 st koolraap groot
 - Kletskop
 - 15 g boter
 - 50 g basterdsuiker wit
 - 10 g melk
 - 1 mespunt kaneel
 - 15 gr amandel
 - 35 g bloem
 - Peterselie olie
 - 1 dl zonnebloemolie
 - 1 bosje peterselie
 - 0,3 dl sushi-azijn
 - 20 g eigeel
 - zout en tabasco
 - Sesamzaad
 - 2 el sesamzaad wit
 - Geitenkaas
 - 150 gr geitenkaas
- Afwerking
- 5 g knoflook 1 teen
 - 20 st shiitake
 - 1 el honing

Bereidingswijze

Hangop

Was de komkommer en maak de knoflook schoon. Rasp de komkommer en knoflook. Voeg dit bij de yoghurt, breng op smaak met peper en zout en plaats deze in een theedoek in een zeef. Zet weg in koelkast tot gebruik.

Deeg en koolraap

Meng alle ingrediënten (behalve koolraap) tot een deeg. Rol met de deegroller een mooie plak zoutdeeg die om de koolraap past.

Wikkel het deeg om de geschilde koolraap en druk goed aan. Bak de koolraap 90 min. in een oven van 170°C. Prik met een saté-prikker door de zoutkorst om te voelen of de koolraap gaar is (bij weinig weerstand is deze gaar).

Haal de koolraap uit de oven en laat afkoelen in de zoutkorst. Breek de korst en snij de koolraap in 10 plakken. Steek er 10 rondjes uit van Ø 6cm.

Kletskop

Meng de boter, basterdsuiker en melk met een spatel door elkaar. Voeg kaneel, zout en fijn gehakte amandelen toe en roer wederom door elkaar. Meng als laatste de bloem door het mengsel.

Draai bolletjes ter grootte van een kruidnoot, druk iets aan op een beklede bakplaat en bak de kletskoppen 10 à 13 minuten in een oven van 170°C (kan bij de koolraap in 1 oven).

Peterselie olie

Doe de olie met de peterselie in de blender en laat 5 min. draaien tot een mooie groene peterselie olie. Zeef de olie

Doe sushi-azijn met het eigeel in kom en klop tot een gladde massa. Voeg al kloppend druppelsgewijs de peterselieolie toe zodat er een mooie, gladde emulsie ontstaat. Breng op smaak met zout en enkele druppels tabasco.

Sesamzaad

Rooster het sesamzaad in een droge, hete koekenpan en schud regelmatig op. Bij verkleuring direct uit de pan halen. Bewaar tot gebruik.

Geitenkaas

Verdeel de geitenkaas in 30 stukjes en bewaar tot gebruik.

Afwerking:

Maak de knoflook schoon en fruit deze kort in de olie. Voeg de shiitake (met wat peper en zout) toe en roerbak ze 2 minuten mee. Voeg de honing en toe en bak op een laag vuur tot ze glanzend en bruin zijn.

Presentatie

Leg in het midden een schijf koolraap. Plaats hierop een quenelle van de yoghurt. Plaats 2 shiitakes op het bord en maak 3 peterselie olie druppels. Leg 3 brokjes geitenkaas op de koolraap en garneer met sesamzaad. Plaats een kletskopje in de yoghurt.



Gerookte paling met stroop, aspergepuree met kervel en uitgebakken spek

Ingrediënten

stroop

2 st sjalotten

4 el appelstroop

2 dl witte wijn

1 dl visbouillon

1 el sojasaus

1 tl gehakte thijm

1 tl gehakte dragon

asperge

20 st Asperges

aspergepuree

500 g soepasperge blik of glas en restanten van de stuks asperges

aardappelpuree mix

paling

300 g gerookte paling

spek

10 plak ontbijtspek

tomaat

20 st tros cherry

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

stroop

Snipper de sjalot. Doe vervolgens voor de saus alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat op een laag vuur 30 minuten trekken. Zeef de saus en laat hem tot stroperig inkoken. Houdt de saus warm in warmhoudkast.

asperge

Schil de asperges, verwijder indien nodig het harde onderstuk en snijd ze af op 12 cm. Gebruik de restanten voor de aspergepuree.

aspergepuree

Schil de asperges en kook ze gaar in water met zout. Giet het water af en laat goed uitlekken. Pureer in de keukenmachine. Breng op juiste dikte met wat aardappelpuree mix en breng op smaak met peper en zout. Bewaar tot gebruik.

paling

Snijd de paling in stukjes van 10 cm en bewaar tot gebruik.

spek

Bak het ontbijtspek in een droge pan op een laag vuur uit en laat het daarna drogen op keukenpapier.

tomaat

Knip trosjes van 2 tomaatjes met steel. Besprenkel de tomaatjes met olijfolie en zeezout en gaar ze 7 minuten in een oven van 140°C.

afwerking

Kook de asperges in water met een beetje zout en laat van het vuur af 5 minuten in de pan staan

(check beetbaar). Giet daarna het water af. Warm de asperge puree op, meng er fijngehakte kervel door en doe in een spuitzak met het grote ronde spuitmondje. Lak de palingstukjes ruim met warme stroop.

Presentatie

Lak een streep van de stroop op het bord. Leg de 2 asperges (met wat peper en zout) daar op. Leg daar weer dwars overheen de 2 palingfiletjes. Garneer af met plak uitgebakken spek en twee tomaatjes. Spuit twee mopjes aspergepuree bij de uiteinden van de asperges.



Chateaubriand Rossini met chocoladesaus

Ingrediënten

Vlees

1 kg runderhaas kopstuk

peper en zout

boter

Saus

2 st sjalot

2 st teen knoflook

2,5 dl rode port

7,5 dl runderfond

Lever

250 gr eendenlever

bloem

peper en zout

Compagnons

50 st krielaardappeltjes

30 st cherrytomaatjes

olie

peper en zout

1 st takje rozemarijn

1 st takje tijm

5 st witlofstronken

Afwerking

zonnebloemolie

bloedworst

250 gr champignons

2 st teen knoflook

peper en zout

1 el peterselie

boter

eendenvet

suiker

100 gr chocolade 75%

100 gr boter ijskoud

Garnering

30 st blaadje waterkers

Bereidingswijze

Vlees

Zorg dat het vlees op kamertemperatuur is. Snijd het bij, zo mogelijk tot in min of meer gelijke dikte. Bewaar de afsnijdsels voor de saus. Kruid het vlees met peper en zout en vacumeer met samen met enkele klontjes boter in een vacumeerzak. Verwarm het vlees in de sous-vide op 48°C (controleer de watertemperatuur van het waterbad met een kerntemperatuurmeter, deze wijkt af). Houd rekening met 2 uur (bij een dikte van 5 cm). Laat het vlees daarna tot de afwerking in het warme bad liggen.

Saus

Zet sjalot en knoflook aan in wat olie, voeg de afsnijdsels van het vlees toe. Brus af met port en fond bij en kook tot de helft in. Passeer door een zeef en bind desgewenst met bruine roux. Bewaar in de warmhoudkast tot gebruik.

Lever

Snijd en vorm van de eendenlever in 10 plakjes van gelijke omvang en ca 1 cm dikte. Zet koel weg.

Compagnons

Kook de krieltjes beetgaar, laat ze afkoelen. Plaats de tomaatjes in een ovenschaaltje, druppel er wat olie over, kruid ze met zout en een beetje peper, leg er takjes rozemarijn en tijm op en plaats het schaalje 10 min in een hete oven van 160°C tot de tomaatjes gaar zijn. Halveer de witlof in de lengte, snijd de bitterkern van de witlof-stonken eruit, bak ze beetgaar in een pan met boter en strooi wat suiker en houd warm.

Afwerking:

Droog het gare vlees en bak het rondom kort maar krachtig aan in een beetje olie. Controleer daarbij de kerntemp: max 52°C. Laat het vlees ca 5 min rusten in alufolie. Portioneer het vlees in 10 gelijke plakken.

Leg de leverplakjes ca 30 min in de vriezer. Bestrooi ze dan met bloem en klop dat aan. Bak ze 10 sec in een droge, hete pan aan weerszijde. Laat ze uitlekken op keukenpapier, dek af en houd warm. De lever mag niet uit gaan lopen.

Fruit de dun gesneden champignons op een hoog vuur in wat olie en voeg de uitgeperste knoflook toe. Kruid met peper en zout en bestrooi ze met gehakte peterselie en een klontje boter.

Bak de gare krieltjes in eendenvet en/of geklaarde boter goudbruin. Kruid met wat zout.

Zeef de saus, smelt de chocolade in het nog warme sousvide-bad en voeg toe. Monteer zo nodig met ijskoude boter tot de gewenste dikte. Let op dat de saus daarbij niet warmer wordt dan 45°C.

Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Plaats een plak vlees in het midden van het bord, leg er een plakje eendenlever op en lepel er wat saus over en omheen. Versier het bord verder met een half stronkje gebakken witlof, 5 gebakken krieltjes, 3 gepofte tomaatjes en enkele blaadjes waterkers.



Sinaasappel bavarois

Ingrediënten

6 st sinaasappel
150 g suiker
1 dl water
3 dl slagroom
12 g gelatine
2 dl melk
60 g suiker
1 el vanille essence
80 g eigeel
60 g suiker
4 bloedsinaasappel
3 el Grand Marnier
boter

Bereidingswijze

Was de sinaasappels. Haal met een zesteur reepjes schil van de sinaasappels zonder dat er wit aan zit. Blancheer de reepjes 5 minuten in kokend water en spoel goed af. Herhaal dit 2 keer met nieuw water. Los de suiker op in het hete water en konfijt de reepjes zodat deze gaan glanzen. Haal de reepjes uit het water. Hak de helft fijn en houd de rest voor garnering apart.

Snijd de sinaasappelpartjes tussen de vliesjes uit en snijd in kleinere stukjes. Bewaar het sap.

Klop de slagroom stijf.

Week gelatine in koud water. Breng de melk, de suiker en de vanille essence aan de kook. Haal van het vuur en los de uitgeknepen gelatine in de melkmasa op.

Klop het eigeel met de suiker los. Giet de melkmasa in een dun straaltje en continue kloppend door de ei/suiker-massa. Meng daarna sinaasappelstukjes, het opgevangen sinaasappelsap, de fijngehakte zestes en de Grand Marnier er door. Spatel tenslotte de slagroom er door

Knip 10 kleine rondjes bakpapier, smeer deze in met boter en bedek daarmee de bodem van 10 soufflé-bakjes (porseleinen) van Ø8cm. Vul dan de bakjes met het mengsel en laat ze opstijven in de koeling.

Schil de bloedsinaasappels en snijd de partjes tussen de vliezen uit. Vang het sap op. Bind met Xantana met een staafmixer tot gelei. Doe deze in een spuitflesje en bewaar tot gebruik.

Presentatie

Leg aan de rechterkant de bavarois. Leg aan de linkerkant 3 partjes bloedsinaasappel. Leg de overgebleven zestes op de bavarois. Garneer het bord met enkele druppels sinaasappelsap