

Maart 2023

CCA menu maart 2023

Inari sushi

Makreel met wasabi en appel

Oosterse gegrilde eend

Hertenrack

Appelsorbet met whisky sabayon

Sushi

Ingrediënten

200 gr japanse rijst
200 g Shiitake
neutrale olie om in te bakken
zout
5 eieren
16 ml Sushiazijn
16 ml Sake
8 g suiker
1 bakje shiso cress
40 ml sushi-azijn
10 inari-zakjes
Om te serveren
sushi gember
wasabi
1 potje viskuit
Sushi azijn
Neem 100ml rijstazijn
Voeg 10 g suiker en
2 g zout toe. Blijf roeren tot alle suiker en zout is opgelost

Bereidingswijze

Kook de rijst met de juiste hoeveelheid water gaar, zet weg om af te koelen. Kluts in een kom de eieren met de sushiazijn, sake, kristalsuiker en een snuf zout.

Hak de paddenstoelen in kleine blokjes. Verhit een paar eetlepels olie in een koekenpan en bak de shiitake samen met een snuf zout in ca.5 minuten zacht en gaar. Schep de paddenstoelen met een schuimspaan uit de pan en bak daarna het ei erin. Bak 2 maal een dunne omelet. Giet het ei in één dunne laag in de koekenpan en bak het ei tot de bovenkant gestold is en haal het uit de pan. Rol op, snijd in dunne repen voor door de rijst en als garnering.

Snijd/knip de cress los. Meng die samen met wat sushi-azijn, het ei en de paddenstoelen door de rijst. Proef en voeg eventueel nog wat meer sushi-azijn toe.

Doe de inari-zakjes samen met het vocht dat erbij zit in een pannetje en warm even op, daardoor maak je ze makkelijker open. Maak een zakje voorzichtig open met je vingers. kijk uit dat het zakje niet scheurt. Vul de zakjes voorzichtig met de rijst.

Presentatie

Zet de rijstzakjes met de open kant naar boven en maak af met viskuit en cress.

Serveer met de sushigember en wasabi en nog een reepje ei om het af te maken.



Makreel met appel en wasabi

Ingrediënten

10 stuks makreel filets
15 gram suiker
40 gram zout
5 Granny smith appels
125 gram waterkers
75 ml appelsap
wasabi
130 ml room
65 ml mascarpone
40 ml (amandel)olie
65 ml mierikswortelsap,
alternatief is mierikswortel
25 ml citroensap
65 ml dille olie:
Halve bos dille
100 ml druivenpitolie
65 ml waterkers olie:
Bosje waterkers
100 ml druivenpitolie

Bereidingswijze

Leg de filets met de huidkant naar beneden en snijd de graatjes van de buikwand los. Mix de suiker met het zout, bestrooi de filets hiermee en leg de filets met de huidkant naar boven op een bord. Zet dit bord vervolgens ongeveer 10 minuten in de vriezer om ervoor te zorgen dat bacteriën zich niet kunnen vormen op de vis.

Snijd de appel in flinterdunne plakjes. Maak halve maantjes van de appelschijfjes. Marineer de appelschijfjes vervolgens in het appelsap. Pluk de blaadjes van de waterkers.

Verwarm de olie samen met de dille tot 50 °C. Pureer en giet door fijne zeef. Het zelfde voor de waterkersolie.

Meng de room en mascarpone met het mierikswortelsap, citroensap, waterkers- en dille olie. Als alternatief voor het mierikswortelsap kun je ook eventueel wat versgeraspte mierikswortel toevoegen. Haal de makreel uit de vriezer en snijd de graat in het midden er tussenuit. Verwijder vervolgens de huid van de filets, omdat de vis bevroren is zal dit soepel gaan. Smeer de filets in met een mengsel van de wasabi en (amandel)olie. Bedek de filets met de plakjes appel en waterkers. Meng de saus kort door elkaar met een spatel, de olie en room zullen van elkaar gescheiden blijven. Leg tot slot de makreel in een diep bord en serveer met de saus.

Presentatie

Leg de makreel op of in een bord en serveer met de saus.



Gegrilde eend

Ingrediënten

1000 g eendenborstfilet
Marinade laksaus
75 ml maltose (Chinese moutsuiker)
40 ml rijstwijn (Shaoxing-wijn)
12 ml sojasaus
1-2 tl vijf kruidenpoeder
12 ml sojaolie
mespunt zout
halve zeer fijn gehakte rode peper
Garnituur
2 kleine kroppen kropsla, hele bladen losgemaakt en gewassen
250 g wortel, julienne
250 g komkommer, julienne
4 lente-uitjes, julienne
125 g rettich julienne
125 g tauge
2 limoenen, in dunne partjes
1,5 rode peper, in dunne ringetjes
10 el geroosterde pinda's, grof gehakt
bosje munt blaadjes
bos Thais basilicum blaadjes
bos verse koriander
2 limoensap
200 ml hoisinsaus

Bereidingswijze

Marinade

Begin met het maken van de marinade. Verwarm de maltose als hij te stroperig is kort, bijvoorbeeld in de magnetron, om hem vloeibaar te maken. Meng alle ingrediënten voor de marinade door elkaar.

Verwijder van iedere eendenborst eventueel overtollig vet en snijd de achtergebleven vetlaag kruislings in. Smeer met een kwastje de marinade goed in de inkepingen van de vetlaag en marineer de eendenborst minimaal 1,5 uur in de koelkast.

Eend in de (gril)pan

Gril de eendenborsten en kwast ze terwijl ze in de pan liggen ondertussen af en toe in met de achtergebleven

marinade, tot ze een kerntemperatuur hebben bereikt van 50 °C

(gaart nog na onder de warmhoudplaat).

Laat de eendenborsten 10 min kort rusten en snijd deze vervolgens in dunne plakjes.

Presentatie

Leg op de borden een blad sla, eend er boven op, opmaken met de garnituur en de kruiden. Beetje

limoen en hoisinsaus er overheen druppen.



Hertenrack

Ingrediënten

2 hertenrack

Voor de kruim

5 eetlepels honing

3 eetlepel oestersaus

3 eetlepels rijstazijn

Panko kruim

verse peterselie

verse dragon

verse tijm

verse rozemarijn

zout

peper

Voor de puree

1,5 kg zoete aardappel

65 gr roomboter

snufje kaneel

3-4 eetlepels sinaasappelsap

Voor de groenten

3 babyprei

10 babyworteltjes

10 babybietjes

400 g beukenzwam paddenstoelen

roomboter

Voor de saus

Boter

1 sjalot fijn gesneden

1 laurierblaadjes

1 takjes tijm

50 ml Cognac

200 ml Rode wijn

300 ml kalfsfond

Bereidingswijze

Haal de hertenrack 30 min van te voren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.

Verwijder de zenen en vlies op het vlees.

Puree

Verhit de oven tot 180 °C. Boen de zoete aardappel en leg deze ongeschild en met een snuf zout ongeveer 90 minuten in de oven. Trek de schil er af en pureer. Voeg de kruiden, boter en de sinaasappelsap toe en pureer tot je een fijne puree hebt. Proef en breng eventueel verder op smaak met zout en versgemalen peper. Zet weg en houd warm.

Groenten

Maak de paddenstoelen schoon en zet weg. Was en schil de groenten en blancheer deze in kokend water: 2 minuten voor de prei, 5 minuten voor de worteltjes, 10 minuten voor de bietjes. Zet ze in de koelkast. Bak de groenten en paddenstoelen ca. 3 min voor het serveren in olijfolie.

Hertenrack

Neem een kommetje en meng de honing en mosterd. Doe de blaadjes van kruiden in een mixer en mix grof, doe de panko er bij. Wrijf de hertenrack in met zout en peper, strijk de honing mosterd er op en bestrooi het met de kruim kruiden mengsel.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bak de rack aan in boter en olie. Bestrooi daarna het vlees met een beetje rookpoeder.

Leg het vlees in een ovenschaal, gaar in een oven van 180 graden tot een kerntemperatuur van 45 °C. Dit zal ongeveer een half uur duren. Leg de rack op een schaal, dek af met folie en laat 10-15 minuten rusten tot de kerntemperatuur 48-50° is geworden. Snij het vlees en serveer direct.

Saus

Doe boter in een sauspan, glaceer de sjalot, blus af met de rode wijn, cognac en kalfsfond, voeg de laurier en tijm toe, reduceer tot 1/3. Zeef de jus, monteer met boter, peper en zout.

Presentatie

Maak de borden op met een lik puree, leg een stuk vlees daarop, maak af met de gemengde groente en een paar druppel saus.



Appelsorbet met whisky sabayon

Ingrediënten

ijs

5 appels (golden delicious)

½ liter water

½ citroen

150 gram suiker

1 dl schotse appel likeur

3 dl champagne of mousserende wijn

Sabayon

1 ei

3 eidooiers

60 gram suiker

1 dl Sauternes

½ dl Schotse whisky

Bereidingswijze

IJs

Schil de appels, snijd deze in vieren en verwijder de klokhuizen

Breng de appels samen met het citroensap en de suiker aan de kook en stoof op laag vuur tot de appels zacht zijn. Laat de massa afkoelen, pureer vervolgens met een staafmixer of blender en roer de appellikeur er doorheen. Doe de massa in ijsmachine en draai tot ijs.

Sabayon

Doe alle ingrediënten in een kom en klof au bain-marie tot het mengsel dik en schuimig is.

Presentatie

Giet een klein beetje champagne in elk sorbetglas, doe hierop een bolletje ijs en napeer hierover een lepel sabayon.