

April 2023

## CCA menu april 2023

Crudo van zeebaars met tomaat en venkel

\*\*\*

Rode mul en vichyssoise

\*\*\*

Slasoep met gerookte zalm

\*\*\*

Tong met langoustine en erwten

\*\*\*

Rijstebrij, abrikozencompote, limoenblad en advocaat

# Crudo zeebaars met tomaat en venkel

## Ingrediënten

### Zeebaars

600 g zeebaars zonder graat en vel

Fijn zeezout

3 sjalotten gesnipperd

3 el kappertjes grof gesneden

2 citroenen, rasp en sap

15 kersttomaatjes

1 teen knoflook fijngesneden

2 takjes tijm

2 takjes rozemarijn

Fleur de sel

3 el foreleitjes

Gemarineerde venkel

2 kleine venkel

8 el meloen venkel azijn

4 el olijfolie

citroen, rasp en sap

Presentatie

Bronzen venkel

Basilicumolie

Basilicum en 100 ml druivenpitolie

## Bereidingswijze

### Zeebaars

Verwarm de oven voor op 140 °C. Halveer de kersttomaatjes en leg ze met snijkant naar boven op een bakplaat bekleed met bakpapier. Besprenkel ze met wat olijfolie, kruid ze licht met versgemalen zwarte peper en fleur de sel. Verdeel de knoflook, tijm en rozemarijn over de tomaatjes. Laat een uur drogen in de oven.

Fileer de zeebaars en verwijder het vel. Zie bijvoorbeeld hoe fileer je zeebaars van de Hanos op YouTube. Snijd de zeebaars in mooie blokjes van 1 centimeter en doe in een mengkom. Voeg de sjalot en kappertjes toe. Breng op smaak met olijfolie, citroenrasp, citroensap, versgemalen peper en fijn zeezout. Meng er voorzichtig de kersttomaatjes en foreleitjes door.

### Gemarineerde venkel

Snijd de venkel ragfijn op een mandoline. Doe in een mengkom. Voeg de azijn, olijfolie en citroenrasp en -sap toe. Breng op smaak met peper en fijn zeezout.

### Basilicum olie

Verwarm de olie, voeg basilicum toe en laat even mee warmen. Pureer het geheel en giet door een zeef.

## Presentatie

Plaats de gemarineerde venkel achter de zeebaars. Lepel er een beetje basilicumolie langs. Garneer met de bronzen venkel.



# Rode mul en vichyssoise

## Ingrediënten

Citroencrème

2 citroenen

300 ml suikerwater (150 g suiker opgelost in 150 ml water)

2 el olijfolie

8 el zonnebloemolie

Vichyssoise

200 g aardappel geschild

2 prei alleen witte deel

300 ml melk

100 ml slagroom

100 g roomboter in blokjes

2 tenen knoflook

2 takjes tijm

1,5 gezouten citroenen (alleen de binnenkant)

Aardappelkruim

4 grote aardappel (bintje)

zonnebloemolie

1 gezouten citroen (alleen schil fijngesneden)

Halve bos bieslook

Rode mul

5 of 10 rode mul

4 el olijfolie

Presentatie

2 el gedroogde peterselie

## Bereidingswijze

Citroencrème

Snijd de citroen in plakjes van maximaal 3 mm en verwijder alle pitten. Konfijt de plakjes citroen tot ze glazig zijn in het suikerwater. Zorg dat het water niet kookt. Laat ze daarna afkoelen in het vocht. Giet ze af door een zeef en draai de citroenplakjes met de twee soorten olie in een keukenmachine tot een glad mengsel. Voeg wat konfijtvocht toe als de crème bitter smaakt.

Vichyssoise

Snijd de aardappel en prei in kleine stukken. Fruit deze samen met de tijm, gezouten citroen en knoflook (heel laten) aan in een grote pan met wat boter. Voeg de melk en de room toe. Kook het geheel gaar en verwijder de tijm en de knoflook. Pureer alles warm tot een gladde massa. Voeg van het vuur af blokje voor blokje de boter toe. Zeef tot slot door een fijne zeef. Bewaar in een spuitzak.

Aardappelkruim

Schil de aardappels en snij ze in blokjes van 3 bij 3 mm. Spoel de blokjes met koud water en droog ze daarna met keukenpapier. Bak de aardappelblokjes in zonnebloemolie goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout en meng op het laatste moment met de bieslook en de citroenschil.

Peterseliepoeder

Wals de peterselie tot poeder in een vijzel.

Rode mul

Fileer de rode mul. Vishandel Jan van As legt op You Tube keurig uit hoe dit gaat. Leg de mul met de huidzijde naar boven op een bakplaat die met olie is ingesmeerd. Gaar de vis in 4 minuten in een heteluchtoven die op 140 °C is voorverwarmd.

## Presentatie

Smeer voldoende citroencrème op de huidzijde van de vis. Bestrooi de vis met het aardappelkruim. Leg de mul en de vichyssoise naast elkaar. Strooi het peterseliepoeder door een fijne theezeef over de vichyssoise.



# Slasoep met gerookte zalm

## Ingrediënten

90 g roomboter  
Olijfolie  
2 sjalot fijngesneden  
1,5 tl kerriepoeder  
Fleur de sel  
1,5 mespunt citroenrasp  
2 kropsla  
150 ml witte wijn  
450 ml gevogelte fond  
300 ml room  
75 g crème fraîche  
10 smalle sneetjes boerenbrood  
Parmezaanse kaas  
150 g gerookte zalm  
Presentatie  
Eventueel:  
Vers geraspte parmezaan  
Limoen, sap en rasp  
Fleur de sel

## Bereidingswijze

Verhit de boter en een scheutje olijfolie en bak de sjalot kort met de kerriepoeder, versgemalen peper en fleur de sel zodat de sjalot niet kleurt. Voeg de citroenrasp toe.

Pluk de sla. Houd voldoende mooie blaadjes over om de sneetjes brood mee te beleggen. Voeg de rest toe aan het sjalottenmengsel. Laat de sla slinken en blus af met de witte wijn. Voeg de fond, room en crème fraîche toe. Verwarm opnieuw en laat kort koken. Pureer het mengsel en giet door een zeef.

Verhit een scheut olijfolie in een koekenpan en bak het boerenbrood kort goudbruin. Laat het eventueel uitlekken op keukenpapier. Strooi er fleur de sel over. Verdeel de overgebleven blaadjes sla erover en maak af met de geschaafde parmezaanse kaas

## Presentatie

Leg wat snippers zalm in een bord en schenk de soep erop. Strooi er wat parmezaan en limoen over. Leg het boerenbroodtoastje erbij.



# Tong met langoustine en erwten

## Ingrediënten

Visbouillon  
4 graten van (zee)tong  
1 witte ui  
1 stengel bleekselderij  
1 citroen  
1 el witte peperkorrels  
240 ml witte wijn  
2 el olijfolie  
3 liter water  
Nantuasaus  
4 langoustines (de koppen en staarten)  
2 sjalotten  
1 wortel  
2 stengels bleekselderij  
1 teentje knoflook  
1 el tomatenpuree  
15 gram ongezouten boter 100 ml room  
1 el witte peperkorrels  
160 ml brandy (of cognac) 800 ml visbouillon  
120 ml witte wijn  
1 el olijfolie  
500 gram aardappels (Jersey Royal)  
250 gram tuinbonen vers  
450 gram doperwten diepvries  
2 takjes munt  
150 ml room  
Ijsblokjes  
5 (Zee)tongen  
Satéprikker  
10 langoustines (of 20, afhankelijk van de grootte)  
Cress  
Bloemetjes

## Bereidingswijze

Vis fileren

Snijd van de kop naar de staart langs de ruggengraat en snijd vervolgens de filets langs de graat los. Verwijder eventueel de huid van elke filet. Verwijder de ogen en kuit van de visgraat en de snijd de botten van de vis grof voor de visbouillon. Spoel de botten schoon onder koud stromend water. Maak dan de langoustines schoon. Verwijder de kop en de scharen en zet opzij voor de saus. Breek voorzichtig de schaal en pel deze van het lijf. Trek vervolgens de staart eraf en verwijder het darmkanaal.

Bouillon

Pel de ui. Snijd de ui, selderij en citroen grof. Verhit de olijfolie in een pan, voeg de visgraat toe en bak gedurende 1 minuut. Voeg dan de selderij, ui en citroen toe. Kneus de peperkorrels met een mes

en voeg toe aan de pan. Bak het geheel 5 minuten. Blus af met de witte wijn en laat 2 tot 5 minuten sudderen. Voeg dan het water toe en laat 15 minuten sudderen op middelmatig vuur. Schenk de bouillon daarna door een zeef, laat afkoelen en bewaar voor verderop in het recept of bewaar in de vriezer tot gebruik.

#### Nantua

Verwarm de oven op 180 graden Celsius. Hak de scharen van de langoustines kapot met een mes. Haal de harde schaal van de kop en schraap de binnenkant van de kop schoon. Hak ook de koppen kapot. Leg de scharen en de koppen op de bakplaat en zet in de oven voor 8-10 minuten. Pel ondertussen de sjalot en knoflook en schil de wortel. Snijd de sjalot, wortel en selderij grof. Kneus de peperkorrels en knoflook met een mes. Smelt in een ruime pan de boter en de olijfolie en bak de scharen en koppen gedurende 1 minuut. Voeg dan de sjalot, knoflook, wortel en selderij toe en bak 2-3 minuten op laag vuur. Voeg vervolgens de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee. Blus het geheel af met de Brandy, breng aan de kook en flambeer. Voeg dan de witte wijn toe en laat tot de helft inkoken. Voeg daarna de helft (de andere helft is voor het garen van de tong) van de visbouillon toe en laat 30 minuten sudderen op laag vuur. Giet de saus vervolgens door een zeef in een schone steelpan en druk met een pollepel al het vocht uit de langoustines. Zet terug op laag vuur en laat sudderen. Voeg dan de room toe en laat inkoken tot een mooi dikke saus.

#### Garnituur

Breng in een steelpan water aan de kook met een flinke snuf zout. Kook de tuinbonen 2 minuten en koel daarna direct terug in ijswater. Pel de bonen dubbel en bewaar ze. Doe dan de erwten in het kokende water en kook 4 minuten. Giet daarna de erwten af, doe terug in de pan en voeg de room toe. Laat even minuten koken tot de room is ingedikt. Pureer daarna tot een gladde puree. Breng de puree op smaak. Druk de doperwten door een zeef en bewaar deze in een spuitzak. Was de aardappelen onder koud stromend water en schraap de schil er voorzichtig af. Snijd de aardappel in mooie plakken van ongeveer 1 cm dik. Zet ze in een kookpan onder koud water. Breng op smaak met een flinke snuf zout en de munt en kook ze in 15-20 minuten gaar.

#### Filets

Bedek de snijplank met vershoudfolie, leg een filet erop en breng op smaak met zout. Leg daar een tweede filet op, beide filets met de huidkant naar buiten. Rol de filets strak in het vershoudfolie en prik een paar gaatjes in het folie. Zet de overgebleven visbouillon op laag vuur en verwarm tot een temperatuur tussen de 60 en 65 °C. Voeg nog een flinke snuf zout toe aan de bouillon. Doe de tongfilet pakketjes in de bouillon en laat 10-15 minuten sudderen. Controleer eventueel de kerntemperatuur. Deze moet tussen de 45 en 50 °C zijn. Verwijder daarna het folie. Bak de langoustines kort in wat olie en boter.

## Presentatie

Verwarm de tuinbonen en de erwten kort in een pannetje. Spuit mooie dotjes van de puree op het bord. Leg de langoustine bij de puree. Leg de aardappeltjes op het bord en leg hier de tongfilets bovenop. Schenk tot slot de saus royaal over het gerecht. Leg er wat cress en bloemetjes op. Leg nog wat tuinbonen op het bord.





# Rijstebrij, abrikozencompote, limoenblad en advocaat

## Ingrediënten

Rijstebrij

80 g dessertrijst

210 ml melk

50 ml slagroom

halve vanillepeul

30 g suiker

Crèmeux met limoenblad

230 ml melk

7 limoenblaadjes (djeroek poeroet)

80 g suiker

4 dooiers groot

3 blaadjes gelatine

65 g roomboter

Kokoscrumble

40 g bloem

40 g witte basterd suiker

40g zachte roomboter

40 g geraspte kokos

Snufje zout

Vanilleschuim

1,5 blaadje gelatine

250 ml slagroom

25 g suiker

25 ml vanillesiroop

spuitzak

Advocaatparfait

1 eidooiers

25 g suiker

2 el Zwarte kip advocaat

60 g slagroom, opgeklopt

1 el zwarte kip advocaat

ijsklontjesmal

Abrikozencompote

70 g abrikozenpuree (vers)

1 el suikerwater (half suiker, half water)

Halve limoen sap

Halve vanillepeul

200 g gedroogde abrikozen heel fijn gesneden

## Bereidingswijze

Rijstebrij

Breng de melk en de room met het merg en de peul aan de kook. Laat op laag vuur even trekken.

Voeg de rijst toe, breng al roerend weer aan de kook en laat de rijst onder een deksel van bakpapier zachtjes gaarkoken in ongeveer 20 minuten. Roer regelmatig door, voeg zo nodig extra melk toe. Het

geheel moet smeug worden. Voeg de suiker toe als de rijst gaar is. Laat afkoelen, afgedekt met plastic folie.

#### Crémeux

Kook de melk op met de limoenblaadjes, afdekken en 20 minuten laten trekken en dan zeven. Eidooiers en suiker mengen, wat hete melk toevoegen, roeren en dat mengsel weer bij de rest van de melk gieten. Op laag vuur even laten doorkoken tot de crémeux bindt. Gelatine weken in koud water, uitknijpen en al roerend toevoegen. De boter er in kleine porties doorroeren en het geheel zeven. Verdelen over 10 martinglazen

#### Kokoscrumble

Verwarm de oven voor op 150 °C. Meng alle ingrediënten met de vingers tot een kruimelig deeg. Verdeel dit op een bakplaat en bak het in ongeveer 20 minuten goudbruin. Schep regelmatig om.

#### Vanilleschuim

Week de gelatine in koud water. Kook een beetje van de melk op met de suiker, los de uitgeknepen gelatine erin op en giet dit door een zeef. Voeg de rest van de ingrediënten toe, meng goed en laat koud worden. Klop vlak voor het serveren op met een garde en doe in een spuitzak.

#### Advocaatparfait

Eidooiers, suiker en grootste deel advocaat au bain-marie opkloppen. Kwart van de geslagen room door het mengsel spatelen. Vervolgens de rest toevoegen en er doorheen spatelen. Rest advocaat er voorzichtig door spatelen. Mengsel in een ijsklontjesmal gieten, afdekken en invriezen.

#### Abrikozencompote

Maak zelf abrikozenpuree van de diepvries abrikozen. Breng dit met het suikerwater, limoensap en de vanille aan de kook. Giet dit door een zeef over de stukjes abrikoos. Afdekken met plasticfolie en laten afkoelen.

## Presentatie

Gebruik bij voorkeur een cocktailglas. Op de limoencrémeux komt een lepelt abrikozencompote, dan een schep warme rijstebrij, daarop royaal wat kokoskrum, dan advocaatparfait en tot slot een toef vanilleschuim.