

Juni 2023

CCA menu juni 2023

Geroosterde tonijn op oosterse wijze met
Noordzeekrab en krabvinaigrette

Salade met kwartelborst, gekonfijt kwartelpootje,
gepocheerd kwarteleitje en jus van karkas

Hertenrugfilet met rode wijnsaus, gnocchi, worteltuilles
en witlof

Dessert

Geroosterde tonijn op oosterse wijze met krab en vinaigrette

Ingrediënten

500 gr sashimitonijn

Olijfolie

winterpostelein of alternatief

krokante croutes van vloerbrood

zout

peper

Krab:

200 gr vers gekookt krabvlees

sjalotmayonaise (naar eigen inzicht maken)

750 ml, 4 eidooiers, 3 el mosterd, 1 tl zout, 1 tl poedersuiker, 5 el witte wijnazijn, 700 ml olie
citroenrasp

2 el crème fraîche

Specerijenmelange

5 jeneverbessen

½ kaneelstokje

2 kardemompeulen

50 gram korianderzaad

2 kruidnagels

3 stuks steranijs

8 zwarte peperkorrels

Rode wijn krab vinaigrette

2 dl rode wijn

2 ½ dl krabjus

1 eetlepel oosterse gemberjus

½ dl sushiazijn

1 ½ l olijfolie

zout

peper

Bereidingswijze

Rooster de specerijen in een koekenpan op laag vuur tot het aroma vrijkomt. Schud ze uit de pan, laat ze afkopen en maal ze in een specerijenmolentje of blender fijn. Verwarm de rode wijn en de krabjus op zeer laag vuur en laat ze tot coulisdikte indampen. Zeef de vloeistof en laat hem afkopen. Roer de gembersaus, de sushiazijn en de olijfolie erdoor en breng op smaak met zout en peper. Snijd de tonijn aan repen, kruid ze met zout en peper en wentel ze door het specerijenmengsel. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenplan en bak de repen tonijn kort rondom aan. Laat ze 30 minuten in een koelkast rusten. En snijd ze dan in kleine blokjes. Maak het krabvlees aan met sjalotmayonaise, gezouten citroenrasp, zout, peper en crème fraîche.

Presentatie

Leg drie blokjes tonijn aan een kant van de borden en leg er een broodcroute op met daarop wat krabsalade; dek af met een broodcroute. Kleed het gerecht aan met enkele blaadjes postelein en saus af met de vinaigrette.



Salade met kwartelborst, gekonfijt kwartelpootje, gepocheerd kwarteleitje en jus van karkas

Ingrediënten

Kwartel
5 kwartels
10 kwarteleitjes
30 reepjes spek
2 pot gevogelte fond
2 pot wildfond
Lollo rosso rode sla
Ganzevet
1 winterwortel
1 prei
2 uien
1 fles beurre culinair
Dijon mosterd
Rode ui
Citraensap
Azijn
Olie extra vergine
Rode kookwijn

Bereidingswijze

Kwartel

Snij de borststukjes van de kwartel en leg ze weg. Snij de pootjes van de kwartel en gaar ze in 't ganzenvet in de oven op 140 graden.

Saus:

Zet de karkassen aan in de beurre culinair en voeg de gesneden ui, winterwortel en prei toe. Blus af met rode kookwijn en voeg de fonds toe. Laat langzaam inkoken. Zeef de saus en laat nogmaals inkoken. Monteer af met roomboter.

Salade:

Maak een vinaigrette van de azijn, olijfolie en rode ui. Sprenkel dit over de gewassen sla.

Kwartelei:

Pocheer het kwarteleitje.

Spek:

Bak de spekjes uit in een droge pan.

Kwartelborst:

Bak de borst aan in de beurre culinair totdat ze mooi rosé zijn.

Presentatie

Dresseer de salade op het bord, leg hierop het gepocheerde kwarteleitje, trancheer de borststukjes en leg naast de salade, nappeer de saus eromheen en leg het pootje apart.



Hertenrugfilet met rode wijnsaus

Ingrediënten

1200 g filets
Rode wijn jus
500 ml demi glace
2,5 dl rode wijn
1 rode ui
100 g winterwortel
1 tak tijm
1 teen knoflook
3 kruidnagels
1 el paprika poeder
100 g roomboter
1 kaneelstokje (bij verdubbeling recept geen 2 erbij doen)
1 steranijs
Peterselie gnocchi
400 g kruimige aardappelen
150 gr bloem
2 eieren
parmezaanse kaas 120 g
Hele bos platte peterselie
Peper/zout
Witlofjes
1 doos Bruyninckx chiconettes
boter
teen knoflook
de wortel-blaadjes voor ca. 20 tuiles
200 g gekookte wortel
100 g sinaasappelsap
100 g isomalt
80 g poedersuiker
20 g glucose
Garnering:
zuring
apple-blossom
hazelnoten

Bereidingswijze

Gnocchi:

Kook de aardappelen gaar en knijp door pureeknijper. Laat afkoelen tot handwarm. Snij de peterselieblaadjes fijn. Meng de aardappelen met bloem, ei en peterselie en kneed ongeveer 5 à 10 min tot een elastische bal. Voeg meer bloem toe als het deeg plakt. Rol er lange slierten van van 1,5 cm dikte op een bebloemd werkblad. Snij de sliert in kleine stukjes en rol de gnocchi tegen een vork voor de inkepingen. Kook de gnocchi in flink gezouten water. Ze zijn gaar als ze boven komen drijven.

Hert:

Ontvries de filets en portioneer ze in gelijke stukken van ca. 150 gr. elk. Bestrooi ze met peper en zout en stop ze per max. 8 in een vacuüm zak, samen met een flinke klont roomboter en trek vacuüm. Ongeveer 75 min. voor uitgifte: Stop de zakken in de sous-vide voor minimaal 45min. tot max. een uur. Zet braadpannen op vuur met de braadboter en bak de filets op hoog vuur rondom bruin. Let op! Alleen bruin bakken want ze zijn immers al gaar! Leg ze onder aluminium folie te rusten.

De witlofjes:

Als er 2 sous-vide apparaten zijn: verwarm op 90gr. Zo niet zet een hele grote pan met water op het vuur en breng aan de kook.

Snijd de kontjes van de witlofjes en stop ze in een vacuüm zak met wat grof zeezout en 1 grote of 2 kleine teentjes knoflook in plakjes gesneden. Trek vacuüm. Een uur op 90g garen. (dus niet koken)

Je kan ze evt. vlak voor uitgifte nog terug in bad stoppen om op te warmen.

De wortelblaadjes:

Gaar de wortel en giet af. Meng de gare wortel met de isomalt, het poedersuiker en de glucose.

Blender tot het helemaal glad is. Zet het in de koelkast tot het helemaal afgekoeld is. Leg het stencil op een siliconen-mat. Smeer het uit over het blaadjes stencil met een paletmes. Zorg dat het gelijkmatig verdeeld is en verwijder dan voorzichtig het stencil. Herhaal dit zo vaak als nodig. Bak een uur op 120 graden . Met een plat mesje, verwijder de blaadjes voorzichtig van de bakmat en leg in de blad pers. (Ik heb er telkens de fohn heel dicht opgezet tot ze weer warm waren) en leg de top-helft van de pers er op. Druk voorzichtig aan tot de nerfjes zichtbaar worden. Herhaal dit zo vaak als nodig. Bewaar in een luchtdicht trommeltje . (blijven ca. 3 dagen knapperig maar de nerfjes vervagen wel een beetje)

Hazelnoten: hak grof

Presentatie

Snijd de hertenfilets in 2 of 3 plakjes. Snijd de witlofjes halfdoor. Reken op ong. 3 a 4 gnocchi per persoon. Op een groot rond bord, schik alle ingrediënten in een halve cirkel langs de rand en steek de blaadjes en de cress er speels tussen. Ik zou de saus er apart bij doen: ofwel in kleine kannetjes ofwel uitgeserveerd aan tafel.



Watermeloendessert

Ingrediënten

2 pitloze watermeloenen
3 vanillestokjes
1 bosje munt
250gr mascarpone
100ml room
10gr poedersuiker
Snufje zout
100gr pistachenoten
1 bakje rood fruit mix
1 bakje eetbare bloemen
250gr suiker
1el limoenrasp
250ml limoensap (ca. 7 limoenen)

3 eiwitten
1 mespuntje zout
150 g fijne tafelsuiker
100 g poedersuiker
Rode kleurstof
60 gram plantaardige olie
50 gram water
10 gram patentbloem
Rode kleurstof (op waterbasis)
zeezout

Bereidingswijze

Watermeloen

Snijd de watermeloen doormidden en schep er met behulp van een parisiennelepel bolletjes uit. Mix de overgebleven stukken watermeloen in de blender of met een staafmixer. Voeg de zaadjes van het vanillestokje en enkele blaadjes munt toe. Mix kort en zeef de inhoud boven een mengkom. Voeg daar nu ook de bolletjes watermeloen aan toe. Hak de muntblaadjes fijn en voeg ze toe. Roer om en plaats 1 u in de koelkast.

Mascarpone

Roer de mascarpone los in een mengkom en voeg een klein scheutje room toe. Zorg dat de mascarpone stevig blijft (niet lopend). Voeg er 2 tl poedersuiker en een snufje zout aan toe. Roer om en plaats 1 u in de koelkast.

Pistache crumble

Hak de pistachenoten fijn met een mes tot een crumble.

Limoen-munt sorbet

Breng 750 ml water aan de kook met de suiker. Roer tot alle suiker opgelost is. Neem van het vuur af en roer er het limoensap en de schil door. Laat afkoelen. Hak de munt fijn en voeg dit bij het afgekoelde limoensorbet mengsel. Schenk het mengsel in een plastic kom, dek af en zet 1 uur in de diepvriezer. Roer om, zet nog een uur in de diepvriezer en roer weer. Laat nog minimaal 2 uur (liefst

langer) in de diepvriezer staan.

Meringue dopjes

Doe de eiwitten in een schone, ontvette kom. Zorg dat er absoluut geen eigeel bij zit. Klop de eiwitten met een (stand)mixer, samen met het zout, tot bijna stijf. Meng met de mixer op halve kracht vervolgens, heel geleidelijk, de fijne tafelsuiker door het eiwitmengsel heen. Zodra de suikerkristallen zijn opgelost zet je de mixer uit. Spatel nu voorzichtig de poedersuiker erdoor. Voeg een beetje rode kleurstof toe om de gewenste kleur te krijgen. Doe het schuim in een spuitzak met een spuitmondje naar wens, en maak creatieve vormpjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de meringueschuimpjes in de oven op 100C, ongeveer 2 uur. Een zeer lage temperatuur en een langere baktijd zorgt voor prachtig krokant en wit schuim.

Koraal tuile

Meng de olie, het water en de bloem in een kom goed door elkaar met een garde totdat je geen klontjes meer hebt. Voeg beetje bij beetje de kleurstof toe totdat je de juiste kleur hebt. Hou er rekening mee dat de kleur van het uiteindelijke koekje nog ietsje feller wordt, dus je hebt niet extreem veel kleurstof nodig. Verhit een koekenpan op laag vuur. Zorg ervoor dat de koekenpan echt een goed gelijke bodem heeft, en dus niet helemaal is kromgetrokken.

Roer de mix nogmaals goed door met de garde. Schenk een lepel van de mix in de koekenpan en laat dit net zolang bakken totdat het niet meer bubbelt. Let op: dit gaat best wel een beetje spetteren, dus doe een schort aan. Schep voorzichtig met een spatel uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi gelijk met zeezout.

Herhaal deze stappen totdat je beslag op is. Meng telkens je beslag weer even goed voordat je een nieuwe lepel in de koekenpan schenkt. Water en olie mengen niet, dus als het mengsel even staat gaat het weer scheiden. Voor een stevige koraal met relatief kleine gaatjes moet het echt goed gemengd zijn. Hoe minder goed je mengt, hoe grover de gaten zullen zijn. Dit is ook erg mooi, maar ook wat instabieler.

Presentatie

Leg eerst de watermeloenbolletjes in een diep bord met een paar lepels jus eroverheen. Plaats in het midden een lepel mascarpone met daarop de pistachecrumble. Strooi er wat rood fruit rond. Werk af met meringuedopjes, bloemblaadjes en enkele blaadjes munt. Serveer met de sorbet en de koraal tuile