

Februari 2024

CCA menu februari 2024

Tomatentaartje

Crab salade

Skrei met snert en roggebrood

Gravlax van hert

Espressomousse cake met spiegelglazuur

Tomaten taartje

Ingrediënten

Tomaten taartje
2 vellen bladerdeeg
30 honingtomaatjes
3 eieren
3 tl zwarte komijnzaadjes
6 trostomaten
3 handjes zeekraal
3 nori vellen
3 el basilicumblaadjes
Eetbare bloemen
Tomaten pesto
Zongedroogde tomaatjes uitgelekt 1 zakje
2 teentjes knoflook
70 g pijnboompitten
100 ml balsamicoazijn
120 ml extra vierge olijfolie
50 g geraspte parmezaan
50 g tomatenpuree
Zout naar smaak
Vergemalen witte peper,
Basilicum mayonaise
3 dl zonnebloemolie
1 bos basilicum
1 ei
1 tl mosterd
1 scheutje sushiazijn
1 scheutje chardonnay azijn
Peper en zout

Bereidingswijze

Voor het tomatentaartje:

Snij de onderkant van de honingtomen in met een scherp mes.

Dompel ze even onder in kokend water en dompel ze meteen onder ijswater. Pel de tomaten.

Doe alle ingrediënten voor de pesto in een keukenmachine of blender en mix tot een gladde textuur.

Proef of de pesto op smaak is en voeg indien nodig wat witte peper en zout toe.

Rol de vellen bladerdeeg uit en snijd er cirkels van 10 à 12 cm uit.

Bestrijk het deeg met het losgeklopte ei, bestrooi het met de zwarte komijnzaadjes en zet gedurende 12-16 min in de oven, of tot het deeg gaar en goudkleurig is. Druk halverwege het bakken met een paletmes op het deeg, zodat het gelijkmatig bakt of leg er een andere bakplaat op. Leg de gebakken deegcirkels op een rooster en laat afkoelen.

Voor de basilicummayonaise:

Zet 3 dl zonnebloemolie enkele uren in de koelkast (ligt er al een tijd in). Pluk de blaadjes van 1 bos basilicum en dompel deze max. 10 sec onder in kokend water, koel direct af in ijswater.

Mix de geblancheerde basilicum nadien fijn in de blender samen met de 3 dl koude zonnebloemolie.

Doe 1 ei, 1 tl mosterd en telkens een scheutje azijn in een mixbeker, kruid met peper en zout. Voeg al mixend beetje bij beetje van de groene basilicumolie bij tot er een gebonden massa ontstaat. Ze mag zeker niet meer lopend zijn (voeg anders nog wat extra olie bij om deze te dikken). Bewaar de basilicummayonaise in een spuitzak of -flesje in de koelkast.

Presentatie

Smeer een royale hoeveelheid tomatenpesto over de bovenkant van het deeg. Snijd de tomaten in dunne plakjes en schik die op de pesto. Schik de gepelde honingtomaten erop. Garneer met zeekraal, reepjes nori, de verse kruiden en eetbare bloemen. Werk af met toefjes basilicummayonaise.



Crab salade

Ingrediënten

Crab salade

1 pot gekookte crab

3 limoen

3 el mayonaise

3 el crème fraîche

1-2 Granny Smith appel

Peper en zout

3 scheuten Arbequina olijfolie

Kletskop

35 ml grapefruitsap

1 el yuzu sap

150 g witte basterdsuiker

150 g gele basterd suiker

150 g room

150 g bloem

bakjes

Yuzu schuim

1 dl yuzu sap

1 dl visfond

10 g cortina

1 el honing

Gemalen witte peper en zout

Kidde en patronen

Afwerking

Mustard Cress

Vene Cress

Bereidingswijze

Voor de crab salade:

Meng in een kom de crème fraîche, de mayonaise en de rasp en het sap van de limoen. Voeg peper en zout naar smaak toe. Spatel het krabvlees erdoor. Snijd de Granny Smith appel in mini brunoise en voeg dit bij het mengsel.

Voor de kletskop:

Meng alle ingrediënten samen in een mixer m.b.v. een vlinder. Laat het beslag ±1 uur in de koelkast opstijven. Smeer het beslag m.b.v. een paletmes uit op een siliconen matje in een rechthoekig sjabloon. Bak het geheel af gedurende ca. 5 min in de oven op 170° C. Rol het koekje vanuit de oven meteen op rond een buisje en laat afkoelen.

Voor het yuzu schuim:

Mix alle ingrediënten met een staafmixer en doe alles in een slagroomkidde en zet er 2 patronen op of maak een schuim met de staafmixer..

Het gaat in dit gerecht om de kletskop en het schuim.

Presentatie

Doe de crab salade in een bakje. Spuit (lepel) er wat schuim van Yuzu op. Steek de cressen in het schuim en serveer meteen.



Skrei met snert en mierikswortel

Ingrediënten

750 g skrei filet met huid (winterkabeljauw)

Snert

60 ml (Hojiblanca) olijfolie

3 stuks zoete ui

300 g diepvries doperwten

150 ml kippenbouillon

6 stuks gekneusde witte peperkorrels

Roggebrood

150 g dungseden gerookt buikspek

(Hojiblanca) olijfolie

10 plakjes verkruimeld Fries roggebrood

peper

Mierikswortelparels

250 g melk

250 g yoghurt

zout

2,5 g agar agar

50 g geraspte mierikswortel

druivenpitolie

Affilla Cress

(smaakt als verse doperwten)

sprit

Bereidingswijze

Voor de snert:

Snijd de ui in stukken, bak deze rustig glazig gaar en bestrooi met zout. Voeg de doperwten bij de ui op matig vuur in de pan en verwarm deze mee. Schenk de kippenbouillon erbij en voeg de witte peperkorrels toe. Gaar de doperwten ca 15 min op laag vuur voor kleur behoudt. Pureer de doperwten in de keukenmachine en druk de erwtensoepmassa met een pollepel door een zeef. Kook zo nodig in en maak op smaak met peper en zout.

Bak het buikspek volledig bruin en knapperig in de Hojiblanca olijfolie tot al het vocht is verdampt.

Cutter met de staafmixer het spek samen met de gebruikte olie in de pan. Verkruimel het roggebrood en vermeng dit met de spekolie, maak op smaak met witte peper.

Skrei:

Bak de skrei eerst knapperig op de huid, omkeren en andere zijde licht garen. (de vis als biefstuk medium/rare bakken) De skrei op het bord afmaken met een beetje Hojiblanca olijfolie, peper, zout.

Mierikswortelparels:

Los de agar agar en het zout op in de koude melk en yoghurt. Breng aan de kook met de mierikswortel. Zeef de massa en houd deze warm. Zuig met een spuit (zonder naald) de massa op en druppel in een bakje met koude druivenpitolie. Vanzelf ontstaan nu parels, zeef de parels vervolgens uit de olie.

Presentatie

Schep een eetlepel snert op het midden van het bord. Dresseer de skrei hierop. Strooi het roggebroodmengsel over de skrei en nog iets ernaast. Schep pareltjes over de skrei met het roggebrood en garneer over het bord. Maak het geheel af met een paar takjes Affilla Cress.



Gravlax van hert

Ingrediënten

Gravlax

1000 g hertenrugfilet of bovenbil
500 g champignonmix,
108 g kruiden- en bessenmengeling:
8 g gemberpoeder
8 g combavapoeder
8 g Penja peper
8 g Szechuanpeper
8 g sansho
8 g roze bessen
8 g jeneverbessen
8 g steranijs gemalen
8 g Malabarpeper
400 g grof zout
400 g fijn zout
400 g cassonade suiker
6 teentjes look
2 sinaasappel
2 limoen
2 citroen
Voldoende olie
Voldoende boter
Voldoende tijm
Voldoende laurier
Vacuümmer zakken

Tomatensiroop

1 kg tomaten
150 g suiker
1 liter tomatensap in een fles
Witte ui
Knoflook
Tijm
laurier
Peper en zout
Rode wijnazijn
Marmelade van champignons
500 g Parijse champignons
4 teentjes knoflook
4 sjalotten
50 cl room
Peterselie
Kervel
bieslook

Voldoende boter
Peper en zout
Bijgerechten
4 gekleurde tomaten
Voldoende kerstomaten
2 rode biet
1 winterwortel
1 blue meat radijs
1 green meat radijs
1 bakje enoki
Beetje postelein
Olijfolie
Azijn
Peper en zout
Fijne kruidenmayonaise
1 eidooier
Voldoende mosterd
Voldoende olie
Voldoende peterselie en bieslook
Scheutje azijn

Bereidingswijze

Voor de gravlax van hertenvlees:

BEGIN TIJDIG MET DE GRAVLAX!

Verhit een beetje olie en een klontje boter in een pan. Als de boter bruin is, voeg je het stukvlees toe en laat je het ca. 30 sec per kant kleuren. Het is niet de bedoeling om het vlees te garen, maar enkel te kleuren. Kruid het vlees niet, maar zet het opzij om af te koelen. Zet het vuur laag en doe de in grote stukken gesneden champignons in de pan. Voeg zout en peper toe en laat al roerend 3-4 min dichtschroeien. Meng de zoutsoorten en suiker in een mengkom. Voeg de 3 ongepelde maar geplette teentjes knoflook, de tijm, het laurierblad en het kruidenmengsel toe. Voeg wat geraspte sinaasappel-, limoen- en citroenschil toe. Giet het sap van 1 limoen en 1 citroen erbij. Verdeel het hertenvlees over vacuümeerzakken en verdeel daar het suiker en zoutmengsel overheen. Het vlees moet bedekt zijn. Dan vacumeren en wegleggen in de koelkast. Laat dit zo lang mogelijk liggen

Voor de tomatensiroop:

Maak in een stoofpot een goudblonde droge karamel met de suiker, blus af met de dwars doormidden gesneden tomaten (het water uit de tomaten zal de karamel blussen). Kruid met peper en voeg de gehakte aromaten toe. Blus af met azijn en werk af met het tomatensap. Zet 2 tot 3 uur in de oven op 150° C. Zeef door een zeef en pas de kruiding aan.

Voor de marmelade van champignons:

Bak de in 4 gesneden champignons in boter zonder ze bruin te laten worden, met de gepelde knoflook en de fijngesnipperde sjalotten. Blus af met de slagroom. Wanneer de champignons gaar zijn, laat je ze uitlekken en mix je ze. Afhankelijk van de textuur, leng je de marmelade aan met wat kookvocht. Voeg tot slot de kruiden toe (peterselie, kervel, bieslook) en breng op smaak met zout en peper.

Voor de bijgerechten:

Snij de tomaten in plakjes en stukjes (varieer met de vormen, dit geeft een mooi zicht bij het serveren). Schenk een scheutje olijfolie en azijn toe over alles. Breng op smaak met peper en laat

marineren. Snijd de groenten (rode biet, wortel en radijzen). Bepaal zelf wat je met deze groente doet.

Presentatie

Haal het vlees op het laatste moment uit de zoutmengeling, spoel het snel af met schoon water en snijd vervolgens dunne plakjes zoals sashimi (ca. 0,5 cm). Tel 5 tot 6 plakjes per bord.

Plaats een dresseerring in het midden van het bord en voeg een basis van champignonmarmelade toe. Leg er plakjes tomaat op.

Schik er de stukjes champignons op die je vooraf hebt ingestreken met de marinadeolie van de tomaten. Het idee is om een bepaald volume te creëren. Leg er de plakjes gravlax op.

Voeg vervolgens tijdens het serveren de overige rauwe groenten toe. Verdeel de tomatensiroop rondom. Maak de fijne kruidenmayonaise en werk af met een paar puntjes rondom het bord.



Espressomousse cake

Ingrediënten

Bodem

6 eieren

200 g suiker

120 g bloem

80 g cacaopoeder

2 el instant espresso

150 g boter

12 el Kahlua of Tia Maria

Espressomousse

blaadjes gelatine 7 g

150 ml melk

3 eidooiers

30 g suiker

300 g witte chocolade,

115 ml zeer sterke espresso

35 ml Kahlua

3 el instant espresso

300 ml koude room

Halve bollen siliconen mal 6 stuks

Spiegel glazuur

18 g blaadjes gelatine

2700 g glucose

260 g suiker

120 ml water

1900 g gezoete gecondenseerde melk

270 g witte chocolade

3 kleuren kleurgel (roze, rood, paars)

bakpapier

Afwerking

1 bakje frambozen

Gedroogde aardbeien

Verkruimelde roze meringue gemaakt met eiwit van de mousse

Chocolade blaadjes

Bereidingswijze

Voor de bodem:

Klop de eieren en suiker gedurende 10 min luchtig. Meng ondertussen de bloem en het cacaopoeder door elkaar. Smelt de boter. Bekleed een rechthoekige bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 175° C boven- & onderwarmte. Zeef het bloem- en cacaomengsel boven het ei-suikermengsel, roer kort en spatel er dan de boter door. Verdeel het deeg over de bakplaat en bak gedurende ca. 15 min. Haal vervolgens van de plaat en laat volledig afkoelen. Steek met een dessertring, een uitsteekvormpje of glas ronde deegbodems uit ter grootte van de siliconen halve bollen vormen. Besprenkel ze allemaal met een el Kahlua.

Voor de espressomousse:

Week de gelatine in voldoende koud water. Meng de eidooiers en suiker, verwarm de melk in een pannetje. Voeg, zodra de melk begint te stomen, het eiwit en het suikermengsel toe en verwarm alles al roerend tot 85° C tot het mengsel dikker wordt. Haal de pan van het vuur en roer de chocolade er krachtig door. Voeg vervolgens de espresso en het espressopoeder toe en meng opnieuw tot het mengsel mooi glad is. Knijp de gelatine uit en los deze op in het nog warme mengsel. Laat alles afkoelen tot kamertemperatuur. Klop ondertussen de room stijf en meng met de rest van het mengsel. Plaats twee siliconen mallen met 6 halve bollen vormen op een plateau en schenk er het mousse mengsel in. Zet het in de koelkast tot het koud is. Zet alles daarna in de vriezer zodat de mousse goed kan opstijven.

Voor de spiegelglazuur:

Week de gelatineblaadjes in voldoende koud water. Breng de glucose, suiker en het water aan de kook tot 105° C. Haal dan de pan van het vuur, roer er de gehakte chocolade en de gezoete gecondenseerde melk door en mix tot alles goed geëmulgeerd is.

Laat ca. 10 min afkoelen, knijp dan de geweekte gelatine uit en laat smelten in de hete massa. Meng alles goed. Kleur het glazuur naar wens. Naast de basiskleur roze (de grootste hoeveelheid) neem je twee kleine hoeveelheden af en die kleur je met paars en met rood.

Dek het glazuur af met plasticfolie op het oppervlak en laat het bij kamertemperatuur afkoelen tot ca. 35° C. Dat duurt 1 à 2 uur. Giet nu het glazuur door een zeef in een schenkbeker - dan is het klaar om te glazuren. Haal hiervoor de bevroren mousse cakejes uit de siliconenvormen.

Tip: Als het glazuur te vast geworden is, dan kan je het op een heel lage wattage weer vloeibaar maken in de magnetron of au bain-marie..

Plaats een zeef op een met bakpapier beklede bakplaat en plaats er kleine omgekeerde kommen op.

Leg de mousse cakejes op de kommen. Giet nu de roze spiegelglazuur over de cakejes. Gebruik vervolgens een lepel om een streep van de andere twee kleuren over elk taartje te laten lopen.

Wacht ca. 5 min totdat het overtollige glazuur is weggelopen.

Presentatie

Plaats nu de taartjes op de afgewerkte chocoladebodems met behulp van een klein pallet. Werk elke espresso mousse cake af met frambozen, gedroogde aardbeien, een chocolade decoratie en eventueel verkrumelde roze meringue.