

Juni 2017

CCA menu juni 2017

DUN GESNEDEN ASPERGES MET GEKARAMELISEERDE SCHARRELEIDOOIER EN
KRUIDENDRESSING

SNOEKBAARS MET SPIERING KOMKOMMER EN MIERIKSWORTELROOM

OP DE GRAAT GEROOSTERDE NOORDZEEPOON MET EEN KRUIM VAN DROGE WORST
EN JUS VAN KNOLSELDERIJ

KALFS KOTELETTEN "OSSOBUCO"

GRANITE VAN GRAPEFRUIT MET CITROEN/TIJMSORBET EN CITROENCREME

DUN GESNEDEN ASPERGES MET GEKARAMELISEERDE SCHARRELEIDOOIER EN KRUIDENDRESSING

Ingrediënten

Asperges

20 asperges

Kruidendressing

10 gram fijne suiker

3 sjalotjes

6 dl zonnebloemolie

50 gram kervel

50 gram bladpeterselie

25 gram bladselderij

25 gram lavas

Eieren

30 eieren maatje klein

100 gram rietsuiker

Bereidingswijze

Asperges

Kook de asperges in het vocht van de schillen en laat afkoelen. Snijd de asperges op een snij machine zeer dun en leg ze dakpansgewijs op het noord

Kruidendressing

Doe de kruiden in de blender met suiker, sjalot en zonnebloemolie (hou wat kruiden achter voor de garnering). Passeer door een zeef.

Eieren

Scheid de eieren en zorg ervoor dat de dooiers heel blijven Pocheer de dooiers even in heet water. Leg ze op de asperges en bestrooi ze met rietsuiker en brand ze met een brander.

Presentatie

Nappeer de dressing rond de asperges heen, garneer het gerecht met verse kruiden.



SNOEKBAARS MET SPIERING KOMKOMMER EN MIERIKSWORTELROOM

Ingrediënten

Mierikswortelroom

2,5 dl gevogelte fond

75 gram mierikswortel

2,5 dl room

1 citroen

4 laurierblaadjes

20 peperkorrels

2 sjalotjes

Olie van bieslook

10 gram bieslook

3 dl extra Hojiblanca olijfolie

Snoekbaars met spiering

1 komkommer

10 snoekbaars filet van elk 100 gram

30 verse spieringen

Aardappel mousseline

1/2 kg kruimige aardappels

50 gram roomboter

1 dl room

Bereidingswijze

Mierikswortelroom

Kook een gastrique van de fond, de citroenschil, het citroensap, de laurier, de mierikswortel, de gesnipperde sjalotjes en de peperkorrels. Voeg de room toe en kook tot de helft in. Zeef de saus. Breng op smaak met peper en zout.

Olie van bieslook

Doe de olie en bieslook in blender. Laat even trekken en passeer door een zeef.

Snoekbaars met spiering

Schaaf de komkommer aan dunne linten en bestrooi met zout. Bak de snoekbaars op de huidkant aan. Draai om laat onder folie met wat olijfolie langzaam verder garen. Maak de spiering schoon. Haal de spiering door de bloem en frituur deze op 180 graden. Wikkel ze in de dunne linten van komkommer en houd ze warm.

Aardappel mousseline

Kook de aardappels pureer ze met de knijper en meng boter en slagroom erdoor. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Leg klein beetje mousseline op een heet bord. Daarop de snoekbaars en daar tegen de spiering. Drapeer ruimschoot de mierikswortel rond de vis en trek met de bieslookolie strepen.



OP DE GRAAT GEROOSTERDE NOORDZEEPOON MET EEN KRUIJ VAN DROGE WORST EN JUS VAN KNOLSELDERIJ

Ingrediënten

Poontjes

20 poontjes

1 droge worst

Knolselderij

200 gram knolselderij

1,5 dl room

6 dl visfond

2 dl zure room

Asperges

30 groene asperges

25 gram roomboter

citroen

Garnering

Bloempjes

Bereidingswijze

Poontjes

Vermaal de droge worst tot poeder. Snijd de poontjes achter de laatste vin af zodat alleen het staartstuk resteert. Schroei de poontjes in een anti aanbakpan dicht en voeg de kruim toe. Neem uit de pan en laat op een plateautje in de oven garen.

Knolselderij

Snijd de knolselderij in blokjes en laat in de room en de visfond garen. Draai met behulp van de blender helemaal fijn en passeer door de zeef. Breng de knolselderijjus aan de kook en voeg de zure room toe en breng op smaak met zout en peper.

Asperges

Schil de groene asperges alleen aan de onderkant en blancheer kort. Warm de asperges met een beetje roomboter op en breng op smaak met zout en peper en wat citroensap.

Presentatie

Leg drie groene asperges op bord. Giet er de jus van knolselderij over en leg tegen de asperges de poon. Versier met wat bloempjes.



KALFSKOTELETEN “OSSOBUCO”

Ingrediënten

Tomaten

5 tomaten
1 dl olijfolie
10 gram verse tijm
10 gram suiker
20 teentjes knoflook

Saus

2 citroenen
2 sinaasappels
1 liter kalfsfond
100 gram roomboter

Kalfskotelet

10 kalfskotelet van 150/200 gram
4 uien
2 wortels
4 teentjes knoflook
Garnering
4 venkelknollen
2 stengels bleekselderij
20 sjalotten
25 gram bladpeterselie

Bereidingswijze

Tomaten

Ontvel de tomaten en snijd ze in vieren. Verwijder de zaadjes en leg de stukken op een bakblik dat bekleed is met bakpapier. Het bakpapier is ingevet met olijfolie. Strooi er suiker, peper en zout over. Bestrijk met olijfolie en strooi er tijm over. Leg op ieder kwartje een partje knoflook. Droog de tomaten 2,5 uur in een oven van 100 graden.

Saus

Maak bruinoise van citroen en sinaasappelschillen. Kook de kalfsfond tot een kwart in. Monteer met boter en voeg op het laatste moment de citrusbrunoise toe.

Kalfskotelet

Braad de kalfskoteletten aan (bruin) samen met de ui, knoflook en wortel in wat roomboter. Gaar na in oven van 160 graden.

Garnering

Snijd de sjalotten in twee of vier stukken, snijd de venkel in min of meer gelijke stukken zo ook de bleekselderij. Bak deze en voeg de gedroogde tomaten en gehakte peterselie toe.

Presentatie

Presentatie is uiteraard naar keuze.



GRANITE VAN GRAPEFRUIT MET CITROEN/TIJMSORBET EN CITROENCREME

Ingrediënten

Granité

100 gram suiker
0,6 dl water
6 dl sap van rode grapefruits
1,3 dl sap van citroen
Citraensorbet
3 dl citroensap
62,5 gram glucose
390 gram suiker
½ l water
25 gram citroentijm
Citraen crème
1,5 dl citroensap
375 gram suiker
250 gram roomboter
7 eieren
Filodeeg
3 vellen filodeeg
50 gram poedersuiker
Tullebakje
200 gram roomboter
250 gram poedersuiker
200 gram patentbloem
10 eiwitten (2 dl)
1 vanillestokje

Presentatie

5 rode grapefruits
100 gram suiker
water
verse citroentijm

Bereidingswijze

Granité

Breng de suiker en het water aan de kook om suiker te laten oplossen. Voeg grapefruitsap en citroensap toe. Stort de vloeistof in een kom, zet in de vriezer en roer om 15 minuten zodat er gruisig ijs, granité, ontstaat.

Citraensorbet

Laat het citroensap en de tijm 15 minuten trekken op laag vuur. Breng het water, de suiker en de glucose aan de kook en voeg het citroensap erbij. Laat de vloeistof afkoelen. Zeef deze en draai er ijs van.

Citraen crème

Klop de eieren goed los. Breng de suiker, het citroensap en de boter aan de kook en geit de massa al kloppend in een kom bij de losgeklopte eieren. Doe de crème daarna terug in de pan en laat hem roerend garen tot een homogene crème. Laat de crème afkoelen.

Filodeeg

Leg de vellen filodeeg op een licht ingevette silicone matje en bestrooi het deeg met poedersuiker. Bak het deeg in 5 minuten goudbruin in een oven van 180 graden. Laat afkoelen en breek in mooie stukken.

Tullebakje

Kneed de boter zacht en voeg de poedersuiker toe. Voeg daarna de bloem toe en meng goed. Voeg de eiwitten toe en roer de massa tot een glad beslag. Voeg merg van vanille toe. Schep kleine hoopjes op bakpapier en bak ze in voorverwarmde oven op 200 graden (ze lopen uit). Breng de tuelles in de gewenste vorm als ze nog warm zijn.

Presentatie

Spuut in het midden een beetje citroen crème en zet daar de tuelles op. Schil de grapefruit en snijd partjes uit. Zonder velletje. Leg de partjes rond de tuelles op het bord.

Schep sorbetijs in bakje en steek daar het filodeeg in. Garneer met granite, citroentijm en draden van suiker.