

Juli / augustus 2017

CCA menu juli / augustus 2017

Watermeloengazpacho

Tempura van garnalen met zelfgemaakte atjar en sojamayonaise

Heekfilet met pistache-pijnboompitten-korst en vichyssoise van
rucola en lavas

Lamsrug met tomaten-groentetaartje, paprikacoulis en aioli

Aardbeien met basilicum, notencrunch en yoghurtijs

Watermeloengazpacho

Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
2 rode paprika
2 sjalot
1500 gram watermeloen
1 liter tomatensap
10 druppels tabasco
2 tl worcestersaus
2 tl balsamicoazijn
2 passievruchten
zoutvlokken
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

Snijd de paprika in blokjes. Snijd de sjalot in ringen. Verwijder de zaadjes uit de watermeloen en snijd in blokjes. Haal het vruchtvlees en het sap uit de passievrucht.

Verhit de olijfolie in een pan. Voeg de paprika en de sjalot toe en bak op laag vuur tot de groenten zacht zijn.

Pureer de watermeloen met het tomatensap glad. Voeg de paprika en de sjalot toe. Voeg de tabasco, worcestersaus, balsamicoazijn en de passievrucht toe. Breng (eventueel) op smaak met zout en peper. Pureer alles tot een glad geheel. Laat goed afkoelen en proef nog een keer voordat je de gazpacho gaat serveren.

Presentatie

Naar eigen inzicht.



Tempura van garnalen met atjar en sojamayonaise

Ingrediënten

Atjar

15 plakjes verse gember

100 ml gembersiroop

1 rode peper

250 ml blanke natuurazijn

50 g fijne kristalsuiker

kerriepoeder

250 g bloemkool

250 g witte kool

250 g knolselderij

150 g taugé

Sojamayonaise

300 g mayonaise

8 el Japanse sojasaus

4 el sushi-azijn

limoensap

Tempura

100 g bloem + iets extra

75 g maïzena

30 rauwe gamba's zonder staart

Kerriepoeder

gemberpoeder

Bereidingswijze

Atjar

Doe de gember, gembersiroop, rode peper (des te meer des te pittiger), natuurazijn, suiker, kerriepoeder (paar snufjes), zout en 550 ml water in een pan. Breng aan de kook en haal vervolgens direct van het vuur en laat afkoelen.

Snijd de bloemkool in kleine roosjes. Snijd de witte kool zeer fijn. Snijd de knolselderij in zeer fijne reepjes. Snijd de taugé bij zodat je alleen het witte deel overhoudt. Kook de bloemkool, witte kool en knolselderij in gezouten water beetgaar. Dip op het allerlaatst de taugé even in het kokende water. Voeg de groenten bij de marinade, schep om en laat dit ongeveer 2 uur marinieren in de koelkast.

Sojamayonaise

Meng de mayonaise, sojasaus, sushi-azijn en enkele druppels limoensap door elkaar.

Tempura

Klop de bloem en maïzena met 250 ml ijskoud water tot een glad beslag. Snijd de gamba's van af het dikke gedeelte in, maar zorg ervoor dat de twee helften aan elkaar blijven zitten. Kruid ze lichtjes met versgemalen peper, zeezout, kerriepoeder en gemberpoeder. Bestrooi de gamba's zeer licht met bloem en haal ze door het tempurabeslag.

Frituur de gamba's in een frituurpan van 180 °C tot ze lichtbruin en krokant zijn. Laat ze kort uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Maak drie hoopjes atjar en leg er een garnaal op. Geef de mayonaise ook een plekje op het bord.



Heekfilet met pistache-pijnboompitten-korst en vichyssoise van rucola en lavas

Ingrediënten

Vischyssoise

50 g lavas, stelen en blaadjes

100 g rucola

1 el olijfolie

25 g boter

60 g sjalot, grof gesneden

2 tenen knoflook, fijn

125 g prei in dunne ringen

250 g aardappel, in stukjes

2 pot gevogelte fond

25 g spinazieblaadjes

Notenkorst

250 g roomboter

100 g gedopte pistache noten

100 g pijnboompitten

½ tl fijne kristalsuiker

3 el citroensap

Vis

10 heekfilets, ontveld

3 el olijfolie

3 el citroensap

10 (langwerpige) radijzen met het groene blad

grof zeezout

2 meergranen stokbroden

Bereidingswijze

Vischyssoise

Breng een pan met gezouten water aan de kook en doe de lavas en rucola erin. Blancheer 30 seconden en koel onder de koude kraan. Giet af, knijp het water eruit, laat uitlekken en hak grof.

Zet een pan met de olie en de boter op halfhoog vuur. Doe de sjalot erin en smoor ze in ongeveer 5 minuten. Roer ze af en toe, ze mogen niet kleuren. Voeg de prei en de knoflook toe en smoor nog eens een tijdje. Voeg ook de aardappels toe en roer regelmatig tot de aardappels glanzend zijn. Giet de fond erover en breng aan de kook. Laat zachtjes koken tot de prei en de aardappel beetbaar zijn.

Voeg de lavas en de rucola toe en laat de pan nog even op het vuur staan. Neem de pan van het vuur en roer de gesneden spinazie, 1 tl zout en royaal versgemalen zwarte peper door de soep. Zet deze in een grote kom met ijswater om de kleur te behouden.

Notenkorst

Rooster de pistache noten en de pijnboompitten licht en hak ze fijn. Snijd de boter in erg kleine blokjes. Doe de boter in een pan en laat deze op halfhoog vuur pruttelen tot hij goudbruin is en nootachtig geurt. Neem de pan van het vuur, giet de boter door een fijnmazige zeef en gooi de donkere stukjes uit de zeef weg. Roer de pistaschenoten, pijnboompitten, suiker, citroensap en een beetje zout door de boter. Vermeng alles goed en spreid het mengsel in een rechthoek uit op een met bakpapier beklede plaat. Zet het 2 uur in de koelkast om op te laten stijven. Snijd er dag 10 gelijke rechthoeken van. Laat de rechthoeken in de koelkast.

Vis

Verwarm de ovengril tot 200°C. Leg de filets op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk ze met de olie. Bestrooi ze met zeezout en (royaal) versgemalen zwarte peper. Gril ze tot de vis bijna gaar is. Haal de bakplaat uit de oven en leg een rechthoek notenboter op elke filet. Zet de bakplaat weer onder de grill en laat de korst goudbruin worden. Haal de bakplaat uit de oven en besprenkel de vis met citroensap.

Presentatie

Verwarm de vichyssoise en schep hem in diepe borden. Leg er een filet op en schik de doorgesneden radijs ernaast. Geef het stokbrood erbij om te dippen.



Lamsrug met tomaten-groentetaartje, paprikacoulis en aioli

Ingrediënten

10 ribbetjes van de lamsrug
600 g filet van de lamsrug
100 g roomboter
olijfolie
5 teentjes knoflook
5 tomaten (coeur-de-boeuf)
5 witte uien
5 rode paprika's
2 groene courgettes
2 gele courgettes
250 ml lamsfond
250 ml halfvolle melk
125 gr geraspte belegen Leidse kaas
jonge slablaadjes

Bereidingswijze

Groentetaartje

Verwarm 30 g van de boter met 2 el olie en fruit hierin op laag vuur de grof gesneden ui met wat zout. Schenk na enige tijd de fond erbij, leg een deksel op de pan en gaar in 45 minuten. Pureer de uien en breng op smaak met zout en peper.

Snijd één mooie dikke plak per persoon van de tomaat. Leg deze op bakpapier en vul de lege tomaat met de uienpuree. Snijd de courgettes in dunne plakjes en leg ze dakpansgewijs in het rond op de plakken tomaat. Bestrooi met de kaas en bedruppel met een beetje olie.

Verwarm de oven voor op 180 °C en bak de tomatentaartjes in de oven tot de kaas smelt.

Paprikacoulis

Snijd de paprika in stukken en breng ze met water en zout aan de kook tot ze zacht en gaar zijn. Pureer de paprika met zo weinig mogelijk kookvocht en breng op smaak met zout en peper. Doe de coulis in een spuitzakje.

Aioli

Verwarm de melk lauwwarm. Pureer 2-3 knoflookteentjes met de melk. Voeg druppelsgewijs olie erbij tot de dikte van mayonaise. Breng op smaak met zout en peper.

Lamsrug

Snijd eventueel het vet van de lamsrug. Schrap de botjes schoon. Verhit 70 g boter en een beetje olie in een braadpan en bak de twee stukken lamsrug met een geplet teentje knoflook mooi bruin. Bestrooi met zout en peper. Bak nog enkele minuten op halfhoog vuur. Laat het vlees 10 minuten afgedekt rusten.

Presentatie

Snijd het vlees in plakken. Verdeel de taartjes over de voorverwarmde borden. Leg hier enkele slablaadjes op. Leg het vlees naast het taartje met het botje naar boven. Spuit grotere en kleinere druppels paprikacoulis en kleine stipjes aioli eromheen.



Aardbeien met basilicum, notencrunch en yoghurtijs

Ingrediënten

Yoghurtijs

450 ml Turkse yoghurt
100 g witte basterdsuiker
1 zakje vanille suiker

Aardbeien en marinade

750 g aardbeien
rode basilicum

atsina cress

wijngelei

indrinkwijn/agar agar

200 g aardbeienpuree

2 cl aarbeiensiroop

2 cl water

2 cl witte wijn

40 g suiker

1 vanillestokje

Crunch van noten

300 g amandelschaafsel

100 g pistache nootjes gepeld

70 g eiwit

80 g suiker

Gel van Thaise basilicum

½ bosje Thais basilicum

50 cl water

150 g suiker

6 g agar agar

Frambozengel

400 g frambozenpuree

50 g aardbeienpuree

50 g suiker

6 g agar agar

Filokrokant

4 of 6 vellen filodeeg

Eiwit

poedersuiker

Bereidingswijze

Yoghurtijs

Meng de yoghurt met de suiker en de vanillesuiker. Doe in de ijsmachine en maak er ijs van.

Marinade voor de aardbeien

Breng de puree, de siroop, het water, de wijn, het suiker en de vanille aan de kook. Zet koud en doe de aardbeien in de marinade.

Crunch

Meng alle ingrediënten en bak ze goudbruin in een oven van 180 °C.

Wijngelei

Verwarm restant indrinkwijn met de agar in de verhouding 100 : 1. Stort dit op een bord en laat afkoelen. Zorg dat je kleine blokjes kunt maken.

Basilicumgel en frambozengel

Breng alle ingrediënten aan de kook. Passeer door een zeef, zet koud en draai glad.

Filokrokant

Bestrijk de helft van de vellen met eiwit, bestrooi met poedersuiker en plaats de andere vellen er boven op. Steek rondjes uit, iets groter dan het glas waarin je het gerecht gaat presenteren. Bak de rondjes goudbruin in een oven van 180 °C.

Presentatie

Schep de notencrunch en de aardbeien in een glas. Smit de twee soorten gel erbij en verkruimel er de wijngelei op.

Garneer met de cress. Plaats het krokant op het glas, lepel er een quenelle yoghurtijs op, spuit er nopjes van de gel bij en

garneer met de rode basilicum.