

Maart 2018

CCA menu maart 2018

IN WODKA GEMARINEERDE ZALM

RODE MUL FILET EN RAVIOLLI

DUIF MEETS COQUILLES

WILDZWIJNSSTOOF

POMPOENTAART MET MADERIJN SORBET

In wodka gemarineerde zalm met warme dressing

Ingrediënten

Zalm:

- 4 eetlepels venkelzaad
- 2 eetlepels korianderzaad
- 2 eetlepels zeezout
- 2 theelepels zwarte peper
- 200 ml wodka
- 2 eetlepels honing
- 4 eetlepels fijne mosterd
- 4 eetlepels witte wijnazijn
- 1 kg verse zalmfilet met vel

Dressing rivierkreeft:

- 1 doos karkassen van rivierkreeft
 - 300 gram Hollandse garnalen
 - 2 uien
 - 1 winterwortel
 - 1 prei
 - 1 blikje tomatenpuree
 - 400 ml rode wijn
 - 400 ml rode port
 - 3 blaadjes laurier
 - 200 ml olijfolie extra vierge
- Groente:
- 4 kleine koolraapjes
 - 2 preien
 - 400 ml zure room

Bereidingswijze

Gemarineerde zalm (begin hier gelijk mee!!)

Vijzel de venkel en korianderzaad met het zeezout en de zwarte peper fijn. Meng de wodka met honing, mosterd, wijnazijn en gevijzelde specerijen. Schenk de marinade over de zalm en vacumeer het geheel laat met een gewicht minstens 2 uur onder druk marinieren. (leg er een zware pan op)

Dressing rivierkreeft.

Pel en snipper de ui grof. Schil en snijd de wortel in stukken van 1 cm. Was en snijd de prei in ringen van 1 cm. Bak de karkassen van de rivierkreeften aan in een brede pan met iets plantaardige olie. Voeg ui, wortel en prei toe en laat het licht kleuren. Voeg de tomatenpuree toe, verwarm een halve minuut om het te ontzuren. Blus af met rode wijn en rode port. Breng aan de kook. Voeg het laurierblad toe. Laat alles 45 minuten trekken (Voeg eventueel iets water of groentebouillon toe als de karkassen niet helemaal onder het vocht staan). Schenk daarna op een zeef en laat de bouillon op laag vuur indampen tot een geconcentreerde 'jus'. Laat afkoelen tot lauwwarm en meng het daarna met de olijfolie.

Koolraap en prei

Schil de koolraap en schaaf op een mandoline of rauwkostschaaf of met een hoefijzerdunschiller in dunne plakken. Blancheer de plakken beetgaar in kokend water met zout. Maak er mooie rondjes van. Snijd de prei in ragfijne ringen of repen, spoel schoon op een zeef. Fruit enkele seconden in iets olie zodat de prei zachter van smaak wordt. Breng op smaak met zeezout en peper uit de molen.

Presentatie

Snijd de zalm over de korte zijde in dunne plakken. Wissel de zalm in laagjes af met koolraap en prei. Schenk er warme rivierkreeftdressing langs. Presenteer met zure room en garneer af met de Hollandse garnalen.



Rode mul met ravioli

Ingrediënten

Ravioli

400 gram bloem typo 00
4 eieren
1 eetlepel olijfolie
1 theelepel zout
12 eieren
5 kleine rode mullen

Hollandaisesaus

300 gram roomboter
1 grote pot augurken
6 eieren
tabasco

Groente

2 preien
3 venkelknollen

Bereidingswijze

Ravioli

Maak deeg van het meel en een ei. Rol dit met de pasta-machine uit tot stand 6/7 tot lappen. Doe die in 8 stukken. Leg op 1 stuk een eierdooier. Doe daar een beetje Maldon zout op en dek af met ander stuk pasta. Maak de randen een beetje nat en sluit de ravioli met zo min mogelijk lucht, zonder de dooier kapot te drukken. Ravioli op goed bepoederde schaal leggen en afdekken met plasticfolie en in de diepvries bewaren.

Mul

Fileer de mullen. Bestrooi ze met zout en peper. Knip een stuk vetvrijpapier op maat van de koekenpan. Smeer het papier in met arachideolie en leg in een pan. Leg de vis met de velkant op het vetvrije papier en laat langzaam gaar worden.

Hollandaisesaus

Giet de augurken door een zeef en vang het vocht op. Klaar de boter. Schenk de boter voorzichtig door een zeef in een maatbeker. Klop de dooiers en azijn au bain-marie tot het begint te binden. Klop de gesmolten boter er beetje voor beetje door.

Breng op smaak met zout en tabasco. Warm houden in spuitzak.

Groente

Venkel schoonmaken en 15 kleine bakjes maken en apart houden. Venkelbakjes pochieren. De rest in julienne snijden en aanmaken met wat olie, azijn, zout peper. Prei ragdun snijden in julienne.

Presentatie

Ravioli 3 minuten zachtjes koken. Uit de pan halen en droogdeppen op een doek. Eventueel dikke randen wegsnijden. Frituur de prei-julienne. Maak een mini salade van de venkel in de venkelbootjes. Leg de saus op een bord en maak een leuk patroon. Leg de mul op het bord en breng indien nodig op smaak met Maldon zout. Leg de ravioli naast de mul en garneer af met de venkel en prei



Duif meets coquille

Ingrediënten

DUIVENBORST

5 hele Duiven

COQUILLE

10 coquilles in de schelp

30 Taggische olijven

2 geconfijte zoute citroenen

3 eetlepels panco

BOUILLONS

1,5 liter gevogeltefond

1 winterwortel

2 uien

1 prei

2 stengels bladselderij

1 zakje limoenblad

Balsamico azijn

Mespuntje xantana

SESAMKROKANT

2 gram witte sesamzaad

25 gram zwarte sesamzaad

10 gram wasabi sesamzaad

25 gram basic texture

Potje gerookte maldon zout

Bereidingswijze

Duif

Fileer de duiven en maak de binnenzijde schoon. Maak pekkel: 100 g zout in een liter water oplossen. Pekel de duivenborsten gedurende 15 minuten. Droogdeppen. Vacumeer en gaar op 63°C gedurende 25 minuten.

Coquilles

Maak de coquilles schoon. Snijd de nootjes in 2-en (of indien hele dikkerds in 3-en).

Olijven en een beetje gekonfijte citroen in zeer fijne brunoise snijden. Vermengen vlak voor het opdienen met panco.

Bak de coquilles zeer kort op één kant in een hete pan. Coquilles bedekken met laagje van het olijvenmengsel op de andere kant.

Bouillons

Hak de duivenkarkassen klein en zet flink aan in een beetje olie. Blus af met cognac. Voeg gesneden groenten toe. Nog even laten doorbakken. Blus af met kippenbouillon en laat inkoken tot krachtige bouillon. Op smaak brengen met Balsamico. Eventueel binden met een tipje Xantana.

Sesamkrokant (genoeg voor 15-20 pers)

Meng in de KitchenAid alle ingrediënten door elkaar. Breng op smaak met zout, suiker en cayennepeper. Rol zeer dun uit op een siliconen bakmat. Bak 15-30 minuten in de oven tot krokant. Laat afkoelen en breek in grote stukken.

Presentatie

Verwarm de bouillon. Zout en peper op de duivenborstjes. Bak de duivenborstjes op de velkant krokant. Snijd in 3 plakken. Doe een beetje bouillon in het bord. Leg de duivenborstjes met een beetje Maldon aan de ene zijde van het bord en de coquilles ertegenaan. Decoreer met de sesamkrokant.



Wildzwijn-stoof in mais-taco

Ingrediënten

Wildzwijnsstoof:

2,5 kg poulet van wild zwijn

100 ml rode wijnazijn

1 fles rode kookwijn

1 liter wildfond

2 uien

2 tenen knoflook

10 zwarte peperkorrels

8 jeneverbessen

4 kruidnagels

2 steranijs

4 eetlepels appelstroop

80 gram bloem

150 gram roomboter

Mais-taco's

200 gram tarwemeel

400 gram maismeel

2 eetlepels plantaardige olie

Zout

Lauw water

Garnering:

6 limoenen

2 rode pepers

2 rode uien

300 gram crème fraîche

1 bosje wilde waterkers

200 gram aalbessen

Bereidingswijze

Bestrooi het vlees met zout en peper en bloem het (gebuik zeefje). Braad het vlees, de uien en de knoflook aan in een braadpan olie en roomboter.

Stamp de droge specerijen fijn en voeg ze toe. Blus af met rode wijn en azijn. Voeg de wildfond toe en laat even doorkoken. Doe het geheel in de snelkookpan. Zorg voor een getemperd vuur onder de snelkookpan. Gaar het geheel botermals.

Zeef het vlees uit de pan. Kook het vocht in samen met de appelstroop tot ongeveer de helft. Proef de saus en kook indien nodig nog meer in. Voeg daarna het vlees weer toe.

Taco's

Meng alle ingrediënten tot een beslag van brooddeeg-dikte.

(voeg lauw water naar behoefte toe) Kneed tot een taai deeg en laat het een half uur rusten.

Vorm 10 balletjes van het deeg en rol het uit tot een pannenkoek van ongeveer 3 mm dikte en minimaal 15 cm doorsnee

Bak elke kant in een droge koekenpan tot er blaasjes ontstaan en mooie bruine plekken

Presentatie

Vul de taco met het stoofvlees en de ingebonden saus.

Garneer af met schijfje limoen, fijn gesneden rode peper, rode ui in dunne ringen gesneden, een dot creme fraiche en de waterkers. De aalbessen maken het af voor het zuurtje



Pompoentaart met speculaas en mandarijensorbet

Ingrediënten

Pompoenpuree:

1 kg flespompoen
2 vanille stokjes
4 theelepels nootmuskaat
4 theelepels kaneel
8 eetlepels honing

Speculaas

10 eierdooiers
280 gram suiker
240 gram roomboter
20 gram bakpoeder
400 gram bloem
40 gram speculaaskruiden

Zout

Pompoenmousse:

80 ml donkere rum
Pompoenpuree (van hierboven)

100 gram suiker
100 gram rietsuiker
2 eierdooiers
4 theelepels kaneel

Zout

350 ml slagroom
8 gelatine blaadjes
1 vanille stokje

Mandarijnsorbet:

20 mandarijnen
200 gram lauw water
200 gram suiker

Pompoenmarinade:

10 mandarijnen
20 ml wittewijnazijn
1 kastantje pompoen

Bereidingswijze

Pompoenpuree:

Halveer de flespompoen en verwijder de zaden.

Meng de nootmuskaat, kaneel, honing en vanille door elkaar en smeer met dit mengsel de binnenkant van de flespompoen in.

Pak de pompoen helemaal in de alufolie en leg het geheel in de oven van 180 graden voor 30 minuten.

Lepel het vrucht vlees uit de pompoen en pureer het geheel.

Druk het tot slot door een fijne zeef.

Speculaas:

Klop de eierdooiers, de speculaaskruiden en suiker stijf op. Voeg dan de boter toe en mix tot die in zijn geheel is opgenomen. Voeg een snufje zout toe, de bloem het bakpoeder. Meng het geheel goed.

Bedek een taartbodem van ongeveer 22 cm met dit mengsel (ongeveer ½ cm dik. Bak dit af in de oven op 170 graden.

Het restant van het deeg verkruimelen en apart meebakken.

Dit laatste gebruik je als kruim voor garnering.

Pompoenmousse:

Week de gelatineblaadjes in de rum. Meng de eierdooiers met de suiker en klop op. Meng de vanille, kaneel en snufje zout erdoorheen.

Verwarm de pompoenpuree tot 65 graden.

Vermeng een beetje puree met de eierdooiers (het moet aan elkaar gaan wennen) en spatel de uitgeknepen gelatineblaadjes erdoor (rum bewaren!). Vermeng dan het geheel samen. Voeg tot slot de rum toe. Laat het wat afkoelen en vermeng dan de geslagen room erdoor (moet ongeveer dezelfde temperatuur hebben)

Stort dit geheel op de taartbodem die al gevuld is met speculaas.

Dek het af met plastic folie en zet het in de koeling om op te stijven. Hoe langer des te beter!!

Mandarijnsorbet:

Los de suiker op in het water.

Pers de mandarijnen uit en druk de overgebleven pulp door een zeef. Voeg alles samen en draai er sorbetijs van in de ijsmachine.

Stort het in een metalen bak, zet het in de vriezer en roer het regelmatig door met een vork.

Pompenmarinade:

Vermeng het sap van de mandarijnen en de azijn en kook het tot de helft in en laat het weer afkoelen

Halveer de kastanje-pompoen en haal de pitten eruit met een lepel. Snij met een dunschiller dunne plakjes van de pompoen (met de schil eraan). Leg deze plakjes 30 minuten in de marinade

Presentatie

Leg een punt van de pompoentaart op het bord.

Leg de plakjes in krullen op de taart.

Schil de mandarijnen en snij de partjes eruit (mag geen wit meer zien). Leg de partjes tussen de krullen.

Leg naast het taartje een beetje speculaaskruim met daarop een quinelle sorbetijs.