

April 2018

CCA menu april 2018

WITTE HOLLANDSE ASPERGES

IN SPECERIJEN GEPOCHEERDE PEER

VITELLO TONATO WIJZE 'T AMSTERDAMMETJE

LAMSVLEES MET STRUCTUREN VAN ASPERGES

MOUSSE VAN MANGO MET ANANAS EN SORBET VAN YOGHURT
MET BASILICUM

Witte Hollandse asperges

Ingrediënten

30 asperges (3 pp)
20 kwarteleitjes (2 pp)
Blue ocean,
Oyster Leaves bloemetjes Karma (eetbare Karma Orchidee)
Jasmine Blossom
Drie soorten viooltjes
Apple Blossom (KoppertCress)
Kervel
Aardappelzetmeel
Pakje aardappelpuree
1 liter melk
Fles Ocal olijfolie

Bereidingswijze

Asperges schillen met dun schiller, de schillen opzetten met koud water, een weinig zout en foelie. Zodra het vocht kookt de schillen en foelie verwijderen. In deze bouillon de asperges koken. Dit gaat als volgt: Breng het vocht aan de kook, daarna de asperges toevoegen, opnieuw aan de kook brengen, vervolgens drie minuten laten doorkoken en hierna aflaten koelen in het eigen kookvocht.

De asperges voor het uitserveren op gelijke lengte snijden.

De kwarteleieren 120 seconden koken, hierna schrikken op ijswater en pellen.

Een gedeelte van het kookvocht afbinden met het aardappelzetmeel.

Presentatie

Dresseer de warme asperges op een rechthoekig bord, leg hierop drie de kwarteleitjes en doe op de eitjes de kaviaar.

Garneer het geheel met de bloemetjes en de blossom .

Giet het gebonden kookvocht over de asperges en als laatste de Ocal olijfolie van eroverheen.



Peer

Ingrediënten

10 vellen briquedeeg
2 doosjes shiso purple
2 doosjes tahoon cress
10 handperen
2 courgettes
2 winterpenen
12 draadjes saffraan
2 foeli
2 kruidnagel
2 stokjes kaneel
8 jeneverbessen
4 dl witte wijn
1,2 lt water
100 gram suiker
4 dl melk
2 dl slagroom
200 gram roquefort
4 blaadjes gelatine
140 gram eiwit
200 gram gesneden iberico ham
Zout peper
Slagroomkikke

Bereidingswijze

Schil de peren en verwijder het klokhuis met behulp van een parisienneboor. Kook het water met de kaneel, foelie, kruidnagel, jeneverbessen, saffraan, witte wijn en de suiker.

Pocheer de peren hierin en laat deze afkoelen in het kookvocht. Laat de gelatine in wat water weken.

Verwarm de melk met de room en los hierin de roquefort op, samen met de geweekte gelatine. Koel dit terug en meng met het eiwit. Doe dit, als alles koud is, in een slagroomkikke van een halve liter met 2 patronen.

Snij de courgette op de snijmachine in lange plakken. Doe dit ook met de geschilde winterpeen. Gril de plakken op de grill met een klein beetje olie. Als deze afgekoeld zijn in schuine stukjes snijden.

Smeer de briquevellen in met wat olie. Strooi hier wat zout op en een beetje gehakte Shiso Purple. Vouw het vel dubbel en rol deze op tot een punt. Bak af in de oven zodanig dat de opening open blijft.

Snij de ham in kleine stukken. Maak een gat in de peer. Steek hier het briquekokertje in. Spuit het roquefortschuim in de koker.

Presentatie

Zet de peer met de koker midden op het bord. Dresseer de stukjes courgette, winterpeen en ham om de peer. Garneer het gerecht met de Tahoon Cress en eventueel wat mooie olijfolie.



Vitello tonato wijze 't Amsterdammertje

Ingrediënten

900 gr verse tonijn met ketting 'yellow' vin, peper, zout,
500 gr kalfsmuis
Tonijnmayonaise:
3 stuks eierdooiers
40 g witte wijn azijn
3 eetlepels Dijon mosterd
0,5 liter Picudo olijfolie
125 g tonijn uit blik
½ eetlepel kappertjes
pittige klets koppen beslag
225 gr poedersuiker
75 gr gesmolten boter
150 ml pittige chilisaus
120 gr bloem
48 ml water
¾ eetlepel glucose
Ansjoviscrème
Blikje ansjovis
Arbequina olijfolie van Valderrama
Gele paprika-gel
4 stuks gele paprika 10 g agar agar op 1 liter rode paprika-gel
4 stuks rode paprika 10 g agar agar op 1 liter Bokkepootjes
6 dl visfond
80 g albuminepoeder
fijne kristalsuiker
kappertjes
olijvencrème
Taggiasche olijven
Ocal olijfolie van Valderrama
Dressing
2 dl Arbequina olijfolie
2 dl Aceto balsamicosiroop

Persinette Cress
Scarlet Cress

Bereidingswijze

Bak de met peper en zout ingesmeerde kalfsmuis gedurende ongeveer 2 uur op 80°C in de oven. (kerntemperatuur 46°C.) Vries daarna licht aan. Snijd de verse tonijn in tweeën en vries één van de twee stukken aan. Snijd dunne plakken van het aangevoren gedeelte. Rol 3 lagen trekfolie uit en strijk deze glad m.b.v. een keukendoek. Leg plakjes strak tegen elkaar aan. Rol opnieuw trekfolie uit over de plakjes tonijn. Plet de plakjes m.b.v. van een pannetje of hamertje. Verwijder de folie, peper en zout erover en smeer de tonijnplakken in met de zelfgemaakte tonijnmayonaise. Snijd de gebraden en licht aangevoren kalfsmuis ook in dunne plakken. Leg deze plakken dakpansgewijs op de tonijnmayonaise. Bestrooi daarna alleen met peper. Rol m.b.v. de keukenfolie de laagjes tonijn en kalfsmuis strak op tot een rolletje. Draai de zijken van de folie goed aan voor extra stevigheid. Laat de rol opstijven in de koelkast.

Tonijnmayonaise: Doe alle ingrediënten (m.u.v. de kappertjes) in één keer in een hoge smalle maatbeker, staafmixer op de bodem zetten en langzaam omhoog halen. Voeg de de kappertjes toe.

pittige klets koppen: Meng de ingrediënten tot een beslag. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten. Doe het beslag in een spuitzak. Spuit dopjes beslag op een siliconenmat. Bak de klets koppen gedurende 7 minuten op 160°C in de oven zonder 'hete lucht'. Bestrooi het tweede gedeelte van de rechthoekige tonijnmoot met zout. Bak de moot in Picudo olijfolie. Schroei alle kanten mooi dicht, haal de moot uit de pan en laat afkoelen. Haal de reststukjes van de tonijn door de gehaktmolen. Maak deze tonijntartaar aan met peper, zout en Grand Cru olijfolie en schep deze m.b.v. een lepel heel voorzichtig om. Draai de ansjovis fijn in een blender met de Grand Cru olijfolie. Doe deze ansjoviscrème in een spuitzakje. Vul de Taggiasche olijven met de ansjoviscrème.

Bokkenpootjes: Sla de visfond, albuminepoeder en de schiftsuiker op in de KitchenAid. Spuit dit vervolgens in de vorm van bokkenpootjes op een siliconenmatje. Bestrooi de uiteinden met kappertjeskruid. Droog deze bokkenpootjes op 80°C in de oven tot mooie droge schuimpjes. Spuit olijvencrème op de platte zijde en plak 2 schuimpjes als een bokkenpootje

aan elkaar.

Gele en rode paprika-gel:

Snijd de paprika op kleur in gelijke stukken en gaar deze in de kippenbouillon. Pureer de paprika's als ze gaar zijn 'per kleur' in de keukenmachine. Haal deze door een fijne zeef, voeg agar agar toe en kook de massa op. Laat per kleur opstijven in de koeling. Draai daarna in de blender tot een mooie gladde gel. Doe in een spuitzakje.

Dressing: Meng de Arbequina olijfolie en de Aceto Balsamico siroop. Roeren tot de dressing schift.

Presentatie

Maak een veeg tonijnmayonaise over de linkerzijde van het bord en trek deze met een spatel over het bord naar rechts. Snijd de gebakken tonijnmoot in delen van 2,5 cm en geef deze een drup Grand Cru olijfolie op de bovenzijde, gevolgd door een draai peper en wat Maldon zout. Plaats deze op het bord, links van het midden. Leg aan de rechterzijde van het tonijnmootje een deel van het rolletje tonijn/kalfsmuis, smeer op het laatste moment in met wat Grand Cru. Plaats aan de andere kant van het mootje het bokkenpootje. Leg aan de linkerzijde een mooie canelle van tonijntartaar. Versier het gerecht naar eigen inzicht met gele en rode paprika stippen. Plak de kletskoeken met behulp van de olijvencrème tegen het rolletje en de tartaar. Voeg wat stipjes olijvencrème toe aan het gerecht. Leg de gevulde olijven op de stipjes olijvencrème, op de tonijnmoot en naast de tartaar. Versier het gerecht met Persinette Cress en Scarlet Cress. Napeer wat dressing over het bord.



Lamsvlees met asperges

Ingrediënten

3 stuks lamsribstukken (in totaal 20 lamsribbetjes)
Hojiblanca olijfolie
peper, zout, boter
tijm rozemarijnen knoflook
30 hele asperges om te koken 5 hele asperges, rauw laten
Boter
zeezout
Ocal olijfolie
125 g crème fraîche
7 stuks eieren
zout peper
verse doperwten
radijs
Lamsjus
4 kg lamskarkassen
200 g prei, wortel, knolselderij
3 uien fijngesneden
10 teentjes knoflook
10 tomaten
tijm rozemarijn
Picudo olijfolie
5 liter water
Affilla Cress

Bereidingswijze

Snijd het vet van de lamsrug kruislings in. Bestrooi het vlees met peper en zout. Bak de lamsribstukken op de vetkant in de Hojiblanca olijfolie rustig en gelijkmatig aan.
Snijd een paar takjes tijm, een takje rozemarijn en de knoflook fijn. Keer de lamsrib op zijn zijde en arroseer het vlees. Verwijder het braadvocht, voeg de boter en de gesneden kruiden toe. Arroseer het vlees met de boter en de kruiden. Gaar het vlees in de oven op 100°C gedurende 15 minuten.

Lamsjus

Bak de lamskarkassen goudbruin. Voeg de overige ingrediënten toe behalve het water. Zet deze ingrediënten aan in de pan. Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook. Koken gedurende 120 minuten.

Voeg een deel toe aan de pan waar de lamsrug is gebakken.

Kook de pan los van zijn aanbaksels. Zeven en rustig laten inkoken.

Dop intussen de doperwten.

Schil de asperges en verwijder de houtige onderzijde. Zet de asperges op in koud water met wat boter en zeezout. Breng de asperges aan de kook. Kook de asperges gedurende 5 minuten en zet de warmtebron uit. Laat de asperges nog wat nagaren in het vocht. Snijd van een deel (bewaars 10 asperges) van de gekookte asperges een flink stuk af en draai deze glad in de blender. Bewaar de koppen voor later om te dresseren. Vermeng 250 gram van deze puree met de crème fraîche en de eieren. Breng op smaak met zout en peper. Stort de massa in een ingevette vorm. Gaar de flan afgedekt met folie op 100°C gedurende 45 minuten. Laat de flan afkoelen en steek deze m.b.v. een kleine ringvorm uit.

Snijd de rauwe asperges in batonnettes.

Schil 10 linten in de lengte van twee/drie gekookte asperges af. Marineer deze linten in de Ocal olijfolie en zeezout.

Haal de lamsrug uit de oven. Leg de lamsrug op een omgekeerd vleesplateau om te rusten. De vleessappen druipen van het plateau, waardoor het vlees knapperig blijft. Voeg de lamsjus toe aan het braadvocht, kook in en zeef uit. Doperwten kort koken in water met zout. Verwijder het kookwater en glaceer met de Ocal olijfolie.

Bak de batonnettes van de asperges kort in de Ocal olijfolie. Bestrooien met zout, afblussen met een scheutje Aceto Balsamico.

Snijd de radijsjes schoon en op maat.

Verwarm de flannetjes in de oven op 90°C gedurende 2 minuten.

Presentatie

Snijd de gekookte asperges in 4 gelijke delen. Dresseer het bord als volgt om en om: 5 batonnettes, een flannetje, 2 gekookte delen asperges, 2 batonnettes, een flannetje, 5 batonnettes, een flannetje, 2 aspergekopjes rechtopstaand. Drapeer de doperwten op twee plaatsen tegen het gerecht. Leg twee mooie stukjes radijs op het gerecht voor de bite.

Versier deze ingrediënten met drie mooie delen van de Affilla Cress. Verdeel de lamsrug in koteletjes en plaats twee delen kruislings op ieder bord.
Serveer de lamsjus apart in een sauciere.



Mousse van mango

Ingrediënten

Mangomouse

4 blaadjes bladgelatine
200 gr mangopuree
200 gr slagroom
120 gr gepasteuriseerde eiwit
160 gr suiker
scheutje campari
panko
Ananascompote
1 rijpe ananas
200 gr geleisuiker
2 limoen, sap en rasp
versgemalen zwarte peper
sorbet van yoghurt Basilicum
1 bos basilicum
600 gr volle yoghurt
360 gr suiker
oubliebeslag
200 gr gesmolten boter
200 gr eiwit
200 gr bloem
200 gr poedersuiker
Limoencress
versgemalen peper

Bereidingswijze

Mangomouse

Week de gelatine in koud water, verwarm de mangopuree, los hierin de geweekte gelatine op. Laat afkoelen tot het mengsel lobbijg is. Klop de slagroom op tot yoghurt dikte en zet koud weg. Doe het eiwit in een ontvet bekken van de keukenmachine, klop het op de hoogste stand schuimig, voeg telkens een beetje suiker toe. Klop net zo lang tot een mooi stevig en glimmend schuim ontstaat. Vermeng de afgekoelde mangopuree met de eiwitten en daarna met de geslagen room. Breng op smaak met iets campari.

Vet de vormpjes (Matjes van halve bollen) in met panco coating. Spuit de mousse in deze matjes en laat in de vriezer opstijven. We gebruiken per persoon 4 halve bollen. Haal de bollen, zodra ze stevig genoeg zijn, uit de vorm. Plak twee halve bollen op elkaar, laat deze rustig ontdooien in de koelkast.

Ananascompote

Schil de ananas en snijd het vruchtvlees in hele kleine blokjes. Snijd de harde kern en de overige afsnijdsels in kleine stukjes en zet op het vuur samen met de geleisuiker, limoenrasp, limoensap en de vers gemalen zwarte peper. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes doorkoken. Passeer door een zeef. Vermeng deze 'saus' met de rest van de ananasblokjes en zet koud weg.

sorbet van yoghurt

Doe de blaadjes van een halve bos basilicum in de blender, voeg de yoghurt en de suiker toe. Laat de blender draaien tot een mooi glad en groen mengsel ontstaat. Passeer dit mengsel eventueel door een zeef, draai op in de ijsmachine. Bewaar in de vriezer.

Krullen van oubliebeslag

Vermeng alle ingrediënten, laat het beslag bij voorkeur een nacht rusten. Spuit het oubliebeslag op siliconen bakmatjes in mooie grote 'lussen' en bak deze ca 8 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C. Haal met een palletmes voorzichtig los van de matjes en vorm mooie 'krullen'. Het deeg wordt krokant als het afkoelt.

Presentatie

Doe de ananascompote op een plat bord in een vierkante steker, stamp aan met een tonicstamper. Verwijder de steker, zet de mangobollen op de compote. Leg hiernaast een mooie quenelle van yoghurtijs en de oubliekrullen. Garneer eventueel met een paar mooie takjes limoencress en wat zwarte peper.