

November 2018

Menu CCA november 2018

Pata negra met puree uit de kidde met rode bieten sorbet

Coquille met royale van cepes, witlof en schorseneren

Kabeljauw met Hollandaise en paddenstoelen ravioli

Gelakte zwezerik met gegrilde ananas, kokosschuim en gepofte rijst

Speculaas-hazelnoot koek

Pata negra met rode bieten sorbet

Ingrediënten

250 gram dun gesneden Pata Negra
100 gram Grand Cru olijfolie
100 gram sushi azijn
50 gram bieslook
rasp van 1 citroen
250 gram ganzenlever
150 gram runderbouillon
500 gram aardappels
450 gram room
750 gram gekookte rode biet
45 gram glucose
450 gram suikerwater (1 op 1, 225 gr water, 225 gram suiker)
75 gram rode wijn azijn
2 bakjes Scarlet cress

Bereidingswijze

Pata Negra zeer fijn snijden, in een bakje doen met een mengsel van olijfolie en sushi azijn. Beetje citroenrasp, niet het witte meeschaven en de bieslook erbij.

Kook de runderbouillon en haal van het vuur. Snijd de ganzenlever in kleine blokjes. Doe de ganzenlever stukje voor stukje in de bouillon, terwijl je met de staafmixer mengt. Wrijf het mengsel door een fijne zeef en breng op smaak met zout en peper. Saus mag niet meer heet worden!!

Kook de aardappels gaar in water met zout. Pureer daarna de aardappels door middel van een pureeknijper of een passé vite.

Meng de puree en de room met een garde glad en breng op smaak met zout. Doe de gladde massa in een 'kidde' (slagroomsput) met 1 gas patroon. Mocht u geen 'kidde' hebben, gebruik dan iets minder room en dien de puree zo op.

Blender de gekookte bieten fijn in een blender te samen met de glucose, het suikerwater en de rode wijn azijn, tot een gladde massa. Wrijf het geheel daarna door een fijne zeef en draai het tot ijs in een ijsmachine.

Presentatie

Gebruik een diep bord.

Giet hierin een klein laagje (spiegeltje) van de ganzenlever saus.

Spuut hierop m.b.v. de kidde de aardappelpuree.

Leg op de puree een tweetal kleine quenelletje rode bieten sorbet.

Bedek het geheel met de Pata Negra plakken.

Giet op het laatste moment de dressing over het gerecht en dresseer de scarlet Cress hier overheen.



Gebakken coquille met cepes, witlof en schorseneren

Ingrediënten

200 gram champignons
100 gram roomboter
100 ml cognac
400 ml visfond
60 gram gedroogde cepes
1,5 eetlepels soja saus
2 teentje knoflook
500 ml slagroom
2 eetlepel truffeltappenade
500 ml slagroom
30 gram gedroogde cepes
120 gram eierdooier
200 gram eekhoortjesbrood
scheut knoflookolie
1 eetlepel truffeltapenade
5 stronkjes witlof
4 eetlepels rietsuiker
4 eetlepels roomboter
4 eetlepels pedro Ximenez Sherry
azijn
1 kg geschilde schorseneren in
kleine stukjes
200 ml melk
200 gram boter
200 ml slagroom
zout
10 stuks verse coquilles
olijfolie
50 gram roomboter
citroensap
zout

Bereidingswijze

Bak de champignons in de roomboter, kruid met peper en zout en blus af met de cognac, reduceer. Voeg de bouillon, sojasaus, cepes met de knoflook toe. Kook tot de helft in en voeg de slagroom toe. Kook weer tot de helft in en mix met een staafmixer. Zeef de saus en voeg de truffeltapenade toe.

Kook 625 ml slagroom met 45 g cepes in tot 450 ml, zeef.

Snijd het eekhoortjesbrood in brunoise en bak goudbruin in knoflookolie.

Kruid met peper en zout, voeg bij de room, laat enigszins afkoelen en meng met de eidooiers. Voeg truffeltapenade toe en verdeel de basis in

vormpjes. (bolmatje) Zorg ervoor dat in elk bolletje ongeveer evenveel van de garnituur wordt verdeeld. Bedek het bolmatje met een stukje folie.

Stoom de royale in de oven van 95°C in ca. 15min. gaar.

Laat op kamertemperatuur komen en vries aan. Los de royale en zet apart.

Pel de buitenste bladeren van de witlof en snijd deze in fijne stukjes, houd de kern van de witlof achter. Doe nu een eetlepel rietsuiker in een bakpan,

laat karamelliseren en voeg de witlof stukjes toe. Blijf roeren tot de witlof mooi bruin en gaar is. Blus af met de Pedro Ximenez Sherry azijn, kruid met peper en zout. Draai de helft fijn met een staafmixer, zeef, vul een spuitzakje. Snijd de kleine witlofjes door midden, kook beetgaar, glaceer met een beetje fond en boter.

Stoof de schorseneren aan in 250 g boter, kruid met zout. Voeg de melk en de room toe, dek af met een cartouche en stoof gaar, draai fijn in een blender. Vul een spuitzakje.

Bak de coquilles op de bovenkant in de Arbequina olijfolie tot ze goudbruin zijn (1,5 minuut) draai om, kruid met zout en voeg gewone roomboter

toe. Laat uitbruisen en blus af met een beetje citroensap. Wals de coquilles nu zachtjes door het vocht in de pan.

Presentatie

Plaats een royale op het midden van het bord. Dresseer een quenelle van de gekarameliseerde witlof, de geglaceerde witlofjes, een lepel schorsenerencrème, de crème van witlof en plaats de coquille bovenop de royale.
Afmaken met de saus en de cress.



Zachtgegaarde kabeljauw met hollandaise saus en paddenstoelen ravioli

Ingrediënten

30 gram sjalotten
200 ml witte wijn
100 ml azijn
200 ml water
6 st peperkorrels wit (gekneusd)
2 st laurier
2 takje tijm
4 teentjes knoflook
300 gram boter
6 eidooiers
zout
Zwelse mosterd
20 plakken wontonvellen
250 gram paddenstoelen
1 sjalot
1 teen knoflook
eigeel
800 gram kabeljauw
tijm
rozemarijn
knoflook
olie
1 bos bospeen
150 gram snijbonen
100 gram shimeij paddenstoelen

Bereidingswijze

Snijd knoflook en sjalot klein. Maak de gastrique door de sjalot, witte wijn, azijn, peper, laurier, tijm en knoflook aan de kook te brengen.

Reduceer tot ongeveer de helft. Passeer door een zeef en laat afkoelen.

Smelt de boter en klaar hem. Giet de heldere boter over in een bakje.

Vlak voor het serveren 2 dl gastrique mengen met de 6 eidooiers. Klop dit mengsel au bain-marie luchtig en gaar.

Monteer de saus op met de

geklaarde boter en breng op smaak met mosterd en zout.

Snipper de sjalot en knoflook fijn. Snijd de paddenstoelen klein. Fruit eerst de sjalot en de knoflook en voeg de paddenstoelen toe. Goed laten uitlekken en op smaak met zout en peper brengen.

Leg de wontonvellen op de werkbank en bestrijk de helft van het aantal vellen met eidooier. Schep in het midden van deze vellen de vulling. Leg het niet bestreken vel erop en druk goed aan. Neem een steken en druk met de niet scherpe kant de vulling aan. Neem een grotere steker en steek de ravioli mooi rond uit. Bewaar op een plateau met plasticfolie en bloem,

afgedekt. Kook de ravioli's vlak voor serveren ca. 5 minuten in water met zout, niet teveel tegelijk in de pan.

Snijd de kabeljauw in gelijke stukken. Leg deze in olie met tijm, rozemarijn en een teentje knoflook. Vlak voor het serveren de kabeljauw garen in een oven van 80 graden gedurende ongeveer 8 minuten.

Schrap de worteltjes schoon en blanceer deze beetgaar. Snijd de snijbonen in kleine ruitjes en blanceer. Snijdt de paddenstoelen los van elkaar,

besprenkel deze met zonnebloemolie en brandt ze af met een gasbrander.

Breng op smaak met zout.

Presentatie

Maak er een mooi bordje van



Gelakte zwezerik met gegrilde ananas, kokosschuim en gepofte rijst

Ingrediënten

Zwezerik

1 kg kalfszwezerik
1 venkel
1/2 wortel
1/2 prei
2 uien
3 lt water
1 dl azijn
15 korianderkorrels
5 peperkorrels
3 jeneverbessen
beetje bloem
Kalfslak
3 dl kalfsfond
30 gram boter
Uitjes
12 meloes uitjes
olijfolie
Kokosschuim
2 dl kokosmelk
1 dl kippenbouillon
1/2 el rode curry pasta
1 el kikoman
1 teen knoflook
1 limoen
Ananas
1/2 ananas
150 ml azijn
50 gr suiker
100 ml water
1 laurierblad
3 korianderkorrels
1/5 rode peper
Radijs
5 radijsjes
citroensap
olijfolie
zout
Gepofte wilde rijst
150 gram wilde rijst
gemberpoeder
zout

Bereidingswijze

Zwezerik

Spoel de zwezerik met koud water. Breng de zwezerik aan de kook met de groenten, kruiden, azijn, water en zout. Haal de pan van het vuur en laat de zwezerik in dit vocht afkoelen. Pel de vliezen van de zwezerik. Kook de kalfsfond met de boter tot een stroperige jus. Vlak voor het serveren de zwezerik licht door de bloem rollen en krokant in de olie afbakken. Lak de zwezerik af met de kalfslak.

Uitjes

Maak de uitjes schoon en vacumeer deze met een scheut olijfolie en zout. Gaar de uitjes in de roer op 80 graden gedurende 30 minuten.

Kokosschuim

Breng de kokosmelk met de bouillon, curry, kokoman en knoflook aan de kook. Laat dit 15 minuten trekken. breng op smaak met zout, peper en limoensap. Vlak voor serveren de massa opschuiven met een staafmixer.

Radijs

Snijd de radijs in dunne plakjes, marineer met olijfolie, beetje citroensap en zout.

Ananas

Schil de ananas en snijd deze in plakken van 2 cm. De rest van de ingrediënten verwarmen net onder het kookpunt. Iets af laten koelen. De schijven ananas een uur laten trekken in het mengsel. Hierna uit laten lekken, kort op de grill pan, daarna in kleine stukjes snijden.

Gepofte wilde rijst

Verwarm een pannetje zonnebloemolie tot 230 graden. Pof de rijst kort in de olie zodat hij op souffleert. Giet met olie en al op een zeef, boven een lege en schone pan. Breng op smaak met gemberpoeder en zout.

Presentatie

Maak er een mooi bord van.



Speculaas-hazelnoot koek

Ingrediënten

285 gram suiker
2 eieren
60 gram melk chocolade
120 gram bloem
120 gram boter
1 el hazelnootpasta
Speculaas likeur
100 gram suiker
140 gram slagroom
200 gram melk
1 kaneelstok
120 gram eidooier
1/2 ananas
1 dl witte wijn
1,5 dl water
250 gram suiker
2 kaneelstokjes
2 steranijs
1 stokje vanille
1 takje rozemarijn
2 granny smith
200 gram boter
atnisa cress

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170 graden, smelt de boter au bain marie, klop de boter luchtig. Als de boter zacht is , voeg je de suiker toe, vervolgens de eieren. Meng de bloem met de massa en spatel de chocolade erdoor. Voeg vervolgens de hazelnootpasta toe en een scheut speculaas likeur.

Bekleed een bakvorm met bakpapier en bak de koek in 20-25 minuten.

Laat het kaneelstokje trekken in de slagroom, melk en suiker (tegen de kook aan). Zeef dit en giet op de eidooiers. Giet dit terug in de pan en gaar het tot 85 graden, hierna laten afkoelen door de kom op ijswater te zetten.

Wanneer de massa is afgekoeld, deze opdraaien in de ijsmachine.

Snijdt de ananas in een mooie brunoise. Meng de rest van de ingrediënten en kook in tot een siroop. Marineer de ananas met de siroop

Snijd de appels en verwijden het klokhuis. Maak een beurre noisette van de boter. Doe de appel en de beurre noisette in een vacuümzak en vacumeer. Gaar de appel ca 45 minuten in een roer van 65 graden.

Presentatie

Snijdt de koek in een dunne lange reep. Zet op de koek een quenelle van ijs. Garneer met appel en ananas en atnisa cress