

Februari 2019

CCA menu februari 2019

TARTAAR VAN SCHOTS RUND MET TAPANADE

HEILBOT COURGETTE PARPADELLE EN PASSIEVRUCHT

GEVULDE INKTVIS MET HALLOUMI

KALFSSUKADE MET CHORIZOCREME

PANNA COTTA VAN KASTANJES MET SINAASAPPEL GELEI

Tartaar van Schots rund met een tapanade

Ingrediënten

Tapanade:

100 gram zwarte olijfjes
2 theelepels Dijonmosterd
60 gram ansjovispuree
2 eetlepels gehakte tijm
1 teen knoflook
1 citroen
2 bakjes Lemon Cress
Hoiblanca olijfolie
Peper en zout

Rundvlees:

1 stokbrood
750 gram schotse biefstuk
Picudo olijfolie
Hoiiblanca olijfolie
2 sjalotten
2 augurken
20 dunne plakjes spek om uit te bakken
Mousseline
5 eierdooiers
1,5 dl dragonazijn
Beetje water
Picudo olijfolie

Bereidingswijze

Snij dunne plakjes stokbrood en leg die op een ovenplaat, besprenkel met Picudo olijfolie en bak het goudbruin in een oven van 180 graden. Bak de plakjes spek krokant in de oven.

Tapanade

Meng alle ingrediënten en mix het in de keukenmachine tot een homogene massa. Breng op smaak met peper en zout

Rundvlees

Kruid het vlees met peper en zout. Besprenkel het royaal met de picudo en hoijblanca olijfolie. Draai het door de kitchen met de gehaktmolen. Besprenkel het nogmaals met de hoijblanca olijfolie en draai het nogmaals door de molen. Het moet een mooie luchtige substantie zijn. Doe er voorzichtig het zeer fijngesneden sjalotje en augurk door. Hou het luchtig!

Mousseline:

Meng de eierdooiers met de dragonazijn en een beetje water au bain-marie tot een luchtige mousseline. Doe dan druppelsgewijs de picudo olijfolie erdoor.

Presentatie

Neem een mooi wijd uitlopend glas. Trek m.b.v. een theelepel strepen van de tapanade langs het glas naar boven. Vul voorzichtig het glas met het vlees. Druppel de mousseline tussen het glas en de tartaar.

Steek de repen stokbrood en spek in de tartaar.



Heilbot, courgettepappardelle, schorseneer en passievruchtensaus

Ingrediënten

Heilbot

800 gram heilbotfilet

Zeezout

Peper

Pappardelle:

2 courgette

Groentes:

2 koolraapjes

100 gram schorseneren

100 gram beukenzwam

100 gram zeekraal

Saus:

6 passievruchten

250 ml dessertwijn

150 ml room ongezoet

60 ml zonnebloemolie

1 bosje bladpeterselie

1 bosje koriander

1 pakje roomboter

Bereidingswijze

De heilbot:

Maak de heilbot indien nodig schoon en portioneer in gelijke stukken

Pappardelle:

Was de courgette en schaaf hiervan 20 mooie dunne lange schijven (pappardelles). Leg de schijven in een platte schaal op papier zodat het vocht eruit kan lopen.

Groentes:

Was het raapje, snij het in brunoise en blancheer kort in gezouten water. Bewaar het vocht voor de schorseneren

Maak de schorseneren schoon en kook ze beetgaar in het vocht van de raapjes. Snij in julienne

Reinig de beukenzwammen en bak net voor het uitserveren in een pan.

Was de zeekraal en spreid uit op een bord met keukenpapier om te drogen.

Saus:

Schep de zaadjes en het sap van de passievruchten in een pan, voeg de dessertwijn toe. Kook het in tot de helft en schenk de room erbij. Kook dit nogmaals in. Voeg zout en peper toe en eventueel wat suiker.

Bak de filets in een hete koekenpan in de zonnebloemolie tot ze goudbruin zijn. Keer de vis om en voeg de boter en gehakte kruiden toe (geen koriander voor Hans). Voeg peper en zout naar smaak toe. De vis moet nog glazig zijn!

Presentatie

Zet een ring in het bord en drapeer hierin 2 pappardelles per persoon. Vul de ring verder met de groentes. Leg daarop de vis en drapeer de saus eromheen.



Gevulde inktvis met halloumi

Ingrediënten

10 Pijlinktvissen

Vulling:

600 gram halloumikaas

250 gram Hollandse garnalen

1 tl komijn

2 tenen knoflook

Verse platte peterselie

1 bos-uitje

Saus:

2 tenen knoflook

1 ui

1 rode peper

2 el olijfolie

1 tl chilipeper

100 ml sherry

600 ml tomato frito

2 el paprikapoeder

1 potje visfond

Serveren:

2 citroenen

1 stokbrood

Bereidingswijze

Pijlinktvissen:

Maak de inktvissen schoon, snijd de tentakels eraf. Haal de ingewanden eruit en haal het vel eraf.

Vulling:

Maal de kaas, garnalen, komijn, knoflook en 2/3 van de peterselie, bosuitje peper en eventueel zout fijn in de keukenmachine. Vul de inktvistubes met het mengsel. Steek de opening dicht met een cocktailprikker.

Saus:

Snij de knoflook ui en rode peper fijn, Verhit 1 el olie in een pan en fruit de rode peper en de knoflook aan. Voeg de chilipeper toe en bak de inktvis aan in de pan.

Haal de inktvis uit de pan. Voeg de sherry toe en laat 1 minuut koken. Voeg de tomato frito, paprikapoeder peper en zout toe. Voeg eventueel visfond toe. Laat dit 15 minuten pruttelen. Leg de inktvis in de saus, doe de deksel erop en stoof in 25 minuten gaar.

Presentatie

Leg de inktvis met wat saus in een diep bord. Garneer af met de overige peterselie en doe er een plakje citroen over.

Serveer er stokbrood bij



Kalfsukade met chorizo crème

Ingrediënten

Sukade:

1200 gram kalfssukade

Zeezout en peper

Comicabra olijfolie

4 takjes tijm

½ winterwortel

2 rode uien

½ knolselderij

1 liter rode kookwijn

1 pot kalfsfond

roomboter

Chorizo Crème

250 gram Chorizo

2 rode paprika's

Garnituur

20 cherrytomaatjes

Hoiiblanca olijfolie

12 worteltjes

12 shiitakes

400 gram akkerpaddestoeltjes

12 stuks bucola cress

12 stuks syrha leaves van koppert cress

4 sneden bruinbrood

roomboter

Bereidingswijze

Sukade

Zout en peper de sukade. Bak de sukade aan in Comicabra olijfolie en voeg na enige tijd de roomboter toe en de tijm.

Snij de groentes in bouquet, haal het vlees uit de pan en zet het bouquet aan in de pan. Blus het geheel af met de rode wijn en het potje fond.

Laat het geheel op heel zacht vuur 3-4 uur stoven.

Zet daarna de sukade onder druk weg.

Saus

Zeef de saus en kook deze in tot de gewenste dikte. Wel blijven proeven, de saus mag niet bitter worden!

Portioneer de kalfssukade en bak het kort aan in de Cornicabra olijfolie. Laat het even uitlekken en breng op smaak met peper en zout.

Chorizo Crème

Pof de paprika gedurende een uur in de oven. Schil het, maak het schoon en snij in kleine stukjes. Snij de chorizo in zeer dunne plakjes en kook dit totdat de chorizo zijn olie gaat verliezen. Meng daarna alles met een staafmixer door elkaar zodat er een mooie crème ontstaat. Doe dit in een spuitzak

Garnituur

Ontvel de tomaten en droog deze in de oven op 120 graden.

Snij de tomaatjes zeer klein en meng met de Hoiiblanca olijfolie.

Rol het bruinbrood uit en steek er met twee ringen ringen uit (dus geen rondjes). Bak het brood kort in de jus van het afbakken van de sukade.

Pof de worteltjes in de oven beetgaar

Bak de shiitakes en de akkerpaddestoelen aan in roomboter

Presentatie

Spruit de chorizo crème op het bord in een mooie tekening met krullen. Vul de krullen met hoiiblanca olijfolie.

Snij de gepofte wortels in een steeltje van ongeveer 3 cm. Leg daarop de gebakken shiitakes (zo ontstaat er weer een paddenstoel).

Verdeel de Rucola Cress de Syrha cress over het bord samen met de akkerpaddestoeltjes. Maak kleine quenelles van de tomaatjes en plaats deze in de tekening. Leg de broodringen erbij. Plaats de sukade met daarnaast de saus.





Panna cotta van kastanjes

Ingrediënten

Panna cotta:

0,75 liter slagroom

100 gram suiker

4 blaadjes gelatine

240 gram kastanje puree

Ijs

1 vanillestokje

4 dl slagroom

1 dl volle melk

0,5 gram zout

100 gram suiker

6 eierdooiers

Gelei

4 sinaasappels

120 cl droge witte wijn

60 cl water

60 gram honing

4 gram agar agar

Suikerdraden

200 gram suiker

Bakpapier

Bereidingswijze

Panna cotta

Kook de room in met de suiker. Neem het van het vuur af en voeg de kastanje puree toe en de geweekte gelatineblaadjes. Roer dit stevig door en doe ze in de vormpjes. Zet het minimaal 2 uur in de koeling.

Vanille-ijs

Doe de room melk en merg van vanille in een pan en warm het goed door. Laat het 20 minuten trekken. Haal de vanillestokjes eruit.

Meng in een kom de eierdooiers, suiker en zout en klop dit romig op. Voeg langzaam de room-menging eraan toe en verhit tot het gaat binden. Niet meer laten koken en pas op voor schiften. Draai er ijs van

Gelei

Kook alle ingrediënten op. Voeg de agar toe en klop het stevig. Giet als het enigszins is afgekoeld op de panna cotta. Het moet een toplaagje gaan vormen.

Suiker draden

Doe de suiker met een beetje water in een pan en zet op een matig vuur. Laat de suiker smelten. Breng al roerend aan de kook tot een temperatuur van ongeveer 175 graden. De karamel is dan lichtbruin van kleur. Haal de pan van het vuur en laat het afkoelen naar 120 graden. Leg bakpapier klaar. Maak karameldraden met een lepel of een vork en leg die op het bakpapier. Probeer er een kunstwerkje van te maken. Hoe dunner de draden des te beter. Lep op dat je niet in aanraking komt met de karamel!!

Presentatie

Stort de panna cotta op een bord en serveer het ijs erbij. Garneer af met het kunstwerkje