

Maart 2019

CCA menu maart 2019

De eerste!

Brabantse prol met gebakken oester

Gepocheerd hoeve-eitje

Tortellini van knolselderij

Tournedos met illusie van mais

Champagnemousse, karamelmousse, zoethout walnootjes en
blauwe bessen

Brabantse Prol met gebakken oester

Ingrediënten

Prol

2 uien

300 g aardappels

100 gerookt spek in blokjes

4 stuks prei

3 pot gevogeltefond

200 ml room

zonnebloemolie

Gebakken oesters

10 oesters

10 dunne, smalle plakken spek

Kervel voor garnering

Bereidingswijze

Prol

Pel en snipper de uien. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een soeppan en fruit hierin de ui met de spekblokjes circa 7 minuten aan. Voeg de aardappelblokjes toe en laat 5 minuten zachtjes stoven zonder dat de aardappel kleurt. Schenk de gevogeltefond erbij en breng aan de kook. Laat de soep 15 minuten zachtjes koken.

Maak ondertussen de prei schoon en snijd in ringen; houd wat van het wit apart voor de garnering. Voeg de overige preiringen toe aan de soep en laat alles nog circa 5 minuten koken tot de prei gaar is.

Blancheer het apart gehouden wit van de prei voor de garnering 15 seconden in kokend water met zout naar smaak. Giet af, spoel in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.

Gebakken oesters

Verhit een koekenpan zonder olie. Steek de oesterschelpen open, haal de oesters eruit en omwikkel ze met plakken spek. Bak in de droge pan goudbruin. Spoel de oesterschelpen schoon en leg ze tot gebruik op een warme plek.

Presentatie

Pureer de preisoep met een staafmixer, roer de room erdoor en breng op smaak met peper en zout. Klop schuimig met de staafmixer.

Verdeel de soep over de borden. Leg er de lege oesterschelpen in en vul die met de gebakken oester. Garneer met de geblancheerde preiringetjes en een takje kervel.



Gepocheerd Hoeve-eitje

Ingrediënten

Gepocheerd eitje

10 hennen eitjes, kraakvers
azijn

Aardappelsalade

400 g aardappel (brunoise)

2 stuks augurk, fijngesneden

40 g gedroogde kappertjes

fijngesneden bieslook

3 eetlepels mayonaise

gemaakt met Picudo olijfolie en witte balsamico en eierdooier en mosterd

Pata Negra

400 g gesneden Ibérico Bellota ham

Spinaziemousseline

600 g spinazie

3 dl room

Morillesaus

50 g boter

1 dunne plakjes katenspek

2 sjalotjes, fijngesneden

150 g champignons

3 takjes tijm

1 mespuntjes kerrie

4 dl runderbouillon Kleine soepfabriek

2 dl room

25 g gedroogde morilles

1,5 dl Madeira

Aardappelkrokantjes

4 grote aardappels Bildstar

Persinette cress

Bereidingswijze

Gepocheerd eitjes

Zet een ruime pan met water op het vuur en voeg hier een flinke scheut azijn aan toe. Breek de eitjes elk in een kommetje. Laat het water aan de kook komen, giet de eitjes in het water en zet het vuur laag. Laat de eitjes pocheren tot het wit gestold is, maar de dooier nog niet, ongeveer vier minuten. Schep met een schuimspaan de eitjes uit het water, laat uitlekken op keukenpapier en snij de randen bij.

Aardappelsalade

Blancheer de aardappelbrunoise tot beetgaar en maak een lekkere salade met de fijngesneden augurk, kappertjes, fijngesneden bieslook, mayonaise van Picudo, peper en zout. Zet even apart. Maak er geen aardappelpuree van.

Pata Negra

(Snijd de Iberico ham (koud) op de snijmachine in zo dun mogelijke plakken.) Verdeel de plakjes in waaivorm op de borden en laat op kamertemperatuur komen.

Spinaziemousseline

Blancheer de spinazie, koel meteen terug in ijswater en draai deze direct daarna in een keukenmachine fijn met (een deel) room, die vooraf aan de kook is gebracht. Breng op smaak met zout. Voeg eventueel wat room toe om een vloeibare mousseline te krijgen.

Morillesaus

Smelt in een ruime pan de boter en smoor hierin het katenspek, de sjalotjes, champignons, tijm en kerrie. Blus af met de runderbouillon en laat dit reduceren tot 1 deciliter. Zeef de vooraf geweekte morilles en voeg het vocht toe. Laat dit weer reduceren tot ruim 1 deciliter. Voeg als laatste de room en de madeira toe, laat even goed doorkoken en zeef vervolgens de massa. Schuim de saus op met een staafmixer en voeg de in kleine ringetjes gesneden morilles toe.

Aardappelkrokantjes

Schil de aardappels en rasp dunne sliertjes aardappel en leg deze met een open structuur in een fantasie figuurtje op bakpapier (20 stuks). Droog deze op 70°C tot krokantjes in de oven.

Presentatie

Leg de Iberico ham in waaivormop het bord. Aardappelsalade hierop plaatsen m.b.v. een steker in het midden van de ham

Dresseer hierop het gepocheerde eitje. Bedek het eitje met de spinaziemousseline. Schep de schuimige morillesaus saus rondom het eitje. Garneer met twee aardappelkrokanjes en de Persinette Cress



Tortellini van Knolselderij

Ingrediënten

Tortellini

Arbequina Olijfolie
1 knolselderij in blokjes
0,5 knolselderij
in dunne plakken
ongeveer 75 witte chocolade
scheutje water

zout

Vinaigrette

1 grapefruit
3 tot 4 dl Arbequina olijfolie

Garnituur

Hojiblanca olijfolie
0,5 knolselderij
zout
100 g zwarte olijven zonder pit
Honey Cress

Bereidingswijze

Tortellini

Doe ruim Arbequina olijfolie in een koekenpan en stoof daarin de blokjes knolselderij. Voeg een scheutje water toe om gelijkmatige kleuring te bereiken.

Pureer de knolselderij en monteer deze met de witte chocolade en het zout in de verhouding 100 : 10 : 1. Dus: op het geheel van de gaar gewogen knolselderij, 10% witte chocolade en 1% zout toevoegen.

Snijd vervolgens flinterdunne plakken van de knolselderij m.b.v. een mandoline of snijmachine. Kook deze plakken beetgaar als 'pasta' vel.

Spuit m.b.v. een spuitzakje een toef selderij chocolade massa op het knolselderijvel en vouw deze dicht als een tortellini, maak er 2 per persoon.

Vinaigrette

Schil tot aan het vruchtvlees de grapefruit en snijd hierna partjes een voor een uit.

Vermeng de partjes met de Arbequina olijfolie en laat 3 (of zo lang mogelijk) uur rusten, waardoor de grapefruit zich gaat separeren. Breng op smaak met peper en zout

Garnituur

Frituur de overige knolselderijvellen als chips en bestrooi deze direct daarna met zout.

Droog de zwarte olijven in de oven bij 60 °C en hak deze vervolgens fijn voor over de tortellini.

Presentatie

Vul het midden van het bord met de vinaigrette van grapefruit.

Bestrooi de tortellini met het haksel van de gedroogde zwarte olijven.

Plaats tortellini's rondom de vinaigrette.

Garneer de tortellini met Honey Cress.

Plaats een gefrituurde chip in het midden van de tortellini's.



Tournedos met gekonfijte aardappel, wortel en een illusie van maïs

Ingrediënten

Illusie van maïs

200 ml room

500 g wortelpuree

6 g iota of agar agar

wortelpuree:

750 g wortelen

kippenbouillon

3 sjalotten

Arbequina olijfolie

komijn

peper

zout

Tournedos

10 tournedos (100g)

geklaarde boter

Picudo olijfolie

Rozemarijnolie

0,2 liter Picudo olijfolie

rozemarijn

Saus van zwarte knoflook

3 dl gereduceerde kalfsfond

3-5 teentjes zwarte knoflook (gefermenteerd)

echte boter (koud)

Gekonfijte aardappelen:

30 stuks krieltjes

soeplepel ganzenvet

takje rozemarijn

Picudo olijfolie

Gekonfijte uitjes

10 sjalotjes

eetlepel ganzenvet

Groenten

10 stuks gegaarde babymaïs

10 stuks gegaarde mini regenboogwortelen

20 mini shiitakes

geblancheerde tuinboontjes (voor kleurbehoud: direct na het blancheren op ijswater)

Picudo olijfolie

citroenkruid

Bereidingswijze

Illusie van maïs

Begin met de wortelpuree: Kook de wortels gaar in de kippenbouillon. Versnijdt grof de sjalotten, stoof deze tot glazig.

Mix de wortelen, sjalotten, komijn met de Arbequina olijfolie tot een gladde massa.

Indien niet glad genoeg een paar lepels kookvocht toevoegen.

Breng de room aan de kook. Voeg de wortelpuree toe tot de kleur van maïs is bereikt. Doe de iota bij het mengsel, breng al roerend opnieuw aan de kook. Giet de massa in een mal. Plaats in de vriezer.

Tournedos:

Verwarm de Picudo olijfolie met de rozemarijn zacht gedurende 60 minuten, daarna zeven. Bestrooi het vlees met peper en zout.

Aanbakken in de geklaarde boter samen met de Picudo olijfolie. Plaats de tournedos in de oven op 180°C gedurende ongeveer 5 minuten. Laat onder aluminiumfolie voor 5 minuten rusten.

Saus van zwarte knoflook:

Verwarm de kalfsfond, voeg de zwarte look toe. Voeg 5 g rozemarijnolie toe aan de kalfsfond. Mix de knoflook door de saus met behulp van een staafmixer.

Gekonfijte aardappelen:

Halveer de krieltjes en trek deze vacuüm met het ganzenvet en de rozemarijn. Gaar deze in de stoomoven op 100°C gedurende 25 minuten. Bak de krieltjes daarna aan in de Picudo olijfolie.

Breng op smaak met de rozemarijolie, peper en zout.

Gekonfijte uitjes

Halveer het uitje in de schil en trek deze vacuüm met het ganzenvet. Gaar deze in de stoomoven op 100°C. gedurende 15 minuten. Aanbakken in de Picudo, op smaak brengen met peper en zout.

Groenten

Snijd de babymaïs in twee delen, bak deze aan in de Picudo olijfolie. Snijd de bovenzijde van de worteltjes af en bak ook deze in de olijfolie. Breng de groenten op smaak met peper en zout.

Laat de aardappeltjes en de groenten uitlekken op keukenpapier.

Verwarm de tuinboontjes, breng op smaak met peper en zout.

Haal de maïsvormpjes uit de mal. Bak de shiitakes aan in de Picudo.

Presentatie

Veeg een flinke toef wortelcrème over het ronde bord. Dresseer aan beiden zijde van de wortelcrème een mooie samenstelling van de gekonfijte aardappel en diverse groenten. Leg een illusie van mais tegen een van de samenstellingen. Hak het citroenkruid fijn en bestrooi hiermee het vlees. Snijd het vlees in twee delen en etaleer deze schuin tegen elkaar in het midden van het bord. Maak het gerecht af met cress en een eetlepel saus. Geef de saus mee aan tafel.



Champagnemous in cacaogelei, karamel crumble, karamelmous, zoethout, blauwe bessengel

Ingrediënten

Champagnemousse

250 g champagne

75 g suiker

4 blaadjes gelatine

40 g eiwit

40 g suiker

200 g room

50 g crème fraîche

Cacao gelei

75 g water

60 g room

60 g suiker

25 g cacao poeder

2,5 blaadjes gelatine

Karamelmousse

300 g karamel chocolade

650 g room

5 blaadjes geweekte gelatine

5 g cacao poeder

Zoethout

3 dl room

60 gr witte chocolade

3 gr zoethout

0,75 blad gelatine

goudkleurige chocolade spray

Blauwe bessen gel

500 gr pure blauwe bessen

63 g champagne

2,5 st kardemon

1 blaadjes laurier

50 g suiker

6 g agar agar

Crème van champagne

400 g champagne

1 g parelmoer kleurpoeder

100 g suiker

5 g agar agar

Karamel crumble

100 g suiker

43 g pure chocolade

enkele blauwe bessen

Bereidingswijze

Champagnemousse

Kook de champagne met de suiker. Los daarin de vooraf in lauw water geweekte gelatine op. Klop het eiwit met de suiker luchtig in een planeet menger. Klop vervolgens de room tot yoghurt dikte. Nadat de champagne weer op kamertemperatuur is, spatel je de opgeslagen eiwitten erdoor. Daarna de half geslagen room; voeg als laatste de crème fraîche toe. Stort deze massa in een gewenste vorm en zet weg in vrieskast.

Cacao gelei

Breng alle ingrediënten aan de kook en los de vooraf geweekte gelatine hierin op. Laat de gelei afkoelen tot kamertemperatuur en geleer daarna de bonbon van champagnemousse hiermee af.

Karamelmousse

Breng 450 g room met de cacao poeder aan de kook. Roer de karamel chocolade hier doorheen. Los de geweekte gelatine erin op. Koel terug tot 35°C. Voeg daarna de half geslagen room toe.

Vul de gewenste vorm.

Zoethout

Breng alle ingrediënten aan de kook en los de vooraf geweekte gelatine hierin op. Stort deze massa in de gewenste vormpjes. Bespuit met de goudkleurige chocoladespray.

Blauwe bessen gel

Breng alle ingrediënten aan de kook en kook één minuut goed door. Zeef de kardemon en laurier eruit. Laat deze massa opstijven in de koelkast, draai in de mixer door tot een gladde gel.

Crème van champagne

Breng alle ingrediënten aan de kook, koel terug naar kamertemperatuur, draai door een thermoblender totdat een mooie gladde gel ontstaat. Vul een spuitzakje.

Karamel crumble

Breng de suiker aan de kook tot 140°C. Voeg de koude chocolade hieraan toe, en giet uit op bakpapier. Als het helemaal is uitgehard, kun je het in de blender doordraaien tot een crumble

Presentatie

Leg de bonbon van champagnemousse op het midden van een enigszins diep bord. Strooi de karamel crumble over het bord en op één zijde van de champagnemousse. Dresseer de karamel mousse naast de bonbon van champagnemousse. Verdeel een drietal zoethout walnootjes en plaats dopjes van de blauwe bessengel rond het gerecht. Doe hetzelfde met de crème van champagne. Dresseer met blauwe bessen.