

April 2019

CCA menu april 2019

Bricks a l'escargot

Lentesalade met kalfsrosbief

Bombe van rivierkreeft met interieur van oester en
kropslaharten geserveerd met crabbisque

Longhaas met tarte tatin van groene kool, gorgonzola- en
pepersaus

Chocolade crème brulee met een twist

Bricks a L'Escargot

Ingrediënten

ESCARGOTBOTER

250 g roomboter

4 tn knoflook

60 g sjalotjes

20 g peterselie

peper en zout

BRICK

4 x Brick deegvellen

300 g escargots

bakpapier

Maldon zout

Bereidingswijze

ESCARGOTBOTER

Oven voorverwarmen op 160°C. borden warm zetten. Breng de boter op kamer- temperatuur. Snipper de sjalot heel fijn, snij de knoflook heel fijn (en blancheer de knoflook even kort) en haal de blaadjes van de peterselie en hak fijn (steeltjes kunnen bij de coulis van de kreeft). Klop de boter met de vlinder in de KitchenAid, voeg toe aan de 'draaiende boter' in de KitchenAid de sjalot, peterselie en knoflook toe en breng op smaak met peper en zout. Reserveer (niet koel).

BRICK

Snijd het brickdeeg in tweeën en snijd met behulp van de tagliatellesnijder op de pastamachine deze tot tagliatelle.

Smelt de kruidenboter. Doe de Brick-spaghetti in een groot bekken en vermeng zorgvuldig met de zachte kruidenboter.

Vorm nu luchtige bolletjes van het brickdeeg met in het midden een escargot (± 3 sliertjes per slak).

Plaats op 3 bakplaten, de grijs/blauwe siliconen (scones) mallen en plaats in iedere mal een bolletje. Bak 5 à 6 minuten in een oven van 160°C.

Haal de bolletjes uit de siliconen mallen en bak nogmaals 5 minuten los op 1 plaat (op bakpapier) in een oven van 150°C totdat ze mooi bruin zijn.

Presentatie

Strooi er à la minute nog wat gekneusd Maldon-zout op.



Lentesalade met kalfsrosbief

Ingrediënten

KALFSROSBIEF

850 g kalfsmuis
4 el roomboter
2 el olijfolie naturel

LENTESALADE

2 kg tuinbonen in de schil
10 middelgrote bospeentjes
10 radijsjes
mix van kleurrijke slasoorten (landkers, snijbiet, veldsla, frisée, lollo blaco)

diverse kleurrijke eetbare bloemen

PASSIEVRUCHTDRESSING

150 ml versgeperst passievruchtsap
2 tl Dijon mosterd
2 el vloeibare honing
350 ml fruitige olijfolie

Bereidingswijze

Haal het vlees minstens 15 minuten voor het braden uit de koelkast en dep indien nodig droog met keukenpapier. Verwarm de oven voor op 100 °C. Verhit boter en olijfolie een bakpan en laat uitbruisen. Bestrooi de kalfsmuis met een beetje zout en versgemalen peper. Braad het vlees in 2-3 minuten rondom bruin. Leg het vlees op een bakplaatje en gaar het verder in de oven tot het rosé is en een kerntemperatuur heeft van 50 °C. Dit duurt circa 22 minuten. Laat de rosbief minstens 15 minuten rusten alvorens het aan te snijden.

PASSIEVRUCHTDRESSING

Roer het passievruchtsap los met mosterd en een beetje zeezout. Voeg de honing toe. Schenk het mengsel in een spuitflesje, voeg de olijfolie toe en shake goed door elkaar. Bewaar de dressing buiten de koelkast. De emulsie laat dan minder snel los. Shake alles voor gebruik weer goed door elkaar.

Lentesalade

Haal de tuinboontjes uit de schil. Blancheer ze 2 minuten in kokend water met een beetje zeezout, spoel ze direct af met koud water en dop ze voor een tweede keer door de boon uit het velletje te drukken. Schil de bospeentjes met een dunschiller. Gooi de schillen weg en schil de peentjes rondom verder in flinterdunne slierten. Was de radijsjes en schaaf ze op een scherpe rauwkostschaaf in flinterdunne plakjes. Leg ze eventueel 2-3 minuten in ijskoud water, daardoor worden ze extra knapperig en minder pittig. Was de slasoorten en droog ze in een slacentrifuge.

Presentatie

Verdeel de slasoorten over het midden van borden en spuit er dressing over. Rangschik er tuinboontjes, wortel en radijs over. Snijd de rosbief in flinterdunne plakken en dresseer enkele plakjes over de salade. Spuit er nog iets dressing over en enkele korrels grof zeezout en zwarte peper uit de molen.



Bombe van rivierkreeft met interieur van oester en kropslaharten, geserveerd met standcrabbisque

Ingrediënten

125 gerookte zalm, zonder vel
125 gr rivierkreeftvlees
2 dl room
125 gr strandcrabbisque*
50 gr crème fraîche
5 gr gelatine
50 gr Noilly prat
theelepel (vanille) azijn
theelepel oude Aceto balsamico
Het interieur
4 oesters uit de schelp
half hart van kropsla
2 dl prosecco
2 dl Noilly prat
scheutje wodka
1/4 vanillestokje leeggeschraapt
3 mooie takken krulpeterselie
2,5 dl groente bouillon
1/2 potje haring kaviaar
Xantana
Bisque
1 kg krabscharen
1 kg garnalenkoppen
1 flinke klont boter
1 st peen
1 st prei
2 st ui
4 tenen knoflook
½ st knolselderij
1 st venkel
1 glas witte wijn
1 borrel anijslikeur
3 blaadjes laurier
1 theelepel paprikapoeder
1 theelepel cayennepeper
een paar takjes tijm
1 eetlepel tomatenpuree
200 ml room
1 bos peterselie
zout/peper
brood
selderijblaadjes
(bonitovlokken)
oesterblaadje
viooltje

Bereidingswijze

Alle ingrediënten zonder de haringkaviaar in de blender glad draaien. Door een zeef halen en met de staafmixer Xantana toevoegen tot de massa glad wordt. Dan de haringkaviaar door de massa spatelen. Met spuitzak flexipan matje kleine bombevorm vullen en in de vriezer laten bevriezen.

MOUSSE

Gerookte zalm met de bisque gladdraaien in de magimix. Rivierkreeftenvlees fijn hakken. Room met crème fraîche lobbig kloppen. Noilly prat verwarmen en de geweekte gelatine oplossen. De gladgedraaide zalm met de room en crème fraîche mengen, Noilly prat toevoegen en samen met het rivierkreeftvlees mengen tot mooie massa. De (vanille) azijn en de aceto toevoegen naar smaak. Met behulp van een spuitzak de grote flexipan bombe vormen tot iets over de helft vullen met mousse. Druk nu de bevroren oesterinterieurtes in de mousse en bedek deze weer met mousse tot de bombe

is afgevuld. Het interieur moet mooi in het midden zitten! Laat de bombes in de vriezer hard worden zodat ze later makkelijk lossen.

Als de bombes gelost zijn laat ze dan rustig in de koelkast ontdooien. Bestrooi vlak voor het dresserende de bombes met heel fijn gesneden broodcroutons en gefrituurde bleekselderijblaadjes en eventueel fijne stukjes bonitovlokken.

BISque

Doe olie in een grote pan en voeg de gehakte krab toe. Zet dit even goed aan. Voeg nu de garnalenkoppen, ui en knoflook toe. Voeg daarna de kruiden, specerijen, tomatenpuree, witte wijn toe en zet onder met koud water. Breng net tegen de kook aan en laat dit een uur zachtjes een uur gaan. Even door de zeef en breng het geheel opnieuw aan de kook en voeg de room en een klontje boter toe. Breng op smaak met zout en peper. Hak de peterselie fijn en pluk wat mooie blaadjes kervel.

Presentatie

Serveer de bombe samen met een expressokopje gevuld met strandkrabbisque. Garneer het gerecht met een oesterblaadje en een eetbaar viooltje.



Longhaas met tarte tatin van groene kool, gorgonzola- en pepersaus

Ingrediënten

1,2 kg longhaas
6 kleine groene kooltjes
12 plakjes bladerdeeg
300 g suiker
2 sjalotten
1 dl rode wijn
40 g ingelegde peperkorrels
4 dl vleesfond
100 ml crème fraîche
100 ml melk
125 ml room
250 g gorgonzola
50 g eierdooier
3 rode uien
100 ml rode wijn
1½ el rietsuiker
1 el balsamico azijn
1 mespuntje 5-spice kruiden
Bieslook, gesnipperd

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Ontvries de longhaas en bestrooi met zout en peper. Bak het vlees 3 minuten op hoog vuur, om en om. Haal het vlees uit de pan en laat 10 minuten rusten. Zet het vlees vervolgens in de oven tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 55 °C. Snijd mooie plakken van het vlees.

TARTE TATIN van GROENE KOO

Verwarm de oven voor op 220 °C. Snijd de kleinste groene kooltjes die je kunt vinden in plakken van 1 cm dik en gaar ze 5 minuten in de stoom oven. Laat ze uitlekken op een doek tot ze droog zijn. Prik de bladerdeeg met een vork door en steek ze uit zodat ze in een klein stalen bakje (10 cm doorsnee) passen. Breng de suiker samen met wat water in een pan met dikke bodem aan de kook. Roer niet meer in de pan zodra het mengsel kookt. Eventuele suikerkristallen aan de zijkant van de pan kun je wegvegen met een nat kwastje. Je kunt de pan wel voorzichtig heen en weer bewegen wanneer het mengsel aan de ene kant eerder bruin wordt dan aan de andere kant. Laat de suiker doorkoken tot een goudbruine karamel. Let op dat je de suiker niet te lang door laat karamelliseren, hij wordt dan te donker en bitter van smaak. Voeg een lepel karamel in elk bakje. Plaats de plakken groene kool op de karamel en vouw er bladerdeeg omheen. Bak de tartes tatin 10 minuten in de oven.

UIENCOMPOTE

Pel de uien, snijd doormidden en vervolgens in halve maan plakken. Verhit wat boter en/of olijfolie in een koekenpan en bak hierin de uien zacht. Doe dit gedurende 10 minuten op middelhoog vuur. Voeg vervolgens de wijn, rietsuiker, balsamico en 5-Spice kruiden toe. Breng aan de kook op middelhoog vuur en laat 10 minuten inkoken.

BEREIDING GORGONZOLASAU

Meng de melk, de room en de eierdooier. Breng aan de kook en blijf roeren met een garde. Voeg al roerend de gorgonzola toe. Zeef het mengsel en schenk het warm in een kisse. Gebruik 2 gaspatronen. Breng op smaak met peper en zout.

BEREIDING PEPERSAUS

Snijd de sjalotten fijn en fruit ze licht. Voeg de rode wijn toe en laat deze inkoken tot er ongeveer twee eetlepels vocht over is. Voeg de ingelegde peperkorrels en de vleesfond toe en breng dit even aan de kook. Maak het geheel af met crème fraîche. Zeef tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Leg op elk bord een tarte tatin met daarnaast de plakjes vlees. Leg aan de ene kant een lepel pepersaus en spuit aan de andere kant de gorgonzolasaus. Leg op elk bord uiencompote met een beetje bieslook erop.



Hidde's chocolade crème brûlée met een twist

Ingrediënten

Chocoladecrème
4 g gelatine
320 g slagroom
40 g suiker
70 g eidooier
50 g melkchocolade
Suikergalet
75 g glucose
75 g kristalsuiker
125 g pure chocolade
Citroenbiscuit
125 g eiwit
110 g kristalsuiker
100 g eidooier
70 g bloem
8 g zetmeel
2 citroenen
Citroen vinaigrette
1 citroen
50 ml olijfolie
0.5 vanillestokje
Extra benodigdheden :
flexibele bolmat van
24 bollen van 5 cm doorsnede
bakpapier
bakplaat
thermometer

Bereidingswijze

Chocoladecrème

Week de gelatine in koud water. Meng de slagroom met de suiker en de eidooiers en gaar al roerend tot 85°C. Los er de geweekte, uitgeknepen gelatine en de melkchocolade in op. Vet de flexibele bakvormpjes in. Giet uit in de flexibele bakvormen en vries de chocoladecrème in.

Suikergalet

Verwarm de oven voor op 180°C. Verwarm de suiker met de glucose tot 145°C. Haal de pan van het vuur. Snijd de chocolade en voeg toe.

Roer snel door en giet direct en gelijkmatig uit op bakpapier. Laat de karamel afkoelen tot het hard is. Maal de karamel tot een fijn poeder in de foodprocessor. Zeef het poeder dun uit, op een met bakpapier beklede bakplaat. Stans cirkels met een steker uit ter grote van de chocoladecrème, zodat de galetten gemakkelijk lossen. Smelt de karamel in de oven circa 4 minuten en laat afkoelen.

Citroenbiscuit

Klop het eiwit in een vetvrij mengkom stijf met de suiker. Zeef de bloem twee maal met de aardappelzetmeel. Spatel de eidooiers door

het eiwitschuim. Spatel de bloem er beetje bij beetje doorheen. Rasp de citroen boven het beslag. Strijk het biscuitbeslag uit over een met

bakpapier beklede bakplaat tot een dikte van circa 1 centimeter.

Breek de frambozen in stukjes en verdeel de stukjes over het biscuitbeslag.

Bak het citroenbiscuit in circa 9 minuten goudbruin en gaar.

Steek de biscuit op dezelfde grootte als de chocoladecrème-vormen zijn.

Citroen vinaigrette

Rasp de citroen en meng met de olijfolie. Halveer de citroen en pers het sap uit een halve citroen. Halveer het vanillestokje en roer door de dressing.

Presentatie

Verdeel de citroenbiscuitplakjes op een persenteerschaal, leg de chocolade crème op de plakjes. Verdeel de frambozen her en der op de schaal. Leg de suikergaletten op de crème.