

November 2019

CCA menu november 2019

Duo van gerookte zalm en makreel met inktvismayonaise,
wasabimayonaise, gelei van zoetzuur komkommer en radijs

Involtini met groene asperges en eekhoorntjesbroodsaus

Tartaar van garnalen met een gelei van komkommer, pommodori en
basilcress

Kalfsoester, gruyère granité, bospaddenstoelen en spinazielasagne

Poire belle Hélène

Duo van gerookte zalm en makreel met inktvismayonaise, wasabimayonaise, gelei van zoetzuur komkommer

Ingrediënten

AIGRE DOUX

150 g witte wijn
150 g witte wijnazijn
150 g honing
3 g verse gember
1 stuk sinaasappelschil
1 stuk limoenschil
1 bos bosui

KOMKOMMER, RADIJS

1 st komkommer
1 bos radijs

VIS

400 g verse zalm met vel
15 g Maldon zeezout
15 g fijne suiker
5 g vers gemalen witte peper
50 g rookmot
2 st gestoomde/gerookte makreel

KOMKOMMER

500 ml komkommersap (= ± 2 st)
50 g honing
25 ml witte wijnazijn
25 ml champagneazijn
4 g Agar Agar

MAYONAISE

1 st ei
200 ml zonnebloemolie
Sushi azijn

INKTVIS MAYONAISE

125 ml mayonaise
1 zakje Inktvisinkt Verse peper

WASABI MAYONAISE

125 ml mayonaise
15 g wasabi pasta

Bereidingswijze

AIGRE DOUX

Breng de ingrediënten aan de kook. Stop de in stukken gesneden bosui in een weckpot, giet hier vervolgens het kokende zoetzuur op en sluit de pot. Zet de weckpot in een pan water die tegen het kookpunt aan is en laat hem hierin 10 minuten staan. Zeef de rest en koel het vocht vervolgens in de koelkast.

KOMKOMMER, RADIJS

Wanneer dit is afgekoeld, voeg de komkommer en radijs toe die op de mandoline heel dun zijn gesneden in plakjes.

VIS

Zalm: Meng zout/suiker/peper en smeer dit over de viszijde van de zalm. Doe 3 flinke eetlepels rookmot in de rookoven en verwarm deze. Zodra deze flink rookt :leg de zalm met velzijde naar beneden in de rookoven. Sluit het deksel en haal van de warmte bron. Laat dit 10 minuten staan. Haal de zalm uit de rookoven en koel terug in de koelkast. Ontdoe de makreel van graten.

Trancheer beide vissoorten in 30x zalm en 30x makreel (samen ongeveer 60 g)

GELEI VAN KOMKOMMER

Schil de komkommers en verwijder de schil. Snij het daarna in kleine stukjes. Doe ze dan in de blender, voeg wat water toe en mix het tot alles goed door elkaar gemengd is. Zeef daarna het sap. Breng het op smaak met wat zout en suiker. Komkommersap aan de kook brengen met azijn en honing. Agar agar toevoegen en al roerend 2 minuten doorkoken. Door de zeef in grote RVS-bak storten en verspreiden. Koel wegzetten

MAYONAISES

Mayonaise maken met van 1 heel ei, 200 ml zonnebloemolie, mosterd, scheutje azijn en olie. Met staafmixer opstijven.

In twee porties verdelen en overige ingrediënten toevoegen voor de wasabi- en de inktvismayonaise.

Presentatie

Maak grote rondjes van de komkommergelei. Visstukjes afwisselend op de gelei leggen.
Radijsjes en komkommer erop en toefjes van beide mayonaises erbij.



Involtini met groene asperges en eekhoortjesbroodsaus

Ingrediënten

Involtini

50 g gedroogd eekhoortjesbrood

20 groene asperges

20 plakjes pastrami

zout peper

± 20 g grove mosterd

10 plakken parmaham

4 sjalotten olie

±15 g tomatenpuree

250 ml Rosé

375 ml paddenstoelenbouillon

10 g aardappelzetmeel

±30 ml port cocktailprikkers

TAGLIATELLE

200 g bloem

2 eieren Zout

Evt. wat olijfolie

Bereidingswijze

Diepe borden in de warmhoudkast voorverwarmen.

Week de gedroogde paddenstoelen in een beetje lauwwarm water.

Was de asperges, leg in een bak met koud water en breek na minimaal een half uur het onderste deel van de asperge af.

Snij de asperges in de lengte doormidden. Blancheer de asperges in gezouten water.

Bestrooi de plakken pastrami met zout en peper en bestrijk ze met mosterd.

Leg de 2 plakjes naast elkaar, zodanig de ze een beetje overlappen. Leg de plakjes ham er over. Snijd de vleeswaren in 2-en per plakje 2 halve asperges inwikkelen en zet ze vast met cocktailprikkers.

TAGLIATELLE

Maak een pastadeeg; maak eerst brede pastavellen (begin met de hoge stand en werk door tot stand 2 op de pastamachine).

Snij de vellen in tagliatelle en droog de pasta op een rekje.

SAUS

Schil de sjalotten en hak ze fijn. Verhit de olie in een koekenpan en braad de involtini hierin rondom kort aan. Haal ze uit de pan. Reserveer de involtini's en houdt warm in de warmhoudkast.

Bak de sjalotten bruin in dezelfde pan. Roer de tomatenpuree erdoor en laat deze eveneens bruin kleuren. Blus af met wat rosé en laat deze inkoken. Voeg op deze manier geleidelijk alle rosé toe. Je hebt nu een mooie bruine basis saus.

Snij het eekhoortjesbrood mooi fijn en roer het weekvocht samen met de paddenstoelenbouillon door de basis saus en breng aan de kook.

Laat de saus reduceren. Zeef de saus en voeg het fijn gesneden eek- hoortjesbrood toe.

Bind indien nodig de saus met wat aardappelzetmeel aangemaakt met wat port. Laat deze zachtjes sudderen en voeg zout en peper toe, proeven evt. nog wat extra port.

Als de saus niet dik genoeg is eventueel met wat boter mengen. Laat de saus dan niet meer koken, anders schift hij.

Presentatie

Kook de tagliatelle kort in gezouten water.

Rol met een vork mooie tagliatelle nestjes en plaats op een bord.

Schik per bord 2 involtini's erover en maak af met de saus.



Tartaar van garnalen met een gelei van komkommer, pommodori en basilcress

Ingrediënten

Tartaar

600 g garnalen gehakt

1,5 sjalot gesnipperd

30 g gesneden bieslook

3 g citroenrasp

3 eetlepels mooie olijfolie

Gelei van komkommer:

900 g sap van komkommer (4 stuks)

7,5 g agar-agar

4,8 g gelatine groene kleurstof

Gedroogde tomaat

9 pomodori tomaten

olijfolie, knoflook,

tijm

basilicum

75 gr basil cress

75 gr basis dressing

peper en zout

Basis dressing

Witte wijn azijn

Zout, mosterd en olijfolie

Bereidingswijze

Voor de tartaar:

Voeg de garnalen, sjalot bieslook, citroenrasp en olijfolie bij elkaar en maak op smaak met peper en zout.

Voor de gelei van komkommer:

Kook het komkommersap, breng op smaak met peper en zout, voeg eventueel wat kleurstof toe, bind het af met de agar agar en kook 2 minuten door (voor de binding), zeef het door een fijne zeef en voeg de gelatine toe, giet het op een klein plateautje dat dun met olijfolie is ingevet en zet het koud.

Voor de gedroogde tomaat:

Pliceer de tomaten, snij ze in vieren, verwijder het zaad en droog ze in de oven op 85°C met peper, zeezout olijfolie, knoflook en de kruiden.

Afmaken van de gelei:

Wanneer de gelei is afgekoeld deze in langwerpige vorm snijden en half beleggen met de tomaat. Dichtvouwen met de salade van Basil Cress als een halve maan.

Witte wijn dressing:

3 eetlepels witte wijnazijn mengen met een snufje zout, mespuntje mosterd en 9 eetlepels olijfolie. Meng alles goed door elkaar.

Presentatie

Dresseer de tartaar van langoustine in het midden van het bord. Dresseer de gelei in het midden van de tartaar en dresseer de Basil Cress in de gelei. Maak het af met een witte wijn dressing.



Kalfsoester, gruyère granité, bospaddenstoelen en spinazielasagne

Ingrediënten

KALFSFOND

500 g kalfsbotten

500 ml water

30 g tomatenpuree

200 g WUPS

2 teen knoflook

6 peperkorrels

3 blad laurier

20 ml madeira

200 g middel grote champignons

COGNACSAUS

40 ml kook-Cognac

40 ml rode Port

40 ml room

LASAGNE

200 g Farina duro meel

2 eieren

10 ml olijfolie

3g zout

1000 gram spinazie

400 g gemengde paddenstoelen

2 bossen lente uitjes

KALFSOESTER

10 kalfsoesters à 100 gr

100 g Gruyère

Bereidingswijze

Begin met het maken van een kalfsfond volgens basisreceptuur.

Passeer en laat inkoken tot gewenste sterkte.

COGNACSAUS

Maak de saus door de drank in te koken tot 1/3 voeg de kalfsfond toe en afsnijsels van de paddenstoelen en laat opnieuw inkoken, voeg dan de room toe en laat inkoken tot plm. 240 ml. of niet al te dikke saus. Haal van het vuur tot bijna uitgaan.

Snijd de hoedjes van de champignons in mooie even dikke plakken. zet apart. Bewaar de rest van de champignons voor verder op.

LASAGNE

Maak pasta van 200 gram meel volgens basis receptuur, laat rusten.

Rol dun uit (tot stand 7) en steek 30 rondjes met een diameter van 6 cm uit. Kook, vlak voor uitgaan de pasta in plm. 2 a 3 min gaar in kokend water met flink zout en een scheut olijfolie.

Maak de spinazie schoon en wok, in een met knoflook ingewreven pan. Snijd/hak fijn en breng op smaak met evt. peper, zout, nootmuskaat. Laat zeer goed uitlekken op een zeef.

Maak de paddenstoelen schoon en hak de resten van de champignons grof, snijd de lente uitjes in schuine ringetjes. Bak ter gelijk op hoog vuur in goede olijfolie en blus af met scheutje cognac. Breng op smaak. Bak de bundelzwammetjes aan op hoge stand en bewaar apart.

KALFSOESTER

Verwarm de salamander voor op de hoogste stand.

Bestrooi de kalfsbiefstukjes met peper en zout en bak ze plm. 3 minuten aan beide zijde bruin, dek af met alufolie en laat even rusten.

Trancheer de oesters, plaats op een bakplaatje (getrancheerd) en beleg met plakjes Gruyère. Leg ook op de bakplaat 10 x 3 schijfjes champignons en bestrooi met Gruyère. Verwarm de saus en breng evt. op smaak.

Presentatie

Gratineer de oesters en champignons. Voorverwarmde borden. Klein spiegeltje saus voor de oester en nog kleiner spiegeltje voor de lasagne.

Plaats de oester erop, de champignons op de oester. Bouw de lasagne op; pasta rondje daarop spinazie, daarop pasta met paddenstoeltjes en tot slot een pasta rondje met iets kaas. Drapeer de bundelzwammetjes naast het vlees. Nappeer

nog wat saus rond het vlees en de paddenstoelen.



Poire belle Hélène

Ingrediënten

AMANDELCRUMBLE

40 g meel
40 g boter
40 g poedersuiker
30 g amandelpoeder

CRÈME MET APPELSTROOP

200 ml slagroom
40 ml Luikse stroop
3 eieren

1 blaadje gelatine

MERINGUE

4 st eiwitten
120 g kristalsuiker
120 g poedersuiker
10 g maïzena

GANACHE

150 g donkere chocolade
150 ml slagroom
100 ml perensap
3 blaadjes gelatine

PERENSORBET

75 ml slagroom
100 g suiker
300 ml water
12 ml citroensap

4 peren

1 st eiwit

30 g suiker

BAVAROIS VAN PERENYOGHURT

3 eigelen
50 g suiker
80 ml melk
3 blaadjes gelatine
140 g yoghurt
100 ml perensap
120 g slagroom
10 muntblaadjes

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE AMANDELCRUMBLE

Knead alle ingrediënten kruimelig. Bak licht bruin op 180 °C.

CRÈME MET APPELSTROOP

Splits de eieren en bewaar de eiwitten voor het vervolg. Breng de room en de appelstroop aan de kook. Giet dit mengsel op de eigelen en klopp alles luchtig. Voeg het voor-geweekte blaadje gelatine toe. Al kloppend laten afkoelen. Doe het mengsel in een spuitzak en laat zo lang mogelijk opstijven.

MERINGUE

Klop het eiwit los in een vetvrije RVS bak. Voeg gelijkmatig en al kloppend de kristalsuiker toe. Spatel er vervolgens de poedersuiker en maïzena door. Neem 1 bakplaat met siliconen mat en spuit hierop 10 grote cirkels. Neem 2e bakplaat met bakpapier en spuit 30 toefjes. Brand de toefjes licht met de Brûlée brander. Droog de beide bakplaten in de een oven van 90°C.

GANACHE

Warm 150 ml slagroom op zonder te laten koken en giet over de chocolade, die in kleine stukjes gebroken werd, tot het een homogene massa vormt. Maak sap van de peer. Laat het perensap koken en voeg de voor-geweekte blaadjes gelatine toe. Giet dit mengsel op de chocoladecrème en laat afkoelen. Klop 75 ml slagroom tot yoghurt dikte en voeg die voorzichtig toe.

PERENSORBET

Maak een suikersiroop met het water, de suiker en het citroensap. Schil de peren. Kook de peren in de suikersiroop.

Pureer de peer met de suikerstroop en laat afkoelen. Draai er sorbetijs van in de ijsmachine. Klop het eiwit met de suiker stijf en voeg op het laatste moment toe aan de ijsmassa.

BAVAROIS VAN PERENYOGHURT

Laat de blaadjes gelatine weken. De suiker met de eigelen tot een lint opkloppen. Voeg dan de melk toe. 28. Verwarm al kloppend tot 85°C, voeg de geweekte gelatine toe. Maak sap van de peer en meng deze met de yoghurt. Voeg de perenyoghurt toe en laat afkoelen. Klop de slagroom en spatel erdoor. Giet in vormpjes die gemakkelijk gelost worden en laat opstijven.

Presentatie

Begin met een meringue cirkel. Dresseer de bavarois en ganache er omheen. Strooi wat crumble erbij. Leg een grote bol sorbet in de meringue. Garneer met gebrande toefjes en enkele blaadjes mint.