

December 2019

CCA menu december 2019

Zalm met crémant-room, komijnkoekjes en salade van zuurkool,
appel en knolselderij

Hazenpastei, gerookte witte kool en appel-cidercrème

Varkenswang, hennep-ei, ansjovis, gribiche saus

Gebakken heilbotfilet met smeltende eendenlever, truffeltapenade,
schuimsaus van eekhoorntjesbrood, pastinaakpuree en bereidingen
van knol- bleekselderij

Chocolade, chocolade, chocolade, sinaasappel en stracciatella
roomijs

Zalm met crémant-room, komijnkoekjes en salade van zuurkool, appel en knolselderij

Ingrediënten

Zalm

800 g zalmfilet zonder vel

Zeezout

Olijfolie

5 steranijs

5 blaadjes laurier

schil van 2 citroenen

Crémant-room

300 ml crémant de Bourgogne

1 sjalot

2 blaadjes laurier

gelatine poeder

1 eetlepel mayonaise

100 ml slagroom

1 citroen

1 deel fijne mosterd

1 deel honing

4 delen olijfolie

Zuurkoolsalade

300 g zuurkool, gekookt

1 el crème fraîche

2 elstar appels

1 kleine knolselderij

Komijnkoekjes

4 vellen filodeeg

komijnzaad

mosterd

musterdressing

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Zalm

Snijd de zalm in blokjes van 2x2x2 cm. Bestrooi met zeezout en zwarte peper. Probeer een oneven aantal blokjes pp te krijgen. Meng de olijfolie met staranijs, laurier en citroenschil. Leg hierin de zalm en zorg dat de blokjes net onderstaan. Plaats in de oven op 50 °C voor 25 minuten. Laat afkoelen in de olie.

Crémant-room

Kook de crémant samen met de fijngesneden sjalot en de laurierblaadjes. Laat reduceren tot ongeveer 100 ml. Giet dit door een zeef. Voeg de gelatine poeder toe. (kijk op het pak voor de verhoudingen) Laat het geheel op ijs afkoelen. Klop de slagroom op tot bijna stijf. Als het wijnmengsel koud is, de mayonaise er door roeren. Voeg de slagroom toe. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Doe de room in een spuitzak en bewaar koud.

Maak een mosterddressing van de mosterd, honing en olijfolie. Breng op smaak met peper en eventueel citroensap.

Komijnkoekjes

De helft van de filodeeg insmeren met gesmolten boter, bestrooi met komijn en zeezout. De andere helft van het filodeeg hierop leggen en goed aanduwen. Van het deeg mooie gelijkmatige puntjes snijden of er rondjes van uitsteken. Deze tussen twee bakmatjes in de oven 12 minuten bakken op 180 °C.

Zuurkoolsalade

Snijd met de snijmachine mooie plakken van de appel en steek ze uit met een ronde steker. De stukjes appel die overblijven in kleine blokjes snijden en bewaren voor de zuurkool. De knolselderij schillen en snijden in plakken van ½ cm. Gebruik dezelfde ronde steker om ook van de knolselderij mooie rondjes te maken. Kook de knolselderij kort (2 min) in gezouten water.

De appel- en knolselderijrondjes insmeren met olie en kort grillen in hete grillpan om mooi patroon te krijgen.

De gare zuurkool goed uit knijpen en uit laten lekken. In de keukenmachine fijn draaien en daarna samen met de blokjes overgebleven appel en wat crème fraîche tot een salade maken. Let op dat de salade niet te nat wordt. Op smaak brengen met zout en peper.

Presentatie

Plaats een ronde steker midden op een rond bord en plaats hierom 5 blokjes gegaarde zalm per bord. Maak tussen de blokjes zalm met behulp van twee kleine lepels 3 kleine quenelles van de zuurkoolsalade. Plaats tussen de zalm de rondjes gegrilde appel en knolselderij. Probeer alles rondom de steker te houden zodat het midden van het bord vrij blijft. Spuit ook mooie dotjes crémantroom rondom en druppel wat van de mosterddressing erbij. Maak het geheel af met het komijn krokantje en blaadjes musterdress.



Hazenpastei, gerookte witte kool en appel-cidercrème

Ingrediënten

Witte kool

2 witte kolen (niet te groot)

Rookmot

Brioche

500 g bloem

155 ml melk

150 g roomboter zacht

3 eieren

40 g verse gist (koelkast bakkerij)

15 g zout

30 g suiker

2 eierdooier

Hazenfarce

225 g hazenbout vlees

225 g bloedworst

10 plakjes bloedworst

2-3 eieren

300 ml room

3 el cognac

Appel-cidercrème

1 jonagold appels

50 gr bladen van witte kool

100 ml rode port

100 ml appelcider

1 eiwit

1 el Dijonmosterd

1 el appelciderazijn of rode wijnazijn

100 ml zonnebloemolie

Bereidingswijze

Witte kool in geheel koken

Haal de buitenste bladen van de witte kool. Blad bewaren voor de crème. Snijd de kool doormidden. Kook de witte kool gaar zonder toevoegingen in ongeveer 25 minuten. Laat de kool even uitlekken. Rook de kool koud, zo lang mogelijk.

Koud roken: koekenpan met rookmot en de witte kolen in koude oven in de keuken. Rookmot aansteken en de kool roken.

Brioche

Los de gist en de suiker op in de melk met een temperatuur van ongeveer 40°C. Meng bloem, eieren en de gist/suiker oplossing en voeg het zout toe. Werk er hierna geleidelijk de zachte boter door. Kneed het deeg tot het glad en elastisch is. Laat het, afgedekt met een vochtige doek, op kamertemperatuur een half uur rijzen.

Rol het deeg uit en steek er 10 ronde deeglapjes van 16 cm doorsnee uit. Dek deze af tot je ze gaat gebruiken.

Hazenfarce

Hak het vlees fijn. Snijd blokjes van het stuk bloedworst. Pureer de (koude) bloedworst, het hazengehakt en de eieren tot een gladde massa. Voeg de koude room toe en breng op smaak met cognac, peper en zout. Maak 10 kleine bolletjes van de farce, leg ze op het plakje bloedworst en vries ze even aan.

Appel-cidercrème

Kook de fijngesneden bladen van de witte kool met de in blokjes gesneden appel, port en appelcider volledig gaar. Mix alles in de blender en laat afkoelen tot ongeveer 40 °C. Voeg dan het eiwit, de mosterd en azijn toe en voeg al draaiend druppelsgewijs de olie toe, zodat een soort mayonaise ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.

Opmaak

Vouw het briochedeeg om de hazenfarce-bloedworstbolletjes. Trek de uiteinden goed aan, snijd het overtollige deeg weg. Zorg dat de onderkant dicht is. Beboter ovenschaaltjes. Leg hierin de brioches met de sluiting naar beneden. Besmeer de brioches met eierdooier. Laat ze 20 minuten rijzen. Bak ze in 10 minuten af in een oven van 180 °C.

Presentatie

Snijd dunne plakken van de gerookte kool en leg deze op een warm bord. Haal de brioches uit de vormen, snij ze doormidden en leg ze op de kool. Geef er de crème bij.



Varkenswang, henne-ei, ansjovis, gribiche saus

Ingrediënten

Varkenswang

1 kg varkenswang

2 winterwortelen

2 uien

2 stengels bleekselderij

5 dikke aardappelen

laurier

tijm

peterselie

2 potten kalfsfond

10 henne-eitjes

10 ansjovisfiletjes

5 el gezouten kappertjes

kapperappels

gelei van waterkers

250 g waterkers

60 g water

3 g agar agar

vinaigrette

40 g plantaardige olie

35 g notenolie

25 g sherry azijn

1,5 tl mosterd

gribiche saus

75 g mayonaise

2 el kappertjes

2 sjalotjes fijngesneden

2 el augurken fijngesneden

2 el gehakte peterselie

2 hardgekookte eieren

geblancheerd wit van 1 prei

bloemetjes

Bereidingswijze

Varkenswang

Snijd de wortel, ui en bleekselderij fijn. Maak de varkenswang schoon en snijd in stukken om te stoven. Kruid het vlees met zout en peper en bak even aan in boter. Haal het vlees uit de pan en bak de groenten. Voeg het vlees, de bouquet garni en de fond toe en stoof gedurende 2 uur.

Haal het vlees uit de pan en snijd fijn. Breng eventueel nog op smaak met zout en peper. Doe het vlees in ringen van 5 cm en zet koel weg.

Schil de aardappelen, snijd er 20 plakken van 5 mm dikte uit en steek hiervan rondjes uit van 5 cm. Kook de aardappelplakjes in gezouten water en laat uitlekken op keukenpapier.

Gelei van waterkers

Blancheer de waterkers 5 minuten in gezouten water. Laat goed uitlekken en blender met 60 g water. Breng op smaak met zout en peper. Verwarm en bind met de agar agar. Stort op een plaat zodat je er 10 rondjes van 5 cm van kunt steken.

Vinaigrette

Meng alle ingrediënten en breng op smaak met zout en peper.

Gribiche saus

Snijd de augurken en sjalotjes in kleine brunoise, hak de kappertjes en prak het hardgekookte ei. Meng deze ingrediënten met de mayonaise en voeg de gehakte kruiden toe.

Presentatie

Kook de henne eieren 4 minuten en pel ze. Leg 1 aardappelrondje op het bord, plaats er de kalfswang op en dek af met een ander aardappelrondje. Leg hierop een rondje gelei van dezelfde afmeting. Garneer elk torentje met een ansjovisfilet en dresseer de overige garnituren rondom.



Gebakken heilbotfilet met smeltende eendenlever, truffeltapenade, schuimsaus van eekhoorntjesbrood,

Ingrediënten

Tarbot

10 heilbotmootjes van 120 g

10 plakjes eendenlever

boter

Schuimsaus

175 g eekhoorntjesbrood (diepvries)

300 g slagroom

7 g zout

Knol- bleekselderij

½ knolselderij

mooie olijfolie

roomboter

knoflookpoeder

1 kleine bleekselderij

1 pot gevogelte fond

Crème van pastinaak

1000 g pastinaak

250 ml halfvolle melk

3 g oploskoffie

15 g appelstroop

slagroom

truffeltapenade

affilla cress

Bereidingswijze

Heilbot

Bak de heilbot rondom bruin aan en laat de eendenlever erop smelten.

Schuimsaus

Draai alle ingrediënten in de thermoblender van 100 °C gedurende 20 minuten op stand 3. Draai daarna de massa glad op de hoogste stand, vul een kidde en belucht met 2 patronen

Knolselderij

1/3 deel van de knolselderij snijd je julienne. Frituur deze. Breng op smaak.

De overige knolselderij snijd je brunoise. Vermeng de brunoise met de knoflookpoeder, zout, peper en olijfolie. Pof de brunoise in een oven van 180 °C. Kijk regelmatig hoe de garing is. De tijd hangt af van de grootte van de brunoise.

Snijd de bleekselderij in stukken van een halve cm. Blanceer ze in de gevogelte fond en stook ze dan in een klein beetje roomboter.

Pastinaak

Schil de pastinaken en snijd deze in gelijke stukjes. Kook de pastinaak in de melk tot deze gaar is. Cutter de warme pastinaak fijn in de blender en voeg eventueel de room, oploskoffie en appelstroop toe.

Presentatie

Dresseer de componenten op een bord, doe de truffeltapenade op de lever en garneer met de cress.



Chocolade, chocolade, chocolade, sinaasappel en stracciatella roomijs

Ingrediënten

Brownie

125 g boter
125 g Ocal olijfolie
140 g pure chocolade (78%)
4 eieren
300 g suiker
120 g bloem
10 g bakpoeder
75 g blanke hazelnoten
75 g pecannoten
Crèmeux van sinaasappel
200 g sinaasappelpuree
20 g Arbequina olijfolie
170 g suiker
4 eieren
300 g boter kamertemperatuur
5 g gelatine
oranjepoeder
Ganache
250 ml slagroom
2 el honing
250 g pure chocolade
50 g boter op kamertemperatuur
rasp van 2 sinaasappelen
Chocolade millefeuille
10 blaadjes bladerdeeg
cacaopoeder
poedersuiker
Stracciatella roomijs
350 ml melk
125 g suiker
1 vanillestokje
2 eidooiers
350 ml slagroom
50 gr geraspte pure chocolade

Versiering

100 g Isomalt
Fondant

Bereidingswijze

Brownie

Verwarm de oven voor op 175 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier, Verdeel de hazelnoot en pecannoot erover en rooster de hazelnoot goudbruin. (7-9 min) Plet de noten, zorg dat ze niet te fijn worden.

Vet een rechthoekige vorm van 30 x 20 cm of groter in en bekleed de bodem en de zijkanten met op maat geknipt bakpapier. Vet ook het bakpapier in. Boter en de olijfolie verwarmen en de chocolade stukjes erin oplossen. Eieren, suiker en bakpoeder mengen tot de suiker is opgelost. Alle ingrediënten mengen. Giet in de vorm en bak het geheel af in 25 minuten op 180 °C. Of korter als je een andere bakvorm hebt gebruikt. Prik in de brownie, een mes moet er droog uitkomen. Laat helemaal afkoelen op kamertemperatuur.

Crèmeux van sinaasappel

De sinaasappelpuree samen met de suiker aan de kook brengen. Iets laten afkoelen en eieren toevoegen en binden tot 85 °C. Roomboter en olie in een kom doen en de hete, gebonden massa op de boter gieten en zo de boter laten smelten. Roer rustig door. Als laatste de gelatine toevoegen. Bolmatjes insmeren met oranjepoeder. De massa verdelen over de bolmatjes en invriezen. Probeer in ieder geval 30 bolletjes te maken.

Ganache

Giet de slagroom en de honing in een pan en breng het aan de kook. Doe de chocolade in een kom en giet de kokende room daar overheen. Roer het mengsel door tot de chocolade is opgelost. Voeg de boter toe en meng alles met de

staafmixer tot een glanzende ganache. Roer de rasp van de sinaasappel erdoor. Laat afkoelen op en tot kamertemperatuur.

Chocolade millefeuille

Ontdooi de bladerdeeg. Kneed er cacaopoeder door tot je de juiste kleur hebt verkregen. Rol het deeg uit en haal er de juiste vorm uit. Je kunt een gaatje in het deeg maken om er een suikerspriet door te steken.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg het bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier en prik in met een vork. Leg er vervolgens een vel bakpapier op en nog een ovenplaat. Bak het deeg in ongeveer 10 minuten.

Haal het deeg uit de oven en verhoog de temperatuur tot 220 °C. Bestrooi het bladerdeeg eventueel met een beetje poedersuiker en bak nog 5 minuten goudbruin en knapperig. Haal uit de oven en laat afkoelen.

Stracciatella roomijs

Verwarm de melk met het opengesneden vanillestokje. Draai het vuur uit als de melk warm is en laat het vanillestokje minimaal 15 minuten trekken. Verwijder het stokje, schrap het leeg en voeg de merg weer aan de melk toe. Koel de melk terug.

Klop de eidooiers met de suiker en 2 eetlepels melk au bain-marie schuimig. Klop het eiermengsel daarna door de koude melk.

Klop de slagroom lobbige. Spatel de slagroom door de melk. Draai er ijs van. Voeg na een tijdje de geraspte chocolade toe.

Versiering

Isomalt (suikerparels) smelten in een pan tot ongeveer 170 °C, uitstorten op een bakmatje, af laten koelen tot ongeveer 70 °C en er mooie sprieten van trekken. Iets anders kan natuurlijk ook.

Rol de fondant uit en maak of steek figuurtjes uit.

Presentatie

Snij de brownie in stukken en leg op een bord. Leg hierop minimaal drie bolletjes van de cremeux, vervolgens het bladerdeeg. Spuit de ganache hierop. Breng de versiering aan.