

Februari 2022

## CCA menu februari 2022

Krab salade met kletskep

\*\*\*

Lasagne met paddestoelen

\*\*\*

Wildbouillon met bosui en spekjes

\*\*\*

Hertenrug met seizoensgarnituur

\*\*\*

Citrusvruchten gratin

# Krabsalade met kletskep

## Ingrediënten

Krabsalade

6 gekookte krabpoten

2 limoenen

3 el mayonaise

3 el crème fraîche

2 appels Granny

Scheut Arbequin

Kletskep

50 ml grapefruitsap

1 el yuzu

200 g kristal suiker

200 g bruine basterd suiker

250 g gesmolten boter

120 g bloem

Yuzu schuim

1,7 dl yuzu sap

1,7 dl visfumet

51 g pro espuma

2 tl cortina

2 el honing

1 bakje Vene Cress

1 bakje Mustard Cress

## Bereidingswijze

Krabsalade

Knip de krabpoten open en haal het vlees eruit. Meng in een kom de crème fraîche, de mayonaise en de rasp en het sap van de limoen. Voeg peper en zout naar smaak toe. Spatel het krabvlees erdoor. Schil de appel en snijd deze in mini brunoise en voeg dit bij het mengsel.

Kletskep

Meng alle ingrediënten samen in de keukenmachine m.b.v. een vlinder. Laat het beslag  $\pm 1$  uur in de koelkast opstijven. Smeer het beslag m.b.v. een paletmes uit op één of twee silicone matjes in een rechthoekig sjabloon. Bak het geheel af gedurende ongeveer 5 minuten in de oven op 170°C. Vanuit de oven het koekje gelijk oprollen om een buisje als je de kletskep rond wilt serveren en laten afkoelen of in de gewenste vorm laten afkoelen.

Yuzu schuim

Vermeng alle ingrediënten met een staafmixer en doe alles in een slagroomkudde en zet er een patroon op.

## Presentatie

Doe de krab salade op een bord, passend bij de vorm van de kletskep. Spuit er de yuzu schuim op en zet de kletskep erin of erop of ernaast of.. enz.

Garneer met de cress.



# Lasagne met paddenstoelen, spinazie en truffelsaus

## Ingrediënten

### Lasagne

20 vellen verse lasagne  
800 g paddenstoelen mix  
1 sjalot  
½ teentje knoflook  
rozemarijn  
tijm  
scheutje Brandy  
scheutje Madeira

### Truffelsaus

1,5 gesneden sjalot  
½ teentje knoflook  
1dl Brandy  
1 dl Madeira  
3 dl room  
zwarte truffelolie

### Ragout

30 g boter  
40 g bloem  
½ fijngesneden sjalot  
2 dl melk  
1 dl room  
3 dl paddenstoelenvocht en paddenstoelenfond

### Spinazie

300 g spinazie  
1 sjalotje

### Afwerking

200 g bospaddenstoeltjes  
tahoon cress  
zwarte truffel klein

## Bereidingswijze

### Lasagne

Paddenstoelen schoonmaken en snijden. Sjalot fijnsnijden. Zet de sjalot aan in olijfolie. De kruiden en knoflook toevoegen en opnieuw aanzweten. Blus af met de Brandy en de Madeira. Voeg de paddenstoelen toe en laat op hoog vuur bakken. Op smaak brengen met zout en peper. Laat op een zeef goed uitlekken. Vang het vocht op en bewaar voor de ragout.

Vul een bakring (klein) met twee lagen pasta en daartussen de paddenstoelen. Dek af met de ragout.

### Truffelsaus

Zweet de sjalot in de olijfolie aan en voeg de knoflook toe. Blus af met Brandy en de Madeira. Voeg de room toe en reduceer alles tot 2 dl. Blender daarna. Opschuimen met de truffelolie.

### Ragout

Bereid van de ingrediënten een ragout.

### Spinazie

Bak de spinazie in een beetje boter en olijfolie met de gesneden sjalot.

## Presentatie

Verwarm de lasagne in de oven op 170 °C gedurende 8 – 10 minuten.

Bak de schoongemaakte bospaddenstoeltjes in een beetje olijfolie.

Dresseer een bedje van spinazie op een warm bord, plaats de ring met de lasagne op het bedje,

Verwijder de ring en drapeer de truffelsaus ruim over de lasagne. Bestrooi met wat gebakken bospaddenstoeltjes. Garneer met een paar plakjes zwarte truffel en de cress.



# Wildbouillon met bosui en spekjes

## Ingrediënten

### Bouillon

3 kg botten (klein gezaagd) van bijvoorbeeld hert, wildzwijn, haas, eend, fazant of duif  
5 uien, gehalveerd  
1 teentje knoflook, gehalveerd  
2 eetlepels olijfolie  
1 winterwortel, in stukken  
1 bleekselderij, in stukken  
1 prei, in stukken  
2 pastinaken, in stukken  
1 bos peterselie  
20 g gember, in stukken  
3 verse laurierbladeren  
½ Spaanse peper  
1 eetlepel witte peperkorrels  
350 ml witte wijn  
20 ml mader  
Kaasdoek (passeerdoek)  
400 gram gerookte ontbijtspek, in dikke plakken (om blokjes van te snijden)  
6 lente- of bosuitjes, in ringetjes en het groen apart  
Flinke scheut sherry of port  
6 eetlepels verse gehakte platte peterselie

## Bereidingswijze

### Bereiding bouillon:

Rooster de botten, uien en knoflook 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C.

Haal ze uit de braadslee en doe ze met de olijfolie in een grote pan die je op hoog vuur hebt gezet.

Voeg dan de wortel, bleekselderij, prei, pastinaak, peterselie, gember, laurier, Spaanse peper en witte peperkorrels toe en meng dit goed door elkaar. Blus af met de witte wijn.

Giet er nu koud water bij, zodat de botten net onder staan. Breng dit aan de kook en sluit de snelkookpan en laat deze op laag vuur 1,5 uur onder druk staan zodat de bouillon verder kan trekken. Na opening schep voorzichtig het naar boven drijvend schuim af en gooi dat weg. Maar roer niet in de bouillon, anders wordt hij troebel.

Verwijder voorzichtig met een schuimspatel de groente en botten. Passeer nu de bouillon door een met kaasdoek beklede zeef. Zet hem dan weer terug op laag vuur en voeg de mader toe. Laat dit 8 minuten intrekken en breng op smaak met peper & zout.

## Presentatie

Bak het spek licht krokant en verkruimel het daarna. Schep het wit van de bosui erdoor. Giet de bouillon erbij. Verwarm en kook zachtjes 3 minuten.

Schep voor het serveren het loof en de peterselie erdoor. Voeg een scheut sherry toe, in delen om te kunnen blijven proeven. Serveer in niet te grote kommen.



# Hertenrug met seizoensgarnituur

## Ingrediënten

Hert

1,5 kg hertenrug op het karkas

Olijfolie

roomboter

bouquet (prei, selderij, ui, peterselie)

specerijen (kruidnagel, jeneverbes, steranijs, peperkorrels)

kruiden (tijm, laurier, rozemarijn)

4 dl rode wijn

4 dl rode port

Mosterd

Groenten

1 bloemkool

500 gr paddenstoelen van het seizoen

250 gr spruitjes

500 gr zuurkool

8 jeneverbessen

4 laurierbladen

8 kruidnagels

200 g ganzenvet

1 kg kruimige aardappelen

Crème fraîche

roomboter

Augurkenblokjes

250 g augurken

6 gr kappa

1 ontbijtkoek

Amsterdamse uien

Bieslook

Kervel

Picudo olijfolie

## Bereidingswijze

Hert

Snij de filets van het karkas en ontvlies deze. Bestrooi de filets met peper en zout. Schroei de filets dicht in hete olijfolie. Voeg daarna roomboter toe om te bruneren. Gaar het vlees in de oven op 100 °C tot een kerntemperatuur van 46 °C. Laat het vlees op een warme plek rusten.

Braad de stukken karkas aan in de olijfolie. Voeg de groenten, kruiden en specerijen toe. Blus af met de rode wijn en de rode port. Laat het geheel even trekken. Zeef de saus en laat deze inkoken. Maak op smaak met de mosterd. Draai de saus mooi glad met een staafmixer. Monteer de saus met een staafmixer met de Ocal olijfolie.

Bloemkool

Smelt boter in een koekenpan en laat de boter bruneren tot een beurre noisette. Bak de roosjes bloemkool in 5-6 minuten beetgaar. Laat de bloemkool uitlekken op keukenpapier.

Paddenstoeltjes



Bak de paddenstoeltjes en de halve spruitjes in de Picudo olijfolie. Breng op smaak met zout.

Spruitjes

Halveer de spruitjes en blancheer ze. Bak de spruitjes in een beetje olie en/of boter. Breng op smaak.

Zuurkool

Spoel eventueel de zuurkool. Gaar de zuurkool met de specerijen op lage temperatuur in het ganzenvet gedurende 1,5 uur.

Aardappelpuree

Kook de aardappels gaar en droog. Pureer met roomboter, crème fraîche, peper en zout Voeg vlak voor het uitserveren Picudo olijfolie en de fijngesneden bieslook en kervel aan de mousseline toe.

Ontbijtkoek

De ontbijtkoek aanvriezen, mooie plakken snijden, daarna de plakken uitsteken met een ronde steker en in de oven op 80 °C drogen tot de rondjes krokant zijn

Augurkenblokjes

Pureer de augurken met het zoetzure sap in de keukenmachine. Zeef de puree door een fijne zeef.

Los de kappa op in koud water.

Kook de puree met de kappa op tot 80 °C. Stort dit en laat in de koeling opstijven. Snijd vierkantjes.

## Presentatie

Pel de Amsterdamse uitjes voor de garnering.

Snijd iedere filet in mooie delen. Strijk de puree over het bord. Bestrooi het vlees met peper en zout en verdeel deze over de puree. Dresseer de bloemkool, spruitjes, paddenstoelen op en om het vlees.

Dresseer de augurk en ontbijtkoek op het bord



# Citrusvruchten gratin

## Ingrediënten

Citrusvruchten  
6 navelsinaasappels  
3 rode grapefruit  
3 witte grapefruit  
3 limoenen  
12 kumquats  
6 grote mandarijnen  
Gel van sinaasappel  
Zestes van 2 navels  
120 g sap van de citrusvruchten  
2 g gellan  
4 g agar agar  
120 g suiker  
200 g water  
Sabayon  
120 g eidooiers  
2 dl sap van de citrus  
150 g suiker  
Citrus ijs  
0,75 l volle yoghurt  
225 g citrussiroop onverdund  
75 g citrussap  
Scheut Ocal olijfolie  
Vruchtengel  
sap van citrus  
suikerwater  
agar-agar  
Biscuit van Joconde  
300 g eidooiers  
420 g broyage (half amandelmeel, half suiker)  
75 g patentbloem  
37 g zachte boter  
180 g eiwit  
37 g castor suiker (heel fijn gemalen suiker)  
Presentatie  
Potje Engelse mamelade  
Potje lemon curd  
Astina cress  
Cornabria Blossom cress  
150 gr gesmolten chocolade

## Bereidingswijze

Citrusvruchten  
Snijd mooie partjes, zonder wit, uit 1/3 van de vruchten. Vang al het sap op. Pers de rest van de

vruchten uit. Denk aan de gestes.

Gel van sinaasappel

Voeg alle ingrediënten bij elkaar en kook deze gedurende 20 seconden. Laat het mengsel afkoelen in een rechthoekige vorm.

Sabayon

Meng de eidooiers met de suiker en sla luchtig. Voeg het sap van de citrusvruchten toe en klop nog even door.

Citrus ijs

Draai het ijs en vermeng met de Ocal olijfolie.

Vruchtengel

Maak een zachte gel van het overgebleven sap van de citrusvruchten door het sap te vermengen met evenveel suikerwater en de juiste hoeveelheid agar-agar.

Biscuit van Joconde

Meng de broyage met de bloem. Voeg de eidooiers toe en klop het geheel op. Meng de boter erdoor.

Klop de eiwit met de suiker tot een stevige schuim. Voeg deze toe aan het meel-mengsel. Breng de massa dun aan op bakpapier en bakplaten. Bak de biscuit in een oven van 220 °C gedurende 6 minuten. Haal met behulp van drie verschillende stekers twee ringen per persoon uit de biscuit.

## Presentatie

Veeg over een zijde van het bord de compote van mandarijn en over de andere kant de lemon curd. Plaats de grootste ring van de biscuit in het midden. Vul deze met de vruchtengel. Garneer de biscuit ring met vier stukjes sinaasappelgel. Leg mooie delen vruchtvlees op de vruchtengel. Klop de sabayon, eventueel met een scheutje water tot een romig geheel. Leg een bolletje ijs op het tweede rondje en plaats deze op de vruchten. Giet de sabayon over het dessert en kleur deze met een brander. Maak het gerecht af met de cress. Doe de chocolade in een spuitzakje en trek een paar lijnen.