

December 2022

CCA menu december 2022

Gegrilde prei met hazelnoot en zwarte truffel

Pompoen, mosterd, bospeen en langoustine

Gekonfijte zalm, slakken en cantharellen

Bleekselderijroomsoep met baconbrioche-croustons

Hert, schorseneren, boerenkool, eryngii en jus met
zoethout en gebakken aardappelpuree

Banoffee met pinda, banaan, gezouten karamel en
vanille-ijs

Gegrilde prei met bruine boter, hazelnoot en zwarte truffel

Ingrediënten

Prei

5 preien

25 g peterselie

250 g boter

3 el kappertjes

3 el geroosterde hazelnoot

2 el citroensap

Zout

Zwarte truffel

Bereidingswijze

Prei

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de preien overlangs door en spoel het zand eruit. Snijd het donkergroene gedeelte eraf. Snijd de witte delen in 3 gelijke stukken en leg de stukken prei op een ovenplaat. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Dek af met alufolie en bak de prei 30 minuten. Verwijder daarna de folie en bak nog 15 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Verwijder de buitenste bladeren.

Verhit de boter in een steelpan tot 160 °C. Zeef vervolgens door een kaasdoek. Zet de boter terug op laag vuur en voeg de kappertjes en het zout toe. Laat de kappertjes niet frituren. Warm de boter op en voeg vervolgens de citroensap toe.

Presentatie

Snijd de prei eventueel in stukken. Garneer met de geroosterde hazelnoten en eventueel nog een snuf zout. Snijd de peterselie fijn en strooi over de prei. Druppel de boter royaal over het gerecht. Maak af met wat geraspte truffel.



Pompoen, mosterd, bospeen en Argentijnse garnaal

Ingrediënten

Crèmeux van pompoen

1 pompoen

270 g pompoenpuree

1 ei

1 eidooier

20 g creamy gel

100 g boter gesmolten

Crème van groene mosterd

1 dl room

1 el groene mosterd

Gebrande mosterd

olijfolie

2 el grove mosterd

Jelly van pompoen

100 g pompoenpuree

6 g creamy gel

20 g suiker

10 Argentijnse garnalen

groenteviel wortel

5 bospeentjes

Bereidingswijze

Crèmeux van pompoen

Snijd de pompoen in gelijke stukken. Rooster de pompoen, besprenkeld met olijfolie en bestrooid met zout en peper gedurende 20 minuten op 200°C en maak een puree van de pompoen. Meng alle ingrediënten, behalve de boter, goed door elkaar. Verhit tot 82 °C onder voortdurend roeren. Laat terug koelen tot 40 °C en roer dan de boter erdoorheen. Spuit op een siliconenmat mooie ringen van de pompoen.

Crème van groene mosterd

Breng de room aan de kook en voeg de groene mosterd toe. Breng op smak met zout en peper.

Gebrande mosterd

Verhit een flinke scheut olijfolie. Schep de grove mosterd in de olijfolie en blijf verhitten en roeren tot alleen de gebrande mosterdkorrels overblijven.

Jelly van pompoen

Meng alle ingrediënten met behulp van een staafmixer.

Afwerking

Snijd het groenteviel in de vorm die je wenst. Bak af in de oven. Halveer de bospeen over de lengte en kook de wortel 5 minuten. Strijk in met olijfolie en bak heel even. Maak de garnalen schoon, maar laat het staartje zitten. Rooster de garnaal.

Presentatie

Leg de crèmeux van pompoen op het bord. Leg de garnaal in de ring. Schep er een beetje crème van groene mosterd naast. Steek een stukje groenteviel in de ring. Schep een beetje gebrande

mosterd bij het wortelvel. Leg de bospeen naast het staartje. Spuit de jelly van pompoen onder en boven de ring in een aantal dotjes op het bord



Gekonfijte zalm, slakken en cantharellen

Ingrediënten

Zalm

10 medaillons à 70 g

1 l druivenpitolie

Slakken

200 g slakken

4 teentjes knoflook

2 sjalot

beetje peterselie

4 sneetjes witbrood

Cantharellen

100 g cantharellen

witte balsamico

witte wijn

2 takjes tijm

2 takjes oregano

2 laurierblaadjes

Peperkorrels

Afwerking

oregano

verbena

Bereidingswijze

Zalm

Kruid de medaillons met zout en peper en pocheer ze gedurende 7 minuten in druivenpitolie van 60 °C. Zorg dat de zalm net onder staat. Giet ze af en laat even uitlekken op keukenrol.

Slakken

Hak de slakken grof. Zweet ze in boter met de gehakte knoflook, sjalot en gehakte peterselie. Breng op smaak met zout en peper. Snijd het brood in kleine blokjes en maak er in een pan of oven croutons van.

Cantharellen

Reinig de cantharellen. Kook de balsamico (1 deel) en de wijn (7 delen). Doe de cantharellen, tijm, laurier, peperkorrels en zout in een pan. Giet er de kokende azijn over en dek af. Zorg dat de cantharellen net onder staan.

Presentatie

Bekleed elke medaillon met een laag van 1 cm gehakte slakken en garneer met croutons, cantharellen, oreganoblaadjes en fijngesneden verbena.



Bleekselderijroomsoep met baconbrioche croutons

Ingrediënten

Peterselieverf

20 g bladpeterselie

2 el zout

ijsblokjes van 1 l water

Bleekselderijroomsoep

400 g bleekselderij (1 bos)

selderijblaadjes

320 g gele ui (4 stuks)

4 el boter

3 tenen knoflook in plakjes

2 tl zout

½ tl zwarte peper

700 ml volle melk plus extra

300 ml slagroom

tabasco

Croutons

70 g brioche

50 g bacon

1 el boter

¼ tl zout

¼ tl zwarte peper

Bereidingswijze

Peterselieverf

Breng in een kleine pan 1 l water met 1 el zout aan de kook. Vul een kom met 1 l water, ijsblokjes en 1 el zout. Doe de peterselie in de pan als het water kookt en kook de takjes in 30 seconden felgroen en soepel. Vis de takjes met een schuimspaan uit de pan en laat ze schrikken in het ijswater. Haal de peterselie uit het water en houd 60 ml van dit water apart.

Doe de peterselie en de 60 ml koelwater in een blender en mix de peterselie in ongeveer 1 minuut op de hoge stand heel gelijkmatig glad. Stop tussendoor om de wanden van de beker schoon te schrapen. Werk de puree door een fijne zeef. Deze puree dient als natuurlijke kleurstof voor de selderij die door het koken wat van zijn kleur verliest.

Bleekselderijroomsoep

Snijd de bleekselderij in heel dunne plakjes. Snipper de ui. Smelt de boter in een soeppan. Zweet de ui glazig. Voeg de knoflook toe en zweet deze even mee. Doe dan de selderij, het zout en de peper erbij. Bak de selderij 20 minuten mee. Schenk de melk en de room erbij. Breng het mengsel aan de kook. Laat het pruttelen en kook de selderij onder af en toe roeren in 40 minuten door en door gaar. Je moet de selderij helemaal gaar koken om een gladde puree te krijgen. Pureer de soep eerst op een lage stand en daarna op een hoge stand. Zet de pan weer op laag vuur. Vind je de soep te dik, voeg dan wat melk toe. Breng op smaak met tabasco en eventueel nog wat zout.

Roer kort voor het opdienen de peterselieverf erdoor tot je tevreden bent over de kleur. Doe dit zo kort mogelijk voor het opdienen omdat de peterselieverf zijn kleur verliest bij verhitting.

Croutons

Verwarm de oven voor op 175 °C. Snijd de brioche in blokjes van ½ cm. Snijd de bacon klein. Doe

de briocheblokjes in een mengkom. Bak de bacon in een droge koekenpan tot meeste vet is gesmolten, maar de bacon mag niet krokant worden. Draai het vuur uit en wals de boter door de pan. Doe de bacon met het vet in de mengkom bij de briocheblokjes. Strooi er het zout en de peper over. Hussel alles goed om. Verdeel de croutons over een bakplaat. Bak de croutons in ongeveer 10 minuten gelijkmatig bruin. Schep ze om de 2 minuten om. Brioche wordt wat donkerder omdat er suiker en ei in zit.

Presentatie

Doe de soep in borden, strooi er wat croutons over en garneer met de selderijblaadjes



Hert, schorseneren, boerenkool, eryngii, jus met zoethout en gebakken aardappelpuree

Ingrediënten

Aardappelpuree

1000 g aardappels geschild

fijn zeezout

4 eierdooiers

2 tl aardappelzetmeel

fleur de sel

Groente

400 g boerenkool

600 g schorseneren

300 g eryngii of andere stevige paddenstoel

500 ml jus de veau

2 stokjes zoethout

Eventueel bindmiddel

Hert

10 medaillons van hert van 90 gram

boter

cress en bloemetjes

Bereidingswijze

Aardappelpuree

Kook de aardappels in water met zout net gaar. Giet ze af, leg terug in de pan en laat op laag vuur droogstomen. Druk de aardappels door een pureeknijper, meng de eierdooiers en het aardappelzetmeel erdoor. Bekleed een bak met bakpapier en schep de puree erin. Zorg dat het een stevig aangedrukte laag van circa 1 cm is. Dek de puree af met bakpapier en zet de bak zo lang mogelijk in de koelkast. Snijd de koud geworden aardappelkoek in vierkante blokjes. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en bak de blokjes goudbruin. Bestrooi ze met fleur de sel.

Groente

Blancheer 350 g boerenkool en blender met water tot een mooie coulis. Bewaar 50 g boerenkool voor de garnering. Schil de schorseneren, snijd tonnetjes van 5 cm lengte en gaar (10-15 min) in gezouten water. Reduceer de jus de veau tot je tevreden bent en leg de zoethout erin en laat zo lang mogelijk liggen. Bak de eryngii.

Presentatie

Verwarm de schorseneren in een pannetje met een beetje boter.

Maak beurre noisette. Bak de medaillons. Lak de medaillons met de beurre en dresseer in het midden van een bord. Dresseer er de overige ingrediënten bij en garneer met boerenkoolblaadjes, cress en bloemetjes. Serveer met de saus en maak een cirkel van de coulis.



Banoffee met pinda, banaan, gezouten karamel en vanille-ijs

Ingrediënten

Vanille-ijs

2 vanillestokjes

250 ml volle melk

250 ml slagroom

4 eierdooiers

150 g suiker

Karamelschuim

100 ml slagroom

100 ml melk

30 g melkpoeder

60 g suiker

2 el water

2 eidooiers

25 g glucose of suiker

4 g gelatine (2 blaadjes)

snuf zout

koolzuurpatronen

Krokante banaan

50 g banaan

15 g suiker

5 g bloem

150 g roomboter gesmolten

½ el melk

Gekaramelliseerde pinda's

100 g ongezouten pinda's

10 g glucose

50 g suiker

1 el roomboter

1 tl zout

Chocolade koffiekruim

20 g suiker

35 g bloem

5 g cacao

5 g fijngemalen koffie

20 g roomboter gesmolten

snuf zout

Bananensorbet

200 g gepureerde banaan

(4 bananen)

200 g prosorbet of 10 blaadjes gelatine

330 g suiker

200 ml water

snuf zout

Afwerking

5 bananen
75 g rietsuiker
45 g roomboter
3 el water

Bereidingswijze

Vanille-ijs

Snij de vanillestokjes open en schraap het merg eruit. Breng in pan de melk, slagroom en het vanillemerg aan de kook. Klop de eierdooiers luchtig samen met de suiker. Voeg dit toe aan het warme roommengsel en kook al roerend met een garde op laag vuur. De eierdooiers moeten garen en er moet een gebonden saus ontstaan. Laat afkoelen. Draai het afgekoelde mengsel tot ijs.

Karamelschuim

Verwarm de room, melk en het melkpoeder. Maak een donkere karamel van de suiker en het water. Voeg het warme melkmengsel hier aan toe. Meng de eidooiers met de glucose of suiker en roer dat door de karamel. Week de gelatine in koud water, knijp uit en voeg met een snuf zout toe. Zeef het geheel en giet in een kinde. Laat volledig koud worden en draai er twee koolzuurpatronen op.

Krokante banaan

Meng alle ingrediënten, behalve de boter, in de keukenmachine. Giet dan de boter erbij en laat de machine draaien tot het mengsel een beetje lijmerig van structuur wordt. Smeer het heel dun uit op een vel bakpapier en bak in ongeveer 10 minuten mooi goudbruin af in de oven van 180 °C. Breek voor gebruik in grove stukken.

Gekaramelliseerde pinda's

Maak een donkere karamel van de glucose en de suiker. Als je alleen suiker gebruikt, een klein beetje water toevoegen. Warm de pinda's op in de oven. Voeg ze toe aan de karamel en roer goed door zodat ze niet aan elkaar kleven. Voeg de boter en het zout toe en blijf goed roeren. Haal de pan van het vuur, spreid de pinda's uit op een bakplaat en maak ze los van elkaar zolang ze nog warm zijn.

Chocolade koffiekruim

Meng alle ingrediënten, behalve de boter, in een schaal en voeg dan langzaam de gesmolten boter toe. Goed mengen, op een bakplaat uitstrijken en gedurende 15 minuten afbakken op 180 °C. Daarna verkruiden met de hand of in de machine.

Bananensorbet

Los de suiker op in lauw water en vermeng met de rest van de ingrediënten. Draai er in een ijsmachine ijs van. Als je gelatine gebruikt, in koud water weken, uitknijpen en oplossen in lauw water.

Presentatie

Halveer de bananen in de lengte en snijd ze doormidden in de breedte. Maak in een droge koekenpan een donkere karamel van de rietsuiker. Leg de bananenparten hierin. Laat de parten aan beide kanten kleuren en voeg dan de boter toe. Als de boter gesmolten is, afblussen met water. Banaan af en toe omdraaien. Water volledig laten verdampen en al roerend een saus maken van alle smaken in de pan.

Leg het chocolade koffie kruim op het bord, daarop de banaan en het karamelschuim, een eetlepel pinda's, een quenelle bananensorbet en een quenelle vanille ijs. Garneer met de krokante banaan en voeg nog een beetje saus toe.