

December 2023

CCA kerstmenu december 2023

Gougères

Aardpeer met garnalen

Kreeft in een flensje

Paddenstoelenlasagne met truffel

Fazant met spitskool en cèpes

Appel, cake, advocaat en beurre noisette ijs

Gougères

Ingrediënten

100 gr melk
100 gr water
100 gr boter
mespunt zout
100 gr bloem
6 eieren
180 gr gruyère kaas
1,5 el bieslook

Bereidingswijze

Doe melk, water, boter en zout in een pannetje en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet de pan weer op het vuur en laat het mengsel 2 minuten al roerend doorkoken. Haal de pan van het vuur en roer één voor één de eieren erdoor. Roer tot een egaal glanzend beslag. Roer de geraspte kaas en fijngesneden bieslook door het beslag en doe over in een spuitzak. Spuit bolletjes ter grootte van een golfbal (niet te dicht bij elkaar) op een met bakpapier bedekte plaat. Dit zou genoeg moeten zijn voor 20 bolletjes.

Presentatie

Bak de gougères 20 minuten af in een oven van 190°C tot goudbruin en krokant. Serveer direct.



Aardpeer met garnalen

Ingrediënten

AARDPEER

10 grote aardperen

AARDPEERCRÈME Vruchtvlees van de aardpeer 50 g boter

VULLING

750 g garnalenschillen

200 gr Hollandse garnalen

1 citroen

100 g Kreeftenfond

IOTA (Texturas) VINAIGRETTE

75 ml donkere rijstazijn

0,75 g Xantana

100 ml Slaolie

1 bol knoflook

Pecorino kaas

Spuitzakken

Bereidingswijze

Aardpeer

Boen de aardperen schoon en snij de onderkant open en leg deze met de snijkant op een met bakpapier bedekte bakplaat. Pof de aardperen 45 minuten op 190°C in de hete lucht oven. Lepel het vruchtvlees eruit tot alleen de dunne huid van de aardpeer over is. Hoe warmer de aardpeer na het poffen wordt leeg gemaakt hoe makkelijker gaat het. Bewaar het vruchtvlees en droog de aardpeerschillen in een oven van 90°C tot vlak voor het opdienen. De schillen na het drogen in olie van 170°C kort krokant frituren. Aardpeercrème

Mix vruchtvlees van de aardperen samen met de boter tot crème en breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

Vulling

Zet de garnalenschillen aan in wat olie. Voeg de fond toe en zoveel water dat alles net onder staan en laat 20 minuten pruttelen. Zeef de bisque en bind met Iota tot een dikke crème ontstaat met behulp van de staafmixer. Meng de garnalen en crème en breng op smaak met citroenzeste, peper en zout.

Vinaigrette

Pof de knoflook in een oven van 190°C tot zacht. Laat de knoflookpulp met de sojaolie trekken tot gebruik. Dik de Sambai azijn aan met de Xantana. Doe de azijn over in een kleine bekken en trek vacuüm (zonder zak) om het lucht eruit te halen, indien mogelijk. Meng azijn en olie 1 op 1 tot een vinaigrette.

Presentatie

Vul de krokante aardpeer met de salade van Hollandse garnalen en vul af met aardpeercrème. Zet een bord op de draaischijf en laat het draaien. Spuit een dunne streep aardperen crème op het draaiend bord. Vul de ring met twee eetlepels vinaigrette en leg de aardpeer in het midden van de vinaigrette. Rasp als laatste een beetje van de Pecorino eroverheen.



Kreeft in flensjes

Ingrediënten

KREEFT

3 Kreeften

2 dl azijn

KREEFTENGLACÉ Kreeftenpanters

½ Wortel

1,5 el Tomatenpuree

2 Takjes tijm

0,75 l Water

VULLING

Kreeftenvlees

Kreeftenglacé

1 el Sjalot

½ Bos bieslook

150 g Mascarpone

CRÊPES

200 g Bloem

5 eieren

0,75 l melk

7 el Boter

4 el Bieslook

WORTEL-GEMBERSAUS

1 kg Winterwortel

2 cm Gember

Scheut slagroom

150 gr boter

1 bakjes Affilla Cress

Bereidingswijze

Kreeft

Breng 5 liter water met 2 dl azijn aan de kook. Doe een kreeft in een lege pan en schenk er het kokend water over. Laat 2-3 minuten trekken en haal de kreeft eruit. Breng het water opnieuw aan de kook en herhaal voor de rest van de kreeften. Haal het kreeftenvlees uit de panters als de kreeften nog warm zijn.

Kreeftenglacé

Hak de panters klein en zet ze aan in olie in een ruime pan. Let op dat ze niet verbranden. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat 1 uur trekken. Zeef en kook in tot een paar eetlepels overgebleven is.

Vulling

Snijd het kreeftenvlees klein. Roer de gesneden bieslook, kreeftenglacé, fijngesnipperde sjalot en mascarpone er door. Breng op smaak met zout en peper. Zet het in de koeling.

Crêpes

Klop de eieren en melk los. Doe de bloem en een beetje zout in een kom en klop de melk erdoor.

Klop daarna de gesmolten boter erdoor. Zeef en roer de gesneden bieslook door het beslag. Bak de flensjes dun in een met olie bestreken pan. Laat ze nauwelijks kleuren. Vul ieder flensje met een

bolletje kreeft en vouw rondom dicht. Plaats ze op een beboterde bakplaat met de vouwklant naar beneden. Strijk een beetje boter op de flensjes en zet in de koeling.

Wortel-gembersaus

Maak wortel-gember sap in de sapcentrifuge. Breng het sap aan de kook en laat langzaam tot de helft inkoken. Roer de slagroom erdoor en laat binden. Klop vlak voor uitserveren de klontjes boter erdoor. Breng op smaak met zout.

Presentatie

Verwarm de flensjes 8-10 minuten in een oven van 175°C. Verspreid wat wortel-gembersaus over de borden. Leg de crêpes midden in de saus. Plaats een plukje Affilla cress boven op ieder crêpe.



Paddenstoelenlasagne met truffel

Ingrediënten

LASAGNE

2 eieren
200 g bloem
snuif zout
1 el olijfolie PADDENSTOELENRAGOUT 40 g boter
1 sjalot
40 g bloem
1,5 dl melk
1,5 dl slagroom
2 bakjes beukenzwammen
1 bakje champignons
2 sjalotten
1 teen knoflook
2 takjes tijm
enkele blaadjes rozemarijn Cognac

Madeira

PADDENSTOELEN

2 bakjes witte beukenzwammen
2 bakjes bruine beukenzwammen

SAUS

2 sjalotten
1 teen knoflook
1 dl cognac
1 dl mader
3 dl slagroom
1 el zwarte truffelolie SPINAZIE
2 sjalotten
400 g spinazie
1 bakje Tahoon cress
1 bol zwarte wintertruffel

Bereidingswijze

Lasagne

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot pastadeeg. Laat 30 minuten in plasticfolie in de koeling rusten. Maak dunne lasagnevellen met behulp van de pastamachine. Kook de pastavellen gaar in ruim gezouten water. Steek 40 rondjes van 5 cm uit de vellen.

Paddenstoelenragout

Zweet de gesnipperde sjalot aan in de boter tot glazig. Voeg bloem toe en laat al roerend 2 minuten garen. Voeg melk en slagroom toe en breng al kloppend aan de kook. Laat even doorkoken tot een dikke ragout. Breng op smaak met zout en peper. Snij de paddenstoelen klein. Fruit gesnipperde sjalot en knoflook in wat olie. Voeg tijm, rozemarijn en paddenstoelen toe en bak op hoog vuur tot de paddenstoelen beginnen te kleuren. Voeg een scheut cognac en Madeira toe en laat even opkoken. Breng op smaak met zout en peper. Meng de ragout met de paddenstoelen.

Paddenstoelen

Snij de paddenstoelen los van hun voetjes. Bak kort op hoog vuur en breng op smaak met zout en peper.

Saus

Snipper sjalot en knoflook en fruit aan in wat olijfolie. Voeg cognac en Madeira toe en breng aan de kook. Voeg slagroom toe en kook in tot de helft. Draai helemaal glad in de blender. Breng op smaak met zout, peper en truffelolie.

Spinazie

Was de spinazie en verwijder de dikke stelen. Snipper de sjalot. Fruit de sjalot in wat boter en olijfolie tot glazig. Zet het vuur hoog en voeg de spinazie toe. Roerbak kort tot de spinazie geslonken is en laat uitlekken in een zeef.

Presentatie

Verwarm de lasagne 10 minuten in een oven van 170°C. Maak een bedje van spinazie op de borden. Plaats een torentje lasagne hierop. Verdeel de paddenstoelen over de lasagne. Schuim de saus op met de staafmixer en lepel wat schuim over het geheel. Schaaf flinterdunne plakjes truffel over de lasagne. Versier met wat Tahoon cress en druppel wat olijfolie over het geheel.



Fazant met eekhoorntjesbrood

Ingrediënten

FAZANT

5 fazanten

tijm

boter

BOUILLON

fazantkarkassen

1 ui

wortel

prei

knoflook

SPITSKOOL

1 Spitskool

1 ui

teen knoflook

Eendenvet (niet leverbaar)

ganzenvet

1 tl kummel

1 tl komijn

BEURRE BLANC

20 gr gedroogde cepes

1 prei

2 tenen knoflook

2 takjes tijm

1 takje oregano

1 blaadje laurier

200 ml Fazantbouillon

1 blikje Cannellini bonen

200 gr boter

CÈPES

100 g Eekhoorntjesbrood gedroogd

Bereidingswijze

Fazant

Snij de borsten los van de fazanten en verwijder het vel. Snij de boutjes en de vleugeltjes los. Geef de karkassen door aan de bouillon. Zout en peper de borsten en doe ze in een vacuümzak. Voeg tijm, rozemarijn en een klont boter toe. Trek vacuüm en gaar de fazant 30 minuten in een sous vide van 60°C. Haal de fazant uit de zakken en dep droog. Houd warm. Verwarm het ganzenvet tot 80 °C, dompel de boutjes en de vleugeltjes onder en laat ongeveer 1 uur langzaam garen. Haal ze met een schuimspaan uit het vet en laat afdruipe. Bak ze, beide zijden, krokant aan in de koekenpan

Bouillon

Hak de karkassen fijn en zet aan in wat olie in een grote pan. Bak op hoog vuur tot de alles diepbruin is. Blus af met wat water en schaa de aanbaksels los en laat bakken tot al het vocht ver dampst is. Voeg de gesneden groeten toe en bak tot alles weer goed bruin is. Blus af met witte wijn en laat weer droog koken. Zet alles onder water en laat 30 minuten trekken. Zeef de bouillon.

Spitskool

Snij de spitskool in chiffonade (lintvorm). Rooster de kummel en komijn in een droge pan. Fruit de gesnipperde ui en knoflook in wat eendenvet. Voeg de kool en specerijen toe en wat eendenvet toe. Konfijt de kool 15 minuten en laat daarna uitlekken op een zeef en druk overtollig vet eruit. Breng op smaak met zout en peper.

Beurre blanc

Week het gedroogde eekhoorntjesbrood in heet water. Fruit het wit van de prei en de gesneden knoflook in wat olie. Voeg de rest van de ingrediënten behalve de boter toe en breng aan de kook. Kook zachtjes tot de bonen uit elkaar vallen. Verwijder laurier, tijm en oregano en doe alles in de blender. Draai glad en zeef de massa. Voeg eventueel wat fazantenbouillon toe als het te dik is. Breng op smaak met zout en peper. Op het laatst de boter door de hete saus kloppen.

Cèpes

Week de cèpes in lauw warm water. Snij ze. Bak in boter op hoog vuur tot ze goed gekleurd zijn. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

Leg een hoopje spitskool op de borden. Drapeer een fazantenborst en bout, vleugel erop. Lepel ruim saus over het geheel en verdeel de cèpes over de borden.



Appel, cake, advocaat en beurre noisette ijs

Ingrediënten

BEURRE NOISETTE IJS

200 g boter
2 g zout
4 dl volle melk
3 dl slagroom
100 g suiker
3 eierdooiers
20 gr honing
1,5 g cortina

ROZIJNEN

75 gr rozijnen
Pedro Ximinez sherry
flesje appelsap
1 kaneelstokje
sap van ½ citroen

80 gr suiker

APPELS

800 g elstars
100 g rietsuiker
geklaarde boter
1 tl kaneelpoeder
1 citroen

CAKE

100 g zachte boter
100 g witte basterdsuiker
2 eieren
100 g bloem
2 g bakpoeder
mespuntje zout
1 Vanillestokje

mespunt Nootmuskaat ADVOCAAT

100 g eierdooier
100 g suiker
1 vanillestokje
mespunt zout
100 g wodka

CRUNCH

100 g boter
75 g poedersuiker
100 g bloem
1 el cacaopoeder
1 tl Kaneelpoeder
Apple blossom bloempje
Hunny cress

Bereidingswijze

Beurre noisette ijs

Verwarm boter met zout in een pan tot het goed bruin kleurt. Giet af maar laat het bezinksel achter in de pan en laat iets afkoelen. Verwarm de melk, room, suiker, dooiers, cortina en honing tot 85°C onder voortdurend roeren. Doe over in de blender en voeg de warme beurre noisette toe. Draai tot alles goed geëmulgeerd is. Laat de massa afkoelen en draai deze op tot ijs in de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en laat verder opstijven in de vriezer.

Rozijnen

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat tot gebruik trekken.

Appel

Maak de appels schoon en snij in blokjes van 1 cm. Bak de appelblokjes met rietsuiker in geklaarde boter tot ze bruin zijn. Haal van het vuur en roer kaneel en rasp van een citroen erdoor. Spreid de massa in een laag van 3 cm op een bakplaat en bak 10 minuten in een oven van 160°C. Doe over in de koeling om op te stijven. Steek rondjes van 10 cm uit de massa vlak voor het opdienen.

Cake

Klop de boter en suiker tot een romige massa. Klop één voor één de eieren erdoor. Zeef de bloem, bakpoeder en zout. Spatel dit door het eiermengsel samen met het vanillemerg en noedmuskat. Beboter een cakevorm in en stort het beslag erin. Bak de cake 40 minuten in een oven van 150°C en laat afkoelen. Steek er rondjes van 10 cm uit.

Advocaat Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm al roerend tot 70°C en giet het direct door een zeef. Doe over in een spuitzak en laat verder afkoelen.

Crunch

Meng boter, suiker en bloem tot het net pakt. Splits de massa in tweeën. Meng door één de cacaopoeder en door de andere de kaneel. Spreid uit over een bakplaat en bak 8 minuten af in een oven van 150°C tot krokant en laat afkoelen. Breek/stamp afzonderlijk tot crumble.

Presentatie

Snijd de appelrondjes en de cakerondjes doormidden en plaats de twee helften tegen elkaar in het midden van het bord. leg twee theelepels crumble half op de appel. Verdeel wat rozijnen over de cake met wat toefjes advocaat. Leg een quenelle beurre noisette ijs hierop. Versier met bloempjes en cress.