

December 2024

CCA menu december 2024

Toast tomatentapenade en mousse van geitenkaas met
garnalen

Mousse van kingfish in krokant jasje

Winterpakketje van paddenstoelen

Trio van wild op knolselderij met portsaus en
cranberries

Choux met mandarijn, peer en tonkaboon

Toast tomatentapenade en mousse van geitenkaas met garnalen

Ingrediënten

3 tomaten
1 rijpe avocado
1 citroen
2 el kappertjes
50 gr Taggiasche olijven (=zwart)zonder pit
3 takjes basilicum
½ casinobrood
40 gr boter
2 sneetjes donker (Fries) roggebrood
10 gr boter
200 gr zachte verse geitenkaas (Bettine Blanc)
200 gr yoghurt (Total 0 % vet)
2 tl geraspte mierikswortel (potje)
5 sprietjes bieslook
Peper
2 gerookte forefilets
150 gr Hollandse garnalen
10 amuseglaasjes
keukenpapier

Bereidingswijze

Kruis het vel van de tomaten even in. Dompel ze 30 seconden in heet water. Trek het vel eraf. nijd het vruchtvlees, zonder de zaadjes, in brunoise. Pel de avocado en snijd het vruchtvlees brunoise. Rasp wat citroenschil op een fijne rasp. Bedruppel de avocado met citroensap. Snijd de olijven in stukjes. Snijd de basilicum in smalle reepjes. Meng tomaat, avocado, kappertjes en olijven en de helft van de basilicum. Breng op smaak met citroenrasp, zout en peper. Dek af tot gebruik. Verkruimel het roggebrood. Verhit de boter in een koekenpan en bak hierin het roggebrood korrelig en knapperig. Laat op keukenpapier afkoelen. Doe de geitenkaas in een kom. Prak er met een vork zoveel yoghurt door dat het mengsel smeug is. Roer er naar smaak geraspte mierikswortel en peper door. Snijd de bieslook ragfijn en roer de helft door het kaasmengsel. Doe dit in en spuitzak. Snijd de forel in kleine stukjes. Verdeel het roggebroodkruim over 10 amuseglaasjes. Spuit er wat geitenkaasmousse op. Verdeel de stukjes forel en de garnalen erover. Bestrooi met sprietjes bieslook.

Presentatie

Bestrijk het brood met boter en vervolgens met tomatentapenade. Garneer met basilicum. Leg toast op een bordje en zet het glaasje ernaast.



Mousse van kingfish in krokant jasje

Ingrediënten

400 g kingsfishfilet
2 citroengras
50 g gember
1 theelepel korianderzaden
300 ml water
1 hele knoflook
200 ml kokosroom
1 citroengras
15 g gelatine (5 blaadjes)
3 blikjes gerookte sprotjes (sardine, makreel, ...)
1 el tabasco
2 eetlepels kokosnootpoeder
5 g zout
6 g witte peper
200 kokosboter
1 theelepel gele poederkleur
2 Grote mango's
Roze peperbolletjes
chilivlokken
30 g bloem 00
30 g eiwit (1 groot ei)
15 g gemalen hazelnoten
5 g suiker
3 g zout
30 g geklaarde boter gesmolten
Takjes-vormpjes (of andere fijne vorm)

Bereidingswijze

Giet het water met gember, knoflook, citroengras, witte peper en korianderzaad in de pan tot het kookt. Voeg de visfilet toe en kook volledig mee. Doe de kokosroom met 1 citroengras in een pan en breng aan de kook. Week de gelatine en voeg toe aan de room. Verwijder het vel van de gekookte vis en doe in de blender. Voeg de voorbereide kokosroom, kokospoeder, tabascosaus en gerookte sprotjes toe aan de blender en meng goed. Giet de mousse in de spuitzak en spuit in gewenste vorm. Zet in de diepvries.

Smelt de kokosboter in de pan en voeg de kleur toe. Laat het staan tot het 30°C bereikt. Dompel de (bevroren, opgestijfde) vismousse in kokosboter om hem te bedekken. Zet 2 uur in de koelkast om te ontdooien.

Snijd de mango en zeer dunne plakjes en vorm er een bloem mee in een diep bord. Strooi er wat chilikorrels of roze peperbolletjes over.

Zeef de bloem en meng de gemalen noten erdoor. Tik de eiwitten los en voeg de geklaarde boter aan toe. Spatel het bloemmengsel door het eiwitmengsel. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Verwarm de oven voor op 150°C. Neem een mal met takjes. Strijk het beslag in de vormpjes. Let op dat je het deeg tussen de takjes zo goed als mogelijk wegstrijkt. Bak het in de oven op 150°C voor 5 tot 7 minuten of tot ze goudbruin zijn. Haal ze meteen uit de vorm.

Presentatie

Leg de mangobloem in een diep bord

Leg daarop de mousse. Garneer met chilikorrels, roze peperbollen, kleine bloemetjes. Steek de hazelnoottakjes rondom.



Wintertpakketje van paddenstoelen

Ingrediënten

2 teentjes knoflook
1 sjalotje
1000 gram Paddenstoelenmelange (cantharellen, ridderzwam, shiitake)
Boter
2,5 takje Dragon
Peper en zout
3 eieren
10 ellen rijstpapier
15 sprietjes bieslook
keukentouw
250 gram bleekselderij
1 sjalotje
5 stuks peperkorrels
1,25 theelepel kummel
100 gram boter
Citraensap
Sapcentrifuge
2,5 takje dragon
10 takjes kervel
5 takjes basilicum
5 takjes platte peterselie
2,5 el citroensap
2,5 el hazelnootolie
Zout en peper

Bereidingswijze

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd de onderkant eraf; snijd ze in grove stukjes. Snijd het sjalotje, de knoflook en de dragonblaadjes fijn.

Laat het gehakte sjalotje glazig worden in de hete boter. Bak de paddenstoelen mee, voeg de fijngesneden dragonblaadjes en de knoflook toe. Bak de paddenstoelen tot al het vocht verdampt is. Bestrooi vervolgens met wat peper en zout. Verwarm de oven voor op 200°C. Week de vellen rijstpapier door ze 1 voor 1 onder te dompelen in een bak met water. Verdeel de paddenstoelen over de vellen en vouw het rijstpapier als een buideltje dicht. Bind de buideltjes eventueel met touwtjes of sprietjes bieslook dicht. Splits de eieren en gebruik het eigeel voor de hollandaisesaus. Klop het eiwit los. Bestrijk de bundeltjes met het losgeklopte eiwit. Bak ze goudbruin in de voorverwarmde oven. Snijd de bleekselderij in grove stukken. Snijd het sjalotje fijn. Pers het sap met behulp van de sapcentrifuge uit de bleekselderij. Kook voor de hollandaisesaus het verkregen bleekselderij sap met het gehakte sjalotje, de geplette peperkorrels en de kummel in tot 2/3. Zeef het vocht. Klop de eierdooiers met het gezeefde vocht au bain-marie tot de massa begint te binden. Schenk de gesmolten boter in een dun straaltje al kloppend door de saus, zodat er een mooie gladde saus ontstaat. Breng de saus op smaak met wat peper, zout en citroensap.

Pluk de blaadjes van de kruiden, scheur grote blaadjes klein. Maak een vinaigrette van het citroensap en de olie. Breng op smaak met zout en peper. Schep kort voor het serveren de vinaigrette door de kruiden.

Presentatie

Zet de buideltjes op een voorverwarmd bord. Schenk er de hollandaisesaus omheen. Schik de kruidensalade ernaast.



Trio van wild op knolselderij met portsaus en cranberries

Ingrediënten

1 grote knolselderij
Mosterd
Bloem
Ei
Paneermeel
Frituurvet
500 g Hertebiefstuk
500 Haasrugfilet
500 g Everzwijn
4 dl port
4 dl wildfond
100 g Koude boter
75 g chocolade
1 takje rozemarijn
2 dl jus d'orange
150 g suiker
275 g cranberries
500 g kleine spruitjes
50 boter
4 dl kippenbouillon
nootmuskaat
10 grote champignons
150 zachte boter
Cranberries gekookt

Bereidingswijze

Snijd de knolselderij in plakken van 1-2 cm. Steek de plak knolselderij uit met een ronde uitsteker. Smeer de plak in met mosterd. Haal de plak door het meel Haal de plak door een geklopt ei met een druppeltje olie. Haal door het paneermeel. Bak de plak in het frituurvet.

Vacuümeer het vlees in aparte zakken. Gaar sous vide: zie schema Bak voor het opdienen in geklaarde boter een maillard korstje. Bak elke kant 30 seconde.

Dier Deel Gewicht Temperatuur Tijd

Hert biefstuk 150 g 52°C 60 minuten

Haas rugfilet 140 g 55°C 25 minuten

Everzwijn biefstuk 150 g 60,5°C 20 minuten

Reduceer de port en fond met de rozemarijn tot de helft. Voeg dan de chocolade toe. Breng op smaak met peper en zout. Monteer de saus vlak voor het opdienen met koude boter

Verwarm de jus d'orange en los de suiker er in op. Voeg de cranberries toe en kook deze 10 minuten totdat alle cranberries geknapt zijn. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

500 g kleine spruitjes

50 boter

4 dl kippenbouillon

10 grote champignons

150 zachte boter

Cranberries gekookt

Presentatie

Leg de gepaneerde gebakken schijf knolselderij in het midden van het bord. Leg op de knolselderij 3 stukjes wild. Leg op het wild een champignon met cranberries. Drapeer spruitjes eromheen Drapeer de portsaus eromheen



Soes met mandarijn, peer en tonkaboon

Ingrediënten

75 g water
75 g volle melk
3 g fijn zout
3 g kristalsuiker
70 g boter
105 g bloem type T45
150 g eieren
Bakspray
Siliconen matje éclairs
5 Williams peren of Conference
100 bruine suiker
1 tonkaboon
150 g room
90 witte chocolade
1/2 tonkaboon
175 g mandarijnenpuree (diepvries)
12 g volle melk
25 g eidooiers
25 g hele eieren
65 g kristalsuiker
25 g maïzena
40 g boter
80 g suiker
1 el water
80 g warm water
40 g gecondenseerde melk
80 g glucosestroop
3 g gelatine (1 blaadje)
60 witte chocola
Oranje kleurstof
100 g warm water
100 g zonnebloemolie
7 g poedersuiker
20 bloem
Tipje oranje kleurstof

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 230 gr C. Breng het water, de melk, het zout, de suiker en de boter aan de kook in een pan. Haal van het vuur, voeg de bloem toe en meng. Zet terug op een laag vuur om uit te drogen. Doe het mengsel in de mengkom. Gebruik de menghaak om de eieren beetje bij beetje in te mengen, tot je een glad en licht soepel deeg hebt. Spuit het soezendeeg in staafjes op een siliconen matje (éclairs). Ca 8 cm. Bestuif de éclair met een beetje bakspray. Zet de bakplaat in de oven en zet die uit totdat de éclair gerezen en lichtbruin zijn. Zet dan de oven weer aan op 180 gr C laat de oven op een kiertje. Bak tot goudbruin.

Schil en snijd de peren. Maak karamel van de bruine suiker. Voeg de peren en de geraspte tonkaboon toe. Pocheer tot ze zacht zijn. Laat uitlekken en bewaar in de koeling.

Verwarm de room met geraspte tonkaboon. Giet de room over de chocola en meng met de staafmixer. Zet in de koeling om volledig af te koelen.

Verwarm de puree met de melk. Meng eierdooier met het hele ei, suiker en maïzena. Voeg een beetje vloeistof toe. Kook alles 2 minuten. Haal van het vuur, voeg boter toe en meng met de staafmixer. Dek af met plasticfolie. Bewaar in de koelkast. Doe in een spuitzak met een kartelmond. Maak een lichte karamel met de suiker in een eetlepel water. Voeg warm water, gecondenseerde melk, glucosestroop toe en verwarm. Giet het warme mengsel over de witte chocola. Smelt de gelatine erin. Doe een beetje kleurstof erbij. (Niet te veel, het is geen koningsdag!) Blender met de staafmixer tot een glad en glanzend geheel. Laat afkoelen tot nog net vloeibaar.

Meng alles tot een gladde vloeistof. Verhit een antiaanbakpan. Doe een eetlepel mengsel in de pan en laat ongeveer 1/1,5 minuut bakken. Haal de tuile voorzichtig uit de pan met een pincet en leg op keukenpapier. Bewaar in een afgesloten doos met keukenpapier ertussen.

Presentatie

Klop de ganache op. Doe in een spuitzak met een klein kartelmondje. Snijd de éclair met een broodmes open.

Doe het spiegelglazuur op de bovenste helft door het met de bovenkant door het glazuur te halen.

Laat uitlekken op een rooster. Vul de éclairs met de mandarijnenroom. Leg het 'deksel' er weer op.

Plaats de gevulde éclair op een bordje. Leg wat gekarameliseerde peer ernaast. Werk af met dopjes ganache op het bord en eentje op de éclair. Plaats de tuile in de ganache op de éclair.