

December 2025

CCA menu december 2025

Œuf parfait met parmezaanschuim, kastanjecrème,
truffelgel en Parmezaancrisp

Tartaar van zeebaars, citroencrème, venkel-ijs, bottarga
en olijfoliepoeder

Ravioli van pompoen en ricotta met salieboter,
parmezaanespuma en citroengel

Eendenborst sous-vide, sinaasappelreductie,
pastinaakcrème, witlof en kastanjecrumble

Semifreddo van amaretto en koffie, cantuccini-crumble,
warme ganache, mascarponecrème en karamelgel

Oeuf parfait met parmezaanschuim, kastanje crème, truffelgel en Parmezaancrisp

Ingrediënten

Oeuf parfait
12 eieren
Parmezaanschuim
300 ml room
250 ml melk
150 g Parmezaan
1 eidooier
2 gaspatroon voor sifon
Zeste van 1 citroen
Kastanje crème
200 g gekookte kastanjes
150 ml gevogeltefond
30 g boter
zout, peper, nootmuskaat
Truffelgel
100 ml kalfsfond
10 ml truffelolie
1 g agar-agar
Parmezaancrisp
200 g geraspte Parmezaan
Vinaigrette
20 ml citroensap
40 ml milde olijfolie
Snuf zout
Druppeltje honing
Atsina Cress of Lemon Cress

Bereidingswijze

Lenhardt Riesling Feinherb €18,00

Dit complexe kaasgerecht vraagt om een wijn met een klein zoetje, maar het moet als eerste wijn ook wel genoeg frisheid hebben. Feinherb Riesling is het antwoord! Genoeg suiker om met de kaas mee te kunnen gaan, maar niet genoeg “plakkerigheid” zodat je erna ook nog iets kan drinken.

Lenhardt is een waanzinnig wijnhuis in de Moezel, een echte rising star!

Oeuf parfait

Bereid de eieren sous-vide op 63°C gedurende 45 minuten. Warm houden op 55°C. Doe dit zo snel mogelijk omdat het 45 minuten nodig heeft. Het hoofdgerecht heeft hierna de sous vide nodig!

Parmezaanschuim

Verwarm melk en room met de zeste en laat even trekken. Los de Parmezaan erin op, zeef en vul in de sifon. Zet warm weg. Voor gebruik 1 of 2 patronen toevoegen. Test voor een mooi schuim.

Kastanje crème

Pureer kastanjes met fond en boter tot een gladde crème.

Truffelgel

Breng fond en truffelolie aan de kook met agar, laat opstijven en blenderen tot gel.

Parmezaancrisp

Strooi Parmezaan in cirkels op bakpapier en bak op 180°C tot krokant.

Vinaigrette

Klop de ingrediënten.

Presentatie

Serveer in een warme kom of amuseglas, 60°C. Wees spaarzaam met de vinaigrette. Serveer in lagen: kastanje crème, ei, schuim, truffelgel en crisp.



Tartaar van zeebaars, citroencrème, venkel-ijs, bottarga en olijfoliepoeder

Ingrediënten

Zeebaars

1,2 kg verse zeebaarsfilet

zout, olijfolie, citroensap

Citroen crème

3 eidooiers

60 ml citroensap

100 g boter

zout

Venkel-ijs

2 venkelknollen

500 ml room

50 g suiker

citroenzeste

Olijfpoeder

60 ml olijfolie

12 g maltodextrine

Presentatie

25 g bottarga

fleur de sel

venkelgroen

Bereidingswijze

Carrasvinas Verdejo €11,50

Verdejo heeft naar mijn mening altijd iets van venkel in zich. Voor mij dan een mooie combi. Mooie frisheid en kruidigheid in deze wijn.

Venkel-ijs

Kook venkel zacht in room, blenderen, afkoelen, draaien tot ijs.

Citroen crème

Klop eidooiers met citroensap au bain-marie, monteer met boter tot crème.

Olijfpoeder

Meng met een garde olie met maltodextrine tot poeder. Voeg de olie langzaam en in stapjes toe om klonteren te voorkomen. Als het goed is kun je het nog door een zeef wrijven.

Zeebaars

Snijd zeebaars fijn, marineer kort in citroen en olie, koel terug. Dus geen ceviche bereiding! Doe dit als laatste voor je serveert.

Presentatie

Serveer op gekoeld bord (10°C). Dresseer tartaar, quenelle ijs, crème en poeder. Afwerken met geraspte bottarga en venkelgroen.



Ravioli van pompoen en ricotta met salieboter, parmezaanespuma en citroengel

Ingrediënten

Pompoen
600 g pompoen (geroosterd)
300 g ricotta
1 ei
nootmuskaat
zout, peper
Pastadeeg
800 g bloem tipo 00
8 eieren
1 el olijfolie
Salieboter
250 g boter
20 blaadjes salie
Parmezaan espuma
300 ml room
150 g Parmezaan
Citraencrumble
100 gr bloem
60 gr suiker
60 gr boter in blokjes
zeste van 2 citroneen
snuf zout

Bereidingswijze

Dissenay Chardonnay €9,95

Salieboter heeft echt een volle wijn nodig, het liefst iets boterig en zeker met hout. De citroengel is een wildcard in het gerecht. Ik denk dat deze Chardonnay de goeie zuurgraad heeft om met beiden te combineren.

Pompoen

Pureer de geroosterde pompoen warm in een blender of keukenmachine tot een gladde, fluweelzachte puree. Voeg de ricotta en het ei toe. Mix nogmaals kort tot homogeen, maar niet te luchtig (anders barst de ravioli). Breng op smaak met zout, peper en een vleug nootmuskaat. Doe de vulling in een spuitzak en bewaar gekoeld (minstens 30 min laten opstijven).

Pastadeeg

Maak een kuil in de bloem op het werkblad. Klop de eieren los met de olie en giet in het midden. Meng met een vork van binnen naar buiten tot een pasta ontstaat. Kneed het deeg krachtig 8–10 minuten tot het glad en elastisch is (het moet niet meer kleven, maar nog soepel aanvoelen). Wikkel in folie en laat minstens 30 minuten rusten bij kamertemperatuur. Rusttijd is cruciaal: hierdoor ontspant het gluten en kun je het dun uitrollen zonder dat het terugveert.

Salieboter

Smelt boter, voeg salie toe en laat lichtbruin worden.

Espuma

Verwarm de room tot $\pm 80^{\circ}\text{C}$, voeg de Parmezaan toe en laat oplossen zonder koken. Laat 10 minuten trekken, zeef zorgvuldig door een fijne zeef. Vul een sifon, laad met 1 gaspatroon, warm houden op 60°C .

Citroencrumble

Meng bloem, suiker, zout en citroenzeste. Voeg koude boter toe en wrijf tussen vingers of met een cutter tot grove kruimels. Bak op 160°C 10–12 min goudbruin.

Ravioli

Rol de pasta dun uit tot circa 1 mm. Plaats kleine hoopjes vulling op 1 vel deeg. Leg daarna het andere vel eroverheen en druk lichtjes aan. Steek dan uit met een steker. Daarna 3 minuten koken.

Presentatie

Warme diepe borden (55°C). Espuma op laatste moment, afwerken met salieblaadje.



Eendenborst sous-vide, sinaasappelreductie, pastinaakcrème, witlof en kastanjecrumble

Ingrediënten

Eendenborst

6 eendenborsten

peper, zout

Sinaasappel

4 sinaasappels (sap)

250 ml rode wijn

300 ml eendenfond

30 g suiker

Pastinaak

600 g pastinaak

300 ml room

50 g boter

Witlof

6 stronken witlof

30 g suiker

30 g boter

30 ml balsamico

Kastanje

100 g kastanjes (gehakt)

30 g boter

20 g panko

Peer

4 stevige peren

400 ml witte wijn

4 el suiker

2 steranijs

2 kaneelstokjes

snufje zout

Bereidingswijze

Zaccagnini Montepulciano Il Tralcetto €9,95

Deze Montepulciano d'Abruzzo Rosso Tralcetto heeft een robijnrode kleur in het glas en aroma's van zwart fruit en kruiden. Smaken doen denken aan kersen, pruimen, toast, vanille en chocolade. Het volle fruitkarakter en de toegankelijke tannines maken deze wijn geschikt bij wild.

Eend

Kruid eendenborsten, vacumeer en gaar 1 uur op 58°C sous-vide. Maak even goede afspraken met het voorgerecht.

Sinaasappel

Reductie: kook wijn en suiker tot siroop, voeg fond en sap toe, inkoken tot nappant. (blijft aan de achterkant van lepel plakken)

Pastinaak

Kook pastinaak in room, blenderen met boter tot gladde crème.

Kastanje

Meng kastanje, panko en boter, kort bakken tot crumble.

Peer

Maak een mooie kleine (!) brunoise van de peer. Breng de witte wijn, suiker, steranijs, kaneel en zout aan de kook. Kook de peer beetgaar. Dit gaat waarschijnlijk snel! Verwijder de brunoise, en kook naar inzicht de saus nog in. Giet die later weer over de peer.

Witlof

Snijd de witlof door midden en verwijder de harde onderkant. Op middelhoog vuur bak je de vlakke kant van de witlof in voldoende boter. Niet omdraaien. Voeg dan de balsamico en de suiker toe totdat het geheel plakkerig wordt.

Presentatie

Eend kort krokant bakken op de huid en op hoog vuur, dan trancheren.



Semifreddo van amaretto en koffie, cantuccini-crumble, warme ganache, mascarponecrème en karamelgel

Ingrediënten

Semifreddo

8 eidooiers

200 g suiker

400 ml slagroom

250 g mascarpone

50 ml amaretto

100 ml espresso

Cantuccini

200 g cantuccini

50 g gehakte hazelnoten

30 g boter

Ganache

150 g pure chocolade (70%)

100 ml room

Mascarpone

200 g mascarpone

100 ml room

30 g suiker

Karamel

100 g suiker

100 ml room

2 blaadjes gelatine

snufje zout

Bereidingswijze

Voor dit dessert zocht ik naar een wijn vergelijkbaar met Vin Santo. Persoonlijk vind ik dit soort Moscatel wijnen het dichtst in de buurt komen. Lekkere krenten tonen, en noten. Perfecte begeleider van koffie-desserts.

Semifreddo

Klop eidooiers met suiker au bain-marie tot een lichte, romige massa. Let op: niet te heet, max 70°C om stolling te voorkomen.

Voeg espresso en amaretto toe, meng goed. Spatel voorzichtig de mascarpone erdoor. Klop de slagroom lobbige en vouw deze door het mengsel tot een luchtige mousse. Vul siliconenvormen met het mengsel en vries minimaal 4 uur in.

Cantuccini

Verkruimel de cantuccini samen met gehakte hazelnoten. Meng met boter en bak kort in oven of pan tot krokant en licht goudbruin.

Warme ganache

Verwarm de room tot net tegen de kook aan. Giet over de gehakte chocolade en laat 1–2 min staan. Roer tot een gladde ganache. Houd warm op ongeveer 40°C, dit is perfect om over het semifreddo te schenken zonder direct te smelten.

Mascarpone

Klop mascarpone met room en suiker tot een luchtige crème. Houd koud tot gebruik.

Karamel

Week de gelatine in koud water (5–10 min). Smelt suiker tot goudbruin karamel. Haal van vuur en voeg langzaam de room toe, roer tot een gladde saus. Knijp de gelatine uit en voeg toe aan de warme karamelroom, roer tot opgelost. Laat afkoelen tot lauw/handwarm, zodat de gel dikker wordt maar nog vloeibaar

Presentatie

Bord voorbereiden:

Leg het semifreddo direct uit de vriezer op een gekoeld bord. Strooi een portie cantuccini-crumble rondom. Voeg alvast kleine quenelles mascarponecrème toe rondom. Maak een aantal dotjes met de karamel

Aan tafel:

Verwarm de ganache tot $\pm 40^{\circ}\text{C}$ net voor het serveren, in een klein kannetje of sauspotje. Schenk de ganache langzaam over de semifreddo aan tafel, zodat het ijs licht smelt op het contactpunt en de warme chocolade langs het ijs stroomt.