

December 2017

CCA menu december 2017

Oester met kaas, spinazie en garnalen

Pastinaak-wortelpuree met gebakken coquille

Gepocheerde tongfilet gevuld met tartaar van scampi en venkel

Lauriersoep met hertenvleesballetjes en noedels

Beef Wellington met rode wijnsaus, aardappeltonnetje en
snijbonen

Lopend taartje van pure chocolade met gepocheerde peer en
roomijs van karamel

Oester met kaas, spinazie en garnalen

Ingrediënten

10 oesters
50 gr boter
50 gr spinazie
10 gr boter
50 gr Hollandse garnalen
50 gr geraspte oude kaas
aluminiumfolie
beetje wijn

Bereidingswijze

Maak de oesters open, bewaar het vocht en haal de oesters uit de schelp. Maak de diepe kant van de schelp schoon. Verwarm het oestervocht en pocheer iedere oester vijf tellen in het vocht. Zeef het oestervocht door een doek en meng 3 el oestervocht met 50 gr gesmolten boter.

Maak de spinazie schoon. Neem alleen de blaadjes en gaar deze in 10 gr boter. Laat de spinazie goed uitlekken, hak ze fijn en breng op smaak met zout en peper.

Neem de schoongemaakte schelp en zet deze op een plaat in een propje aluminiumfolie. Leg in iedere schelp een oester, leg hierop wat boter, spinazie en daarna enkele garnalen. Strooi wat kaas over het geheel. Doe er een heel klein scheutje van de wijn die je erbij drinkt bij. Verwarm alles enkele minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C tot de kaas gesmolten is.

Presentatie

Zet de schelp met het propje op een bordje.



Pastinaak-wortelpuree met gebakken coquille

Ingrediënten

150 ml PX-sherry
50 gr rozijnen
5 pastinaken
1 grote winterwortel
1 pot groentefond
400 ml slagroom
100 gr hazelnoten
beetje kervel
roomboter
zonnebloemolie
20 coquilles

Bereidingswijze

Pastinaakchips

Schil pastinaak en wortel. Snijd een deel op de mandoline of snijmachine in dunne plakken voor de chips. Verhit in een wok ruim zonnebloemolie tot 150°C en frituur de plakjes. Laat drogen op wat keukenpapier en besprenkel met wat zeezout.

Rozijnen

Verwarm de PX-sherry tot deze lauwwarm is en laat de rozijnen ± 30 minuten wellen. Haal de rozijnen uit de sherry.

Pastinaak-wortelpuree

Snijd de wortel en pastinaak in gelijke stukken. Kook deze gaar in de bouillon en room in ongeveer 15 minuten. Pureer en voeg, als je wilt, wat kookvocht toe om de crème nog gladder te krijgen. Breng op smaak met zout en peper.

Hazelnoot

Hak de hazelnoot in kleine stukjes. Laat boter smelten tot het schuimt. Schep de schuim eraf. Verhit de boter verder tot deze nootachtig van kleur wordt. Laat de boter niet verbranden. Voeg de hazelnoten toe en roer door.

Coquilles

Bestrooi de coquilles met zout en peper en eventueel een beetje poedersuiker. Verhit een pan met zonnebloemolie. Bak de coquilles kort en beide kanten. Voeg op het laatst een beetje boter toe om te bruinen. Schep dit een paar keer over de coquilles.

Presentatie

Schep een lepel puree op een bord en veeg dit uit. Leg er twee coquilles op, tegenaan, Verdeel de chips, hazelnoot-boter en de rozijnen over het bord. Garneer af met wat kervel.



Gepocheerde tongfilet met een tartaar van scampi en venkel

Ingrediënten

12 scampi's met pantser
5 tongfilets
2 venkelknollen
1 pot visfond
2 dl crème fraîche
2 tenen knoflook
1 laurierblaadje
2 steranijs
3 takjes dragon
80 g roomboter
zout
peper
cocktailprikkers

Bereidingswijze

Snijd de venkel (muv de middenkern) in zeer dunne plakjes of julienne. Zet koel weg.

Maak de scampi's schoon (bewaar de pantsers) en hak ze zeer fijn. Breng op smaak met zout en peper.

Leg de tongfilets met de witte kant op de snijplank en met het smalle gedeelte naar je toe. Peper en zout de filets.

Verdeel de tartaar over de filets. Laat het voorste gedeelte vrij. Rol de filets van boven naar beneden op en zet vast met een cocktailprikkers.

Bak de pantsers van de scampi's en doe deze bij de visfond samen met de crème fraîche, knoflook, laurier en steranijs en breng aan de kook. Laat rustig tot de helft inkoken. Passer de saus door een fijne zeef. Snijd de boter in kleine blokjes en zet koel weg. Pluk de dragonblaadjes. Bewaar 2 blaadjes pp en snijd de overige in kleine stukjes. Zet koel weg.

Verwarm vlak voor het uitserveren de saus. Monteer de saus met de koude boter. Voeg op het laatst de gehakte dragon toe. Breng de saus eventueel op smaak met zout en peper.

Stoof de venkel in een pan met een beetje boter. Breng op smaak.

Pocheer de tongrolletjes in een stoompan of in een stoomoven. Snijd schijfjes van de tongrolletjes.

Presentatie

Verdeel de venkel over de warme borden. Drapeer de saus eromheen. Verdeel de schijfjes tongfilet over de borden op de venkel, Garneer af met de blaadjes dragon



Lauriersoep met hertenvleesballetjes en noedels

Ingrediënten

Soep

2 uien
2 stengels bleekselderij
4 tenen knoflook
2 rode chilipeper
24 laurierblaadjes
handvol salieblad
Gehaktballetjes
400 g hertengehakt
1 ui
1 teen knoflook
1 stengel bleekselderij
1 tl mosterdpoeder
1 tl tomatenpuree
1 tl mierikswortel
1 ei
zout en peper
arachideolie
1 stengel bleekselderij
2 bananensjalotten
1-2 tl harissa
1-2 tl tomatenpuree
200 g eiernoedels
zeezout
peper

Bereidingswijze

Soep

Halveer de uien, snijd de bleekselderij grof, kneus de tenen knoflook met vel. Doe alle ingrediënten voor de lauriersoep in een pan en giet er 2 liter water bij. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat zachtjes 2 uur koken. Giet door een zeef en bewaar de laurierblaadjes.

Gehaktballetjes

Mix alle ingrediënten voor de gehaktballetjes in een grote kom door elkaar. Draai hier kleine gehaktballetjes van. Verhit een scheut arachideolie in een grote pan en bak hierin de gehaktballen rondom bruin. Haal ze uit de pan en zet apart.

Doe de bleekselderij en sjalotten in de pan en fruit zachtjes.

Voeg de lauriersoep en de laurierblaadjes toe, breng aan de kook en draai het vuur laag. Roer de harissa en de tomatenpuree erdoor en voeg dan de gehaktballetjes toe. Laat ongeveer 10 minuten zacht koken. Kook intussen de noedels. Proef de soep en breng zo nodig op smaak met zeezout en peper.

Presentatie

Verdeel de noedels over de borden, leg er de gehaktballetjes bovenop en giet de soep erbij. Leg er een laurierblad bij.



Beef Wellington met rode wijnsaus, snijbonen en aardappeltonnetje

Ingrediënten

1 kg ossenhaas
2 à 3 sjalotjes
5 portobello's
3 teentjes knoflook
paar takjes tijm
paar takken platte peterselie
12 plakjes parmaham
450 gr bladerdeeg
2 eierdooiers
olijfolie
bloem
plasticfolie
1,5 kg aardappels geschild
roomboter
olijfolie
tijm
1 teen knoflook
1 pot groentefond
60 gr boter
40 gr bloem
½ fles rode wijn
1 teen knoflook
½ ui
5 takjes tijm
1 el suiker
beetje room
500 gr snijbonen
100 gr mager gerookt ontbijtspek

Bereidingswijze

Leg de ossenhaas op een snijplank en bestrooi flink met zout en peper. Verhit olijfolie in een koekenpan en braad de ossenhaas aan alle kanten mooi aan. Zet apart en laat afkoelen.

Doe een beetje olijfolie bij dezelfde pan en bak de sjalot. Voeg de portobello's toe en bak tot ze zacht en bruin zijn. Voeg op het laatst de gesnipperde knoflook, de tijmblaadjes en de gehakte peterselie toe. Laat ongeveer 10 minuten afkoelen.

Neem een dubbele laag plasticfolie van ongeveer 40 cm. Leg deze op een werkvlak. Leg daar een tweede dubbele laag plasticfolie op waarbij deze laag de eerste laag met ongeveer 10 cm overlapt.

Leg nu, beginnend bij de onderkant, 6 plakken ham in het midden van de plasticfolie. De plakjes ham overlappen elkaar. Leg de volgende zes plakjes op dezelfde wijze op deze laag folie. Leg de portobello's op de ham.

Leg de ossenhaas aan één kant van de ham en rol hem met behulp van de folie in de ham. Wikkel de folie stevig rond de ossenhaas. Leg het geheel in de koelkast.

Haal de beef wellington een uur voor het braden uit de koelkast. Verwijder de folie. Leg de plakjes bladerdeeg naast elkaar en plak ze aan elkaar vast met een beetje water. Rol het deeg uit tot een mooie lap. Bestrijk de uiteinden van het deeg met eigeel en sla het deeg rond de vleesrol. Plak de uiteinden van het deeg goed aan elkaar zodat het vlees helemaal in bladerdeeg is verpakt. Leg de rol met de naad naar beneden op een ingevette bakplaat. Bestrijk het deeg met het eigeel en versier eventueel met het overgebleven bladerdeeg. Vouw een stukje aluminiumfolie van 20x20 cm op tot een vierkant van 5x5 cm en rol hiervan een pijpje. Maak bovenop het deeg en gaatje en prik het pijpje als een schoorsteenpijp tot in de vulling. Doe je dit niet, dan kan het deeg knappen.

Bak de vleesrol in een voorverwarmde oven iets onder het midden in ongeveer 40 minuten gaar en bruin. Gebruik een thermometer. Als de kerntemperatuur 52 °C haal je de beef wellington uit de oven. Laat ongeveer 10 minuten rusten alvorens je de wellington aan snijdt.

Maak de aardappelen schoon en snijd de aardappelen in de vorm van een tonnetje. Zet een koekenpan op het vuur en doe hier de olijfolie en roomboter in. Leg de aardappeltonnetjes in de koekenpan wanneer de boter is gesmolten. Sprengel wat zout en peper over de aardappelen en leg de takjes tijm en een teentje knoflook in de pan. Draai de aardappels om wanneer de onderkant mooi goudbruin is. Voeg de bouillon toe wanneer ook de andere kant van de aardappel goudbruin is. Schenk zoveel bouillon in de pan dat de aardappels voor ongeveer twee derde onder de bouillon staan. Zet een deksel op de pan en laat de aardappels voor 10 tot 15 minuten koken.

Verhit de boter en de bloem in een pan en laat licht kleuren. Voeg al roerend de wijn toe. Snijd de ui en de knoflook fijn. Doe de tijm, knoflook en ui bij het vocht en laat 15 min zachtjes koken. Zeef de saus en houd warm. Karamelliseer de suiker en voeg een beetje water en een beetje room toe. Voeg alles samen en breng op smaak met zout en peper. Blancheer de snijbonen, koel met ijswater en breng op smaak. Snijd de spek klein en bak deze uit. Doe op het laatst de snijbonen bij de spekjes

Presentatie

Snijd mooie plakken van de Wellington en maak van het geheel een mooi bord.



Lopend taartje van pure chocolade met gepocheerde peer en roomijs van karamel

Ingrediënten

taartje

230 gr roomboter

230 gr pure chocolade

100 gr suiker

5 eieren

3 eidooiers

45 gr bloem

15 gr cacao

mespunt nootmuskaat

boter en suiker

peer

5 rijpe handperen

1,6 dl witte wijn

1,6 dl bruine rum

3,4 dl water

2 citroenen, schil en sap

210 gr suiker

3 blaadjes laurier

aardappelzetmeel

karamelijs

200 gr suiker

320 gr slagroom

320 gr melk

180 gr eidooier

iets zeezout

Bereidingswijze

Chocoladetaartje

De chocolade en de boeter laten smelten en laten afkoelen tot het net niet stolt. De eieren, eidooiers en de suiker opkloppen tot een lint. Het boter/chocolade mengsel hier door roeren met een garde. Hierna met een spatel de gezeefde bloem, nootmuskaat en cacao er door heen mengen. De massa in een spuitzak doen.

De vormpjes in kwasten met zachte boter en bestrooien met suiker. Het chocoladebeslag hierin spuiten en in de koeling bewaren tot gebruik.

Gepocheerde peer

De peren schillen, in vieren snijden en klokhuis verwijderen. De peren koken in water, wijn, rum, suiker, citroenschil, citroensap en laurier. Laat de peer gaar worden. Laten afkoelen.

Het vocht licht binden met iets aardappelzetmeel.

Karamelijs

Laat 200 gr suiker met een beetje water mooi goudgeel karamelliseren. Blus dit af met de melk en de room en laat dit mengsel goed doorkoken tot het geheel goed opgelost is. Dit hete mengsel op de eidooiers gieten en al roerende op het vuur laten garen tot 82 °C. Door een zeef gieten en in een platte bak laten afkoelen alvorens er ijs van te draaien in de ijsmachine.

Presentatie

Bak de taartjes in een voorverwarmde oven van 180 °C voor ongeveer 10 minuten. Snijd de peer in langwerpige partjes en leg ze op een bord. Stort de taartjes naast de peer. Schep er een bol ijs bij strooi hierop een klein beetje grof zeezout. Rondom wat afgebonden pocheervocht schenken.