

December 2018

CCA menu december 2018

CCA-AMUSES
CAPRESE, COQUILE, (C)ARPACCIO

POMPOENSOEP MET EENDENBORST

GRIET MET MOSTERDKORST

PATRIJS MET ZUURKOOL EN EEKHOORTJESBROOD

KOKOS BANAAN CHOCOLADE RUM IJS

Caprese, Coquille, cArpaccio

Ingrediënten

Caprese

2 buffelmozzarella's
250 ml slagroom
5 rijpe tomaten
Cress
10 Basilicum blaadjes
Klein flesje Balsamico-azijn

Carpaccio bonbons

2 eierdooiers
1 ½ tl mosterd
1 ½ el witte wijn azijn
200 ml olijfolie
2 el olijfolie met truffelaroma
10 plakjes rundercarpaccio
100 gram rucola sla
Zakje pijnboompitjes
200 gram Parmezaanse kaas
Coquille met citroensaus
200 ml kookroom
2 citroenen
1 eierdooier
iets panko
10 coquilles
2 takjes platte peterselie

Bereidingswijze

Caprese

Mix de bollen mozzarella met de slagroom in de blender. Voeg wel langzaam de slagroom toe! De consistentie moet gelijk zijn aan die van sorbetijs. Giet de creme in glaasjes en zet in de koelkast

Pliceer de tomaten en snij deze brunoise. Kruid ze met peper en zout.

Opmaak

Leg een laagje tomatensalsa op de creme. Maak af met een paar druppels balsamico-azijn en garneer af met een blaadje basilicum

Carpaccio bonbons

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe de dooiers in een lange maatbeker en voeg een beetje zout, peper, mosterd en wittewijnazijn toe. Mix dit met een staafmixer tot een glad papje. Mix daarna door tot het wat dikker wordt en voeg dan de olijfolie langzaam toe. (eigenlijk maak je gewoon mayonaise)

Voeg op het laatst de truffelolie toe.

Opmaak

Leg een plakje carpaccio op een bordje. Smeer een klein beetje mayo in het midden, Leg een klein hoopje sla erop en verdeel wat pijnboompitjes en parmezaanse kaas erover. Vouw er een bonbon van. Leg deze bonbon op een amuse lepel en garneer af met een toefje mayo, parmezaanse kaas en pijnboompitten. Garneer af met een blaadje basilicum
Coquille met citroensaus

Verwarm de kookroom met de rasp van de citroenen en het sap van een halve citroen. Laat dit even trekken. Klop de roomboter door de saus en laat het iets afkoelen. Voeg de eierdooier toe en verwarm al kloppend totdat de saus dikker wordt. Pas op niet laten schiften.

Bak de panko in een scheutje olijfolie goudbruin en krokant in een koekenpan.

Coquille

Veeg de koekenpan schoon met papier en verhit opnieuw met een klein scheutje olijfolie. Dep de coquilles droog en bestrooi ze met peper en zout. Bak de coquilles 1 minuut aan beide kanten.

Lepel op een schelp een beetje saus leg hier de coquille op en garneer af met fijngehakte peterselie en de panko.



Pompoensoep met eendenborst

Ingrediënten

Pompoensoep
50 gr. boter
1 grote ui
2 wortels
1 kleine gemberwortel
½ tl nootmuskaat
5 gr. groene currypasta
1 ltr. Gevogeltesfond
1 stengel sereh
500 g pompoen
400 ml kokosmelk
200 ml slagroom
5 sinaasappels

Eendenborst
5 eendenborst filets
12 gr. rookmot

Appelschuim
2 gr. lecithine
350 ml appelsap uit fles
2 limoen en
2,5 gram limoenschil geraspt
90 ml. Kokosmelk
(3 patronen kidde)
1/4 bosje koriander, gehakt

Bereidingswijze

De pompoensoep

Snipper de ui, schrap de wortel en snijd in kleine stukjes.

Schil de pompoen en snijd in kleine stukken.

Rasp de gemberwortel en kneus de sereh.

Rasp verse nootmuskaat (1/2 theelepel).

Fruit de ui 5 minuten in de boter en voeg dan wortel, gember (klein beetje), nootmuskaat en exact 5 gr. currypasta toe en fruit even mee.

Voeg de bouillon, sereh, pompoen en kokosmelk toe. Breng aan de kook en laat 20 minuten zacht koken. Voeg de room toe en laat koken tot de pompoen helemaal zacht is.

Verwijder de sereh en mix met de staafmixer en haal van het vuur tot eindbereiding.

Pers de sinaasappels en voeg 200 ml sap toe zeef goed, zeef evt. twee keer. Bewaar tot eindbereiding.

De gerookte eendenborst

Zorg ervoor dat de eend op kamertemperatuur is.

Snijd de velkant van de filets kruislings in. Prepareer de rookpan. Zodra de houtmot begint te roken, eendenborst toevoegen (velkant naar beneden) en ca. 7 a 8 minuten roken tot de filets mooi rosé zijn.

Snijd het vet van de eendenborst en snijd in de lengte plakjes van 1 ½ cm..

De appelschuim

Reduceer 300 ml (niet alles) appelsap tot 100 ml. Voeg de lecithine toe. Rasp de limoen en pers uit. Weeg 2,5g rasp af en 25ml sap en voeg toe. Voeg het overige (50ml) appelsap toe. Zeef het mengsel door een fijne zeef. Voeg de kokosmelk toe en schenk het in een kidde. Voeg hier 3 patronen aan toe en laat het minimaal 1 uur in de koelkast staan.

Presentatie

Pak diepe borden. Warm de soep op. Maak van 3 plakjes eendenborst een staand rondje. Schep een lepel soep in het bord. Zet het staande rondje in het midden en spuit hierin een dot appelschuim. Verdeel tot slot wat koriander erover



Griet met mosterdkorst en rode kool

Ingrediënten

Rode kool:

1 kleine rode kool

2 steranijs

2 laurierblaadjes

2 kaneelstokjes

6 jeneverbessen

4 kruidnagels

Flinke scheut rode wijn

Flinke scheut rode port

1 teen knoflook

Scheutje creme de cassis

1 appel (jonagold)

1 sinaasappel

25 gram risotto rijst

1 kruidenzakje

Vleessjus met citroen en krokante vang.

1 kg rundervang

1 wortel,

1 bleekselderij

1 ui

1 prei

200 gram roomboter

2 takjes tijm

2 tenen knoflook

1 ½ liter gevogeltefond

1 citroen

Mosterdkorst

panko

1 eetlepel fijne mosterd

1 eetlepel grove mosterd

50 gram geklaarde roomboter

4 tl mosterdpoeder

Griet

5 grietfilets van 100 gram

10 savooiekool bladeren

Geklaarde boter

Bereidingswijze

Rode Kool:

Snij de rode kool zeer fijn op de mandoline. Doe alle specerijen en de gekneusde knoflook in een kruidenzakje.

Kook de rode kool gaar met al het vocht. Voeg ook de risotto toe. Snij de appel in blokjes en voeg op het laatst toe.

Vang het kookvocht op en reduceer dit tot een stroopje en voeg het daarna weer bij de rode kool. Haal het kruidenzakje eruit.

(de risotto rijst lost op en zorgt voor een mooie binding.

Breng op smaak.

Vleesjus met citroen en krokante vang

Braad de vang aan in roomboter. Fruit hierna de bouquetgroentes en kruiden hierin aan. Doe alles in de snelkookpan en zorg dat het goed onder staat. Gaar het vlees in twee uur

Haal het vlees eruit en zeef de rest eruit. Kook dit vocht in zodat een sterke vleesjus ontstaat. Meng wat met citroensap en monteer op met koude roomboter

Trek de vang draden uiteen en frituur deze krokant in een laagje olie. Laat het uitlekken en breng op smaak met peper en zout.

Mosterdkorst

Vermeng de panko met de overige ingrediënten. Rol deze massa tussen twee vellen bakpapier uit tot 2 cm dikte. Zet het in de koelkast en snij het daarna op maat voor de griet.

Griet

Verhit geklaarde boter tot 55 graden en gaar daarin de grietfilets zodat ze boterzacht blijven. Leg een op maat gemaakte

mosterdkorst op de griet en gratineer onder de gril.

Blancheer de savooikoolbladeren in gezouten water en snij er grote rondes van.

Presentatie

Leg de rode kool in de savooibladen zodat er halve rondjes ontstaan. Leg het vlees op de mosterdkorst van de griet. Nappeer de saus erom.



Patrijs met zuurkool en eekhoortjesbrood

Ingrediënten

Patrijs

5 hele patrijzen panklaar

6 takjes tijm

6 tenen knoflook

10 plakjes vet-spek

Saus

2 uien

3 tenen knoflook

½ fles rode port

2 potten gevogelte fond

2 potten wild fond

Knolselderij:

1 kleine knolselderij

300 gram aardappelen

1 dl melk

1 dl room

125 gram roomboter

Zuurkool:

600 gram zuurkool

2 uien

3 laurierblaadjes

Potje ganzenvet

Flesje witte wijn

Eekhoortjesbrood:

500 gram eekhoortjesbrood

2 tenen knoflook

Spek

10 plakken ontbijtspek

bakpapier

Bereidingswijze

Patrijs:

Snij de vleugels en poten van de patrijzen. Snij het rug-gedeelte van de karkassen af zodat de borstdelen op het bot overblijven.

Snij de drumsticks los en gaar deze apart op 90 graden in een laagje olie in de oven.

Braad de patrijzen goudbruin in ruim boter en voeg de knoflook en tijm toe. Laat de filets rusten onder aluminiumfolie.

Saus:

Hak de karkassen fijn en zet dit flink aan in de olie. Voeg de ui en knoflook toe, blus af met de port en voeg daarna de fond toe. Kook dit in tot een mooie saus en zeef het. Eventueel ommonteren met boter.

Knolselderij:

Schil de knolselderij en aardappelen en snij in gelijke stukken. Kook het gaar in gezouten water. Giet het af en laat het uitdampen. Knijp het door de zeef en roer de melk en room en eventueel boter erdoor tot een mooie mousseline ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

Zuurkool

Knijp het vocht uit de zuurkool. Zweet de uien aan in ruim ganzenvet. Voeg de zuurkool en laurier toe en zet onder met witte wijn. Laat 2 uur zachtjes stoven. Let op dat het niet droog kookt. Breng op smaak met peper en zout

Paddenstoelen:

Wrijf de knoflook tot puree met wat zout. Snij de paddenstoelen in gelijke stukken en bak goudbruin in roomboter. Voeg halverwege de knoflook toe. Breng op smaak

Spek

Leg het spek tussen twee stukken bakpapier en bak het krokant. Leg de spek op het laatst op de patrijs.

Presentatie

Geef de patrijzen een warmtestoot in de oven van 275 graden. Maak rondje knolselderij leg daarop de patrijs. Voeg daarbij een quenelle zuurkool, de drumstick, de paddenstoelen en ruim saus.



Kokos banaan chocolade rum en Nobeltjesijs

Ingrediënten

Kokos panna cotta
150 ml slagroom
300 ml kokosmelk
37 gram suiker
9 gram gelatine
Amandelolie
Bananen bitterbal
400 gram bananen
10 gram citroensap
Kaneel poeder
Gemberpoeder
50 gram bloem
200 gram amandelmeel
4 eieren
300 gram panko
Karamelkoekje
2 blaadjes bladerdeeg
Suiker

Chocoladesaus
150 gram pure chocolade
150 cl slagroom
20 gram suiker
20 gram boter
Nobeltjesijs
8 dl volle boeren yoghurt
3 dl slagroom
200 gram suiker
2 dl nobel likeur
4 eierdooiers
2 vanillestokjes
Boerenjongens:
1 pot boerenjongens
250 ml slagroom
25 gr suiker

Bereidingswijze

Kokos panna cotta

Week de gelatine in koud water. Verwarm de slagroom en los hierin de suiker op. Voeg de kokosmelk en de gelatine toe. Smeer vormpjes in met amandelolie. Giet de panna cotta massa in de vormpjes en laat opstijven.

Bananenbitterbal

Pel de bananen en pureer ze met een vork (hoeft niet helemaal glad te worden) Voeg het citroensap, de kruiden en de gezeefde bloem toe. Verdeel dit in 10 siliconen vormpjes en laat opvriezen in de vriezer. Als het nog niet helemaal bevroren is kun je er mooie ballen van draaien!

Paneer vervolgens de ballen: door het ei, door het amandelmeel, de panko en doe dit twee keer. Bewaar het in de vriezer.

Karamelkoekje

Ontdooi het bladerdeeg. Snij de plakjes in de lengte in 5 reepjes. Bestrooi de reepjes aan beide kanten met de suiker. Leg het op de bakplaat. Leg daarop een vel bakpapier en daarop weer een andere bakplaat. Bak ze 20 minuten in de oven op 180 graden. Haal de bovenste plaat ervan af en bak ze nog 5 minuten.

Chocoladesaus

Verhit de slagroom met de suiker en de boter. Laat dan van het vuur af de chocolade hierin smelten

Nobeltjes-ijs

Snij de vanillestokjes in de lengte middendoor en schraap het merg eruit. Verwarm de nobel, doe er het merg in en los

daarin de suiker op.

Klop in een kom de eierdooiers met 80 gram suiker lobbig. Voeg daarna beetje bij beetje de warme nobel toe. Laat het binden door het te verwarmen maar laat het niet meer koken! (schiften). Klop het geheel koud.

Klop de slagroom lobbig. Meng de yoghurt door de afgekoelde massa en voeg daarna de slagroom toe. Draai er ijs van.

Presentatie

Frituur de bitterballen in ongeveer 4 minuten op 160 graden.

Maak een mooie streep van de chocoladesaus en maak het bord mooi op.