

Oktober 2019

CCA menu oktober 2019 Op een grote paddenstoel

Fricassée van cantharellen

Crèmesoep van eekhoorntjesbrood

Soufflé met gruyère, coeur coulant van hazelnoot, truffel

Gevulde parelhoenfilet met morilles, gestoofd boutje, piccalilly
met vijg en gegrilde aardappel

Meringue paddenstoel met chocolade truffels en vijgenmousse

Fricassée van cantharellen

Ingrediënten

Mousseline van doperwt
900 g erwtes diepvries
500 ml gevogeltesfond
Crème van uien
300 g uien
boter
beetje room
Poeder van chorizo
150 g chorizo in dunne plakken
Gestoofde cantharellen
150 g sjalot
boter
750 g cantharellen
150 ml vin jaune
60 ml gevogeltesfond

Bereidingswijze

Mousseline van doperwt

Kook 3/4 van de erwtes in de gevogeltesfond gedurende 5-8 minuten. Giet een deel van het kookvocht af en houd apart. Pureer de erwten in de overgebleven fond met een staafmixer. Voeg eventueel fond toe zodat je een gladde en homogene purée krijgt. Breng op smaak met peper en zout. Zet warm weg.

Blancheer de overige erwten en zet warm weg.

Crème van uien

Snipper de uien fijn. Stof ze vervolgens in de boter gedurende 10 minuten. Voeg daarna de room toe en laat nog 15 minuten zachtjes koken. Mix vervolgens tot een coulis, en bewaar (warm) in kofde met 2 gaspatronen.

Chorizo-poeder

Verwarm de oven op 80 °C. Leg de plakken chorizo op bakpapier en laat ze gedurende 30 minuten drogen. Snijd de gedroogde chorizo vervolgens met het mes tot een grof poeder.

Gestoofde cantharellen

Snijd de sjalot fijn, laat deze vervolgens even stoven in de boter. Was de cantharellen voorzichtig en voeg ze toe aan de sjalot. Deglaceer met de vin jaune, laat een beetje inkoken en voeg de fond toe. Laat nog ongeveer 5 minuten zachtjes koken.

Presentatie

Doe een laagje doperwtmousseline op de bodem van het bord. Voeg de cantharellen toe en spuit er de uiencrème omheen. Strooi chorizo-poeder over de uiencrème en voeg nog enkele geblancheerde erwten toe.



Crème soep van eekhoortjesbrood

Ingrediënten

3 sjalotten fijn gesneden
4 tenen knoflook geplet
4 takjes tijm
2 blaadje laurier
300 gr eekhoortjesbrood
50 gr ontbijtspek
50 gr boter
scheutje cognac of brandy
3 eetlepels crème fraîche
3/4 liter room (ongezoet)
3/4 liter groentebouillon
FRENCH DRESSING
150 ml zonnebloemolie
50 ml witte wijnazijn
25 gr heel fijn gesnipperde ui
5 gr fijn gehakte peterselie
theelepels mosterd
klein drupje worcestershiresaus
snufje zout
snufje peper

GARNITUREN:

10 middelgrote eekhoortjesbroodpaddenstoelen
2 bosuitjes
5 plakjes Ibericoham
1 rettich
French dressing
klontje boter
2-3 knolraap

Bereidingswijze

SOEP:

Fruit de sjalotten, knoflook, tijm, laurier, ontbijtspek en eekhoortjesbrood aan in de boter en blus af met de cognac. Voeg nu de room, bouillon en crème fraîche toe. Kook de paddenstoelen goed gaar en pureer vervolgens de soep. Breng de soep op smaak met zout en peper en schuim hem net voor het opdienen met een staafmixer.

FRENCH DRESSING

Pel en snipper de ui heel fijn en zet apart. Pluk de blaadjes van de peterselie, hak deze heel fijn en zet apart. Giet de azijn in een bolle kom en los met een garde het zout en de peper roerend op (waarin je goed kan kloppen/ roeren). Voeg de mosterd en worcestershiresuas toe en roer er goed door. Voeg heel langzaam druppelend de olie toe terwijl je voortdurend goed blijft roeren/kloppen met de garde. Blijf dit zo lang doen tot de olie op is en je geen olievlekken of bubbels meer ziet in de dressing. Het moet heel goed vermengd en gebonden zijn en de dressing een mooie gladde massa. Meng uiteindelijk de gesnipperde ui en gehakte peterselie toe en meng door elkaar.

GARNITUREN:

Schil de rettich en snij plakjes van 1 mm dikte. Blancheer deze kort in kokend water met een beetje zout. Snij nog plakjes rettich, maar nu 2 mm dik en steek ze uit met een stekertje in de vorm van een paddenstoel. Marineer deze rauw met een beetje French dressing. Hak de helft van de eekhoortjesbrood grof en bak deze gaar in een pan met een beetje zout en peper. Hak vervolgens de gebakken paddenstoelen en maak rolletjes van de dunne plakjes rettich en gehakte eekhoortjesbrood. Snijd de rest van het eekhoortjesbrood in dunne plakjes en bak deze op met een beetje zout en peper. Schil de knolraap en maak met een 'Pomme Parisienne' boor balletjes. Kook deze zachtjes gaar in een beetje water, met een klontje roomboter, zout en peper.

Presentatie

Plaats alle vaste ingrediënten op een bord. Garneer af met Ibericoham en bosui. Giet aan tafel de soep erbij. Je kunt natuurlijk ook een andere manier van presenteren bedenken.





Soufflé met truffel

Ingrediënten

Basis voor de soufflé

100 g bloem

100 g boter

1 l melk

10 eidooiers (200 g)

200 g gruyère

400 g eiwit

Chemisage van de soufflévorm

250 g boter

12 sneden casinobrood.

Hazelnoot emulsie

500 ml hazelnootmelk

210 g hazelnootboter

(beiden al voorbereid)

8 eidooiers (160 g)

60 g verse zomertruffel

Per soufflé een strook bakpapier van 10 x 15 cm

Kleine soufflévormen

Bereidingswijze

Basis voor de soufflé

Voor de basis van de soufflé oftewel l'appareil à soufflé, maak je een béchamel saus van bloem, de boter en de melk.

Voeg de eidooiers toe als de massa afgekoeld is tot lauwwarm, zodat de eidooiers niet stollen. Bewaar in een grote schaal waar later de gruyère en eiwitten aan toegevoegd kunnen worden.

Chemisage van de soufflévormen

Klaar de boter en laat deze afkoelen tot een zachte substantie. Laat het witbrood in de oven op 180 °C lichtbruin en hard worden. Beboter de vormen van boven naar beneden en zet ze daarna koud gedurende 10 minuten. Herhaal dit nog 2 keer. Maal het witbrood als het afgekoeld is fijn. Haal de vormen uit de koeling en bekleed de vormen met het zelfgemaakt paneermeel. Zet koud weg.

Inzet voor de soufflé

Beboter een zijde van de stroken bakpapier. Maak er een buis je van met een doorsnede van 2 centimeter. Beboter de buisjes nog 3 keer en probeer ze rechtop weg te zetten in de koeling.

Emulsie van hazelnoot

Maak een sabayon met het eigeel en een beetje water. Monteer de sabayon met de hazelnootboter en voeg daarna de hazelnoot melk toe. Doe deze substantie door een puntzeef en schenk in kist met 2 gaspatronen. Bewaar au bain-marie bij ongeveer 55°C.

Bereiding van de soufflé

Verwarm de oven voor op 190° C.

Rasp de gruyère fijn (bij voorkeur met Microplane rasp) boven de eerder gemaakte béchamel met eidooiers. Sla in een vetvrije kom de eiwitten stijf maar probeer ze luchtig te houden. Meng de eiwitten voorzichtig door de basis met een spatel. Plaats de inzet van bakpapier (het buisje) in het midden van de vorm en spuit met een spuitzak het mengsel in de vorm. Vul de vormen tot 90% en tik nog even op de zijkanten zodat het mengsel voldoende zakt in de vorm. Bak de soufflé in de oven op 190° C. gedurende 12-14 minuten. Hak in tussentijd de helft van de truffel in kleine stukjes.

Presentatie

Verwijder voorzichtig de inzet van bakpapier. Doe wat gehakte truffel op de bodem in het centrum van de soufflé en spuit de hazelnootemulsie in het centrum van de soufflé zonder dat deze overloopt. Maak het geheel af met wat dunne plakjes truffel.



Gevulde parelhoenfilet met morilles, gestoofd boutje, piccalilly met vijg en gegrilde aardappel

Ingrediënten

10 parelhoenfilets
Vulling voor de filet
600 gr kip dij
peper en zout
2 eidooiers
100 g slagroom
slok Armagnac
15 gr gedroogde morilles
40 gr pistachenoten
Gestoofd boutje
10 schoongemaakte boutjes Peper en zout
Ganzenvet
Kruidnagel
laurierblad
1 ui fijn gesneden
1 teen knoflook
Gevogelte fond
Piccalilly met vijg
1 ui, fijn
1 rode paprika in kleine blokjes
1/2 Spaanse peper, fijngesneden
150 g vijgen, klein gesneden
100 g komkommer, in kleine blokjes
100 gr zilver ui, fijn gesneden
1 eetlepel Franse mosterd
1 eetlepel kurkuma
1 theelepel kerriepoeder
40 g bloem
50 gr suiker
100 gr augurk, blokjes
1 teentje knoflook, fijn
1 eetlepel gembersiroop
1 eetlepel olie
5 dl azijn
Zout naar smaak
Gegrilde aardappel
5 aardappels stevig
Olie om te grillen
Zeezout
Rode en groene cress
Paar gehakte pistache noten

Bereidingswijze

Vulling voor de filet

De morilles weken in lauw water en zorg dat al het zand uit de paddenstoel verdwijnt. De pistachenoten kort bruineren en af laten koelen, de kip dij schoonmaken en snijden. De morilles goed uitknijpen en dan fijn snijden (onderste vocht niet gebruiken) en de pistache noten grof hakken. In de keukenmachine de kip dij fijn draaien met de eidooiers, peper en zout. Op het laatst de room toevoegen en even kort mee draaien. Het geheel in een bekken en daar de pistachenoten, morieljes en Armagnac erdoor spatelen. Geheel in een spuitzak om zo de filets in te spuiten.

Snij de filets in zodat ze opengeklapt kunnen worden. Vul de filets en bind ze vast met bindtouw. De filets in de koelkast op laten stijven. Bak de filets aan in boter en laat ze garen in de oven van 170 °C. Ze zullen ongeveer 20 minuten in de oven moeten.

Gestoofd boutje

Je mag eventueel een stuk bot aan het boutje laten zitten. De boutjes op smaak brengen en aanbakken in het ganzenvet. Daar de ui, knoflook, kruidnagel en laurierblad bij voegen, geheel even kort door verwarmen. Afblussen met de gevogelte fond en de boutjes in 45 minuten gaar stoven.

Piccalilly met vijg

De groenten en vijgen blancheren, zodat deze gaar zijn. Spoel groenten goed af in koud water en laat in een vergiet uitlekken.

Meng de mosterd, kurkuma, kerrievoeder, bloem en suiker en roer goed door elkaar. Doe knoflook erbij en voeg al roerend gembersiroop, olie en drie eetlepels azijn erbij. Blijf roeren tot een glad papje ontstaan, in een pan de rest van de azijn aan kook brengen en al roerend het kruiden papje aan de azijn toevoegen en 2 minuten laten doorkoken, dan de groente en vijgen erdoor mengen, op smaak brengen en af laten koelen.

Gegrilde Aardappel

De aardappels schillen en in plakken van een halve cm snijden. Uitsteken met een steker en in een ovenschaal kort marinieren in olijfolie. De aardappel kort, heet grillen in de grillpan, bestrooien met zeezout en kort doorgaren in de oven.

Presentatie

Zet de boutjes rechtop, als je het botje eraan hebt laten zitten zet je deze dus recht omhoog. Zet of leg de gevulde filets naast het boutje. Je kunt de filets eventueel nog doormidden snijden. Schep de piccalilly erbij en leg de aardappeltjes erbij. Je kunt cress en gehakte pistache noten gebruiken om te garneren.



Meringue paddenstoel met truffels en vijgenmousse

Ingrediënten

Meringues

120 ml eiwit

1/4 theelepel cream of tartar (wijnsteen)

1/4 theelepel zout

1 theelepel vanille extract

175 gr poedersuiker

Truffels

200 g chocolade extra puur 72%

150 ml verse slagroom

50 g ongezouten roomboter

Scheutje cognac

4 el cacaopoeder

100 gram witte chocolade

Melk choco truffel

100 gram melkchocolade

35 ml slagroom

drupje vanille extract

Scheutje vanille bourbon

Vijgenmousse

300 g verse vijgen

50 g suiker

30 g water

40 gr eiwitten

135 gr slagroom

Glazing

215 gr suiker

150 gr gezoete gecondenseerde melk

115 ml water

14 gr gelatine poeder

90 ml water

250 gr White Chocolate Chips

Rode Food Coloring

Eetbare aarde

90 gr bloem

60 gr (extra donker) cacaopoeder

90 gr poedersuiker

snuf zout

75 gr boter, koud

Extra

Blaadjes munt ongeveer 5 per bord

Klein beetje witte chocolade (halve reep)

Bereidingswijze

Je moet veel dingen van tevoren voorbereiden! Veel dingen moeten een tijd in de koeling of de oven. Houd daar rekening mee!

Meringues

Verwarm de oven voor op 110 °C. Zorg ervoor dat je een brandschone metalen of glazen kom hebt en dat de garde ook brandschoon is. In de kom klop je de eieren op tot ze beginnen te schuimen. Voeg dan de cream of tartar, het zout en de vanille toe en blijf kloppen tot je zachte pieken kunt maken. Voeg nu geleidelijk het poedersuiker toe tot alle suiker op is en je mooie stevige pieken kunt maken die blijven staan. Giet het mengsel in een spuitzak met een vrij groot en glad mondstuk. Spuit nu 10 'stammetjes' van de paddenstoel op het ene gedeelte en 10 'kapjes' van de paddenstoel voor de bovenkant. Zet de meringues een uur in de oven. Ze moeten stevig aanvoelen en licht bruin zijn. Als ze klaar zijn haal je ze eruit, laat ze even koelen en stop de 'kapjes' GOED afgesloten in een bak in de vriezer. Ze moeten koud zijn om er goed de glazuur op te laten hechten.

3 soorten chocolade truffels

Breek de pure chocolade in stukjes en doe in een kom. Breng de slagroom in een pan met dikke bodem tegen de kook aan en voeg de boter toe. Neem van het vuur, laat iets afkoelen en schenk over de chocolade. Roer tot de chocolade

gesmolten is en goed met de slagroom is gemengd. Meng nu ook de drank erbij. Laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Verdeel het chocolademengsel met behulp van 2 theelepels in kleine porties en rol die tot balletjes. Je moet wel 20 balletjes krijgen.

Smelt 2/3e van de witte chocolade au bain-marie. Als dat gesmolten is doe je er de andere 1/3e bij (dan is het getemperd en blijft de chocolade 'knapperiger'). Als het nog zacht is rol je er 10 truffels, van boven, door zodat ze een witte coating krijgen. Doe de cacao in een ander bord en rol daar ook 10 truffels doorheen. Met de truffels van melkchocolade werk je op dezelfde manier, maar dan met melk chocolade. Maak ze niet te groot!

Vijgenmousse

Was de vijgen, snijd de steeltjes eraf. Snijd de vijgen in stukjes en pureer ze in een keukenmachine. Breng in een pannetje het water en de suiker aan de kook. Begin dan de eiwitten te kloppen op de hoogste snelheid terwijl je de suikerstroop ondertussen er in een straaltje in laat lopen. Blijven kloppen tot het eiwitmengsel is afgekoeld (ongeveer 12 minuten). Klop de slagroom stijf en meng de vijgenpuree erdoor. Vouw daarna het eiwit er voorzichtig door. Zet het minimaal 2 uur in de koelkast.

Glazing voor paddestoel

Doe de suiker de gecondenseerde melk en 150 ml water in een pan en verwarm dit. Meng ook het water met de gelatine poeder, laat dit een paar minuten staan en opzwellen. Als het suiker, gec.melk en water mengsel begint te koken haal je het van het vuur af en voeg je de opgezwollen gelatine toe. Roer goed door en daarna giet je het hete mengsel over de witte chocolade die je in kleine blokjes hebt gehakt. Laat dit 5 minuten staan. Dan begin je met een garde dit mengsel te roeren en lost de chocolade erin op. Voeg nu de food coloring toe tot een mooie rode kleur. Maak dit mengsel op tijd want het mag niet te warm over de meriques gaan! Het mengsel moet bijna op kamer temperatuur zijn maar nog wel vloeibaar. Als je het niet redt kun je hem terug koelen in een metalen bak die je weer in koud water zet.

Eetbare aarde

Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Doe de bloem, cacao, poedersuiker en het zout in een kom en meng deze door elkaar. Snijd de koude boter in kleine blokjes en meng deze erdoor. Wrijf alles met je vingers tot een kruimelig geheel. Het mengsel blijft wat aan de droge kant. Schep het kruimelmengsel op de bakplaat en bak de kruimels 10-15 minuten. Schep ze halverwege éénmaal om met een spatel.

Laat de kruimels afkoelen op de bakplaat.

Presentatie

Begin met het monteren van de meringue paddenstoelen. Maak in de kapjes aan de onderkant een gaatje dat op het steeltje past. Het moeilijkste is het glazuren van de kapjes. Je legt een grillrooster op de kop over een grote bak zodat je het glazuur weer kunt opvangen. De kapjes leg je op het rooster en je giet het glazuur over de kapjes. Doe dit voorzichtig en kijkt of het blijft plakken. Mogelijk moet het nog een keer erover gieten. Dan moet je de geglazuurde kapjes op de steeltjes zetten. Als het mooi recht is blijft dat mooi staan. Schaaf daar wat witte chocolade over en je hebt een paddenstoel, rood met witte stippen. Zet de paddenstoel op een bord. Sprenkel daar de eetbare aarde omheen (zet de paddenstoel niet OP de aarde dan valt hij om). Plaats de 2 verschillende truffels op de aarde bij de paddenstoel. Maak een quenelle van de vijgenmoes en leg die erbij. Maak af met een aantal muntblaadjes om er een mooi geheel van te maken. Succes!