|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **WIJNEN** | **GERECHTEN** |
| CCN-borduurlogo |  |  |
|  |  |
|  |  |
| Bois du Cerf  Domaine vico | **AMUSE** |
|  | Maiscornetto, rode ui |
|  |  |
|  |  |
|  | **VOORGERECHT** |
| Bois du Cerf  Domaine vico | Zoete ui met hazelnoot en bloemkool |
|  |  |
|  |  |
|  | **TUSSENGERECHT** |
| Colpaola | Zalm in een jus van karnemelk |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **MENU** |  | **HOOFDGERECHT** |
| Domaine Alary La Brunote of Domaine Alary Tradition | Hazerug met wildsaus, spruitjes, romanesco en pastinaak |
|  |  |  |
| **Januari 2025** |  |  |
|  | **NAGERECHT** |
|  |  | Mandarijn en guave |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **AMUSE Maiscornetto, rode ui** | |
|  | |
|  | **Bereiding Mexicaanse crumble** |
| 15 g zachte boter  5 g suiker  2 g zout  1 g Mexicaanse kruiden  15 g bloem | Meng de boter met de suiker, zout en de Mexicaanse kruiden.  Voeg de gezeefde bloem toe en meng met je handen tot je een korrelige structuur krijgt.  Bak op een bakmatje 8 tot 10 minuten in een voorverwarmde oven van 165 °C.  Wrijf ze tot kleine korrels. |
|  |  |
| 12.5 ml water  50 g zure room  7.5 ml melk  10 ml citroensap  1,5 g kappa | **Bereiding zure room gelei**  Breng alle ingrediënten kort aan de kook.  Stort een dunne laag op een platte schaal en laat opstijven in de koeling.  Snijd in hele kleine kubusjes als het stijf is. |
|  |  |
|  | **Bereiding rode ui gel** |
| 1 rode ui  8 gr suiker  50 ml water  5 ml natuurazijn  5 ml sushi azijn  1 g agar agar  0.5 g gellan | Snijd de rode ui fijn.  Plaats de suiker met de ui in een pan en karamelliseer dit tot de ui gaar is. Voeg eventueel wat water toe.  Voeg vervolgens eerst het water en dan de overige ingrediënten toe.  Stort uit in platte schaal en laat opstijven in de koeling.  Mix als het stijf is met een staafmixer tot een gel (voeg water toe tot het ‘pakt’).  Druk de gel door een fijne puntzeef met de achterkant van een pollepel.  Bewaar in spuitzak. |
|  |  |
|  | **Bereiding mais mousse** |
| 150 g mais (1 blikje)  1.5 sjalot  1 teentjes knoflook  2 g currypoeder  2 g vandouvan  4 g zout  4 g gelatine  42 g eiwit  125 ml room | Week de gelatine in koud water.  Kook de mais gaar. Giet af, maar houd 150 g van het kookvocht apart.  Verhit een scheutje olie in een pan en stoof de sjalot en knoflook kort aan.  Voeg de mais, het kookvocht van de mais, currypoeder, de vandouvan en het zout toe en kook kort op.  Schenk in een blender en mix alles. Zeef de massa door een bolzeef. En los de gelatine op in de vloeistof.  Schenk de massa in een kom en laat deze licht lobbig worden op een ijsbad.  Klop het eiwit op en klop daarna de room lobbig.  Spatel eerst het eiwit en vervolgens de room onder de massa.  Schep in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje. |
|  | **Uitserveren** |
| 9 vellen filodeeg  2 uitserveerplankjes | Verwarm de oven voor op 170° C. Van ieder vel filo deeg snijd je 2 rondjes uit (zie tekening). Gebruik hier een schotel met doorsnede van 16 cm voor. Deze rondjes snijd je weer door de helft. Vet de halve rondjes in met gesmolten boter en leg nu de punt van de cornettovorm in een hoek van 45 graden en rol deze op rond een cornetto vormpje. Bak ze 10 minuten in de oven.  Verdeel hoorntjes (3 pp) rechtop over de 2 serveerplankjes.  Spuit de mais mousse erin tot halverwege het hoorntje.  Schik er enkele kubusjes zure room gelei in en spuit dan af met mais mousse tot je een toefje krijgt op het hoorntje alsof het een ijsje is.  Spuit hier een dotje rode ui gel bovenop.  Strooi wat Mexicaanse crumble erover en werk af met enkele blokjes zure room gelei.  Zet de serveerplankjes op tafel en laat iedereen zelf 3 hoorntjes pakken. |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **VOORGERECHT Zoete ui met hazelnoot, bloemkool en steur eitjes** | |
|  | |
|  | **Bereiding uien in dashibouillion** |
| 6 uien  2 g gedroogde dashi  4 g gedroogde katsuobushi  2 liter water | Zet een pan met koud water op het vuur met de kombu en breng langzaam aan de kook. Zet het vuur lager zodra het kookt en houd het tegen het kookpunt aan. Voeg dan de katsuobushi toe en laat ongeveer 15 minuten op laag vuur sudderen. Zeef vervolgens de bouillon en druk met de achterkant van een lepel het vocht uit de resten in de zeef. Breng de bouillon weer aan de kook.  Pel de uien en voeg ze heel toe zodra de bouillon kookt. Laat 30-45 minuten koken op middelmatig vuur. Zeef vervolgens de bouillon en zet de uien opzij. Gebruik de dashi bouillon in de volgende stap. |
|  |  |
|  | **Bereiding sherry saus** |
| 2 sjalotjes  40 g champignons  375 ml dashi bouillon  75 ml sherry  55 ml room  40 g boter  olijfolie | Pel de sjalotjes en snipper fijn.  Maak de paddenstoelen schoon met een vochtig keukenpapiertje en snijd de paddenstoelen fijn.  Fruit de sjalot en paddenstoelen aan in olijfolie gedurende 5 minuten op middelmatig vuur. Voeg de dashi bouillon en sherry toe en laat 20 minuten reduceren.  Haal van het vuur en pureer met de staafmixer.  Monteer met de boter en de room. Zet opzij tot gebruik. |
|  |  |
|  | **Bereiding enoki paddenstoelen** |
| 150 g enoki paddenstoelen  3 el mirin  6 el sojasaus  6 el dashi bouillon  150 g hazelnoten  300 g bloemkool  3 el dashi bouillon | Snijd de hoedjes van de enoki paddenstoelen, houd er nog een klein stukje stam aan.  Breng in een steelpan de mirin, sojasaus en dashi bouillon (uit de eerste stap) zachtjes aan de kook.  Voeg dan de enoki paddenstoelen toe en meng goed met elkaar.  Laat 5 minuten inkoken en haal van het vuur. Laat afkoelen.  Rasp de bloemkool op de rasp fijn.  Hak de hazelnoten fijn.  Meng de bloemkool, hazelnoten en enoki paddenstoelen met een beetje dashi bouillon. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| affilla cress  oranje steur eitjes | Warm de saus op. Halveer de uien en haal voorzichtig de lagen uit elkaar. Gebruik 2 à 3 uien schelpjes per persoon. Vul de uien schelpjes met het bloemkool-hazelnoot-enoki mengsel en leg er een lepeltje steur eitjes op.  Garneer de schelpjes met affilla cress.  Schuim de saus op met de staafmixer en schep dit rond de ui. |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **TUSSENGERECHT Gebakken zalm met venkel en een jus van karnemelk** | |
|  | |
|  | **Bereiding zalmfilets** |
| 1000 g zalm  grof zeezout | Bedek de zalmfilets met het grove zeezout en laat dit 15 minuten lang pekelen. Veeg het zout van de zalm af en spoel de filets kort af onder water en dep droog. Leg gekoeld weg tot gebruik. |
|  |  |
|  | **Bereiding karnemelk jus** |
| 500 ml karnemelk  1 ui  Schil van ½ citroen  2 dl witte wijn  1 dl gevogelte bouillon  25 ml azijn  100 g crème fraiche  200 ml room  zonnebloemolie  zout en peper | Breng de karnemelk aan de kook met een snuf zout. Laat 2 minuten koken, giet daarna door een theedoek en vang het vocht op.  Pel en snipper de ui.  Verhit een scheutje zonnebloemolie op laag vuur en voeg de ui, citroen schillen, vers gemalen peper en een snuf zout en een eetlepel water toe. Laat dit 3-5 minuten rustig aanzweten.  Blus dit vervolgens af met de witte wijn en breng opnieuw zachtjes aan de kook. Voeg daarna de gevogeltefond en 300 ml van het karnemelk vocht toe. Voeg er de crème fraiche, room en azijn bij en laat dit rustig tot minder dan de helft inkoken.  Als de karnemelk voldoende is ingekookt giet hem dan in de blender en mix tot een fijne substantie.  Zeef dit en warm deze op bij uitserveren. |
|  |  |
|  | **Bereiding venkel** |
| 2 venkels  ½ limoen zeste  6 takjes dille  olijfolie | Maak de venkels schoon en snijd in reepjes.  Breng een pan water aan de kook en voeg hier wat zout aan toe. Kook de venkel net gaar.  Breng vervolgens op smaak met een scheutje olijfolie, citroen zeste, peper, zout en wat gehakte dille. |
|  |  |
|  | **Bereiding aardpeer chips** |
| 1 aardpeer | Boen de aardpeer schoon, schillen hoeft niet en snijd op de mandoline hier dunne plakjes van.  Frituur op 180 °C in de frituur en bestrooi met zout. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| 2 el vandouvan  peper  olijfolie | Snijd de zalm in 12 gelijke stukken en bestrooi ze met vandouvan en wat versgemalen peper. Doe een beetje olijfolie in de pan en bak ze rustig aan één zijde goudbruin. Laat de pan en olie niet te heet worden, dan verbranden de kruiden en krijg je een bittere smaak. Draai de zalm vervolgens om, doe een deksel op de pan en haal de pan van het vuur. Zo kan de vis nog mooi doorgaren.  Schep de venkelsalade in het midden van het bord en leg de zalm hier bovenop. Schenk de karnemelkjus over het gerechtje en druppel er wat olijfolie overheen. |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **HOOFDGERECHT Hazenrug met wildsaus, spruitjes, romanesco en pastinaak** | |
|  | |
|  | *Plaats een paar blokjes boter in de diepvries om later te gebruiken als je de wildsaus opklopt vlak voor het uitserveren. Dan zijn ze lekker koud.*  **Bereiding hazenrug** |
| 3 hazenruggen  zonnebloemolie  150 g wortel  150 g uien ± 2  150 g prei  150 g knolselderij  0.5 bol knoflook  400 ml rode wijn  1 l kalfsfond  1 sinaasappel  8 takjes tijm  8 takjes rozemarijn  5 kruidnagels  13 jeneverbessen  2 laurierblaadjes | Snijd met een uitbeenmes de filets van het karkas.  Leg de filets koel weg tot uitserveren.  Hak met een hakmes het karkas in stukken.  Verhit de olie in een braadpan en bak de stukken karkas aan.  Voeg de grof gesneden wortel, prei, ui, knolselderij en de knoflook toe en bak even mee.  Blus af met de rode wijn en laat inkoken tot het stroperig is. Voeg de kalfsfond toe en daarna net zoveel water tot alles net niet onder water staat. Snijd de sinaasappel in kwarten en voeg samen met de tijm, rozemarijn, kruidnagels, jeneverbessen en het laurierblaadje toe en laat zolang mogelijk trekken op laag vuur.  Zeef de hazenjus door een fijne zeef en kook tot een derde in. |
|  |  |
|  | **Bereiding cranberry saus** |
| 1 ui  1 winterwortel  2 st bleekselderij  2 laurierblaadjes  2 kruidnagels  1 el tomatenpuree  50 ml rode wijnazijn  100 ml rode wijn  200 ml port  400 ml kalfsfond  100 g cranberry’s | Week 50 g cranberry’s in 50 ml port en bewaar tot het uitserveren waarna het verder in de saus wordt verwerkt.  Maak de ui, wortel en bleekselderij schoon en snijd in grove stukken.  Bak dit 3 minuten op hoog vuur in arachideolie.  Voeg laurier, kruidnagel en tomatenpuree toe en bak kort mee. Blus af met rode wijn, de overgebleven port, rode wijnazijn en kalfsfond. Laat de saus ten minste 1 uur trekken en passeer door een zeef. Laat de saus nog verder inkoken tot 300 ml.  Bewaar tot afwerking. |
|  |  |
|  |  |
|  | **Romanesco en spruitjes** |
| 12 romanesco roosjes  400 g ongepelde spruitjes  room  melk | Verwijder van de spruitjes het buitenste blad en snijd de spruitjes in smalle reepjes (chiffonade).  Stoof de spruitjes beetgaar in wat boter vlak voor het uitserveren. Kruid met zout en peper en houd ze warm tot uitserveren.  Stoom de romanesco roosjes 8 à 10 minuten in de stoomoven op 150 °C en kruid met peper en zout. Maak van de helft met room en melk een mooie puree. Bewaar beide bereidingen warm tot uitserveren. |
|  |  |
|  | **Pastinaak** |
| 600 g pastinaak  150 ml volle melk  150 ml room  3 kardemon peulen  50 g boter  zout en peper  peterselie steeltjes  tijm  laurierblaadje | Schil de pastinaak, snijd in stukken en kook ze in 15 tot 18 minuten gaar in de melk, room met daarin een kruidenbuiltje van gebonden peterselie steeltjes, tijm en laurierblad en gekneusde kardemonpeulen.  Giet af, bewaar het kookvocht en verwijder het kruidenbuiltje en de kardemonpeulen.  Pureer met de staafmixer en voeg boter en eventueel kookvocht toe voor een stevige puree.  Wrijf deze door een zeef en breng op smaak met peper en zout.  Bewaar in een spuitzak tot uitserveren. |
|  |  |
|  | **Koraal tuile** |
| 75 ml zonnebloemolie  63 ml water  12.5 g bloem  5 druppels rode kleurstof  zeezout | Meng alle ingrediënten goed met een garde tot een klontvrije massa.  Verhit de koekenpan met vlakke bodem (wok) op medium vuur. Mix het beslag nogmaals goed en herhaal dit voor iedere tuile. Hoe beter gemixt hoe kleiner de gaatjes.  Schep 1 lepel van het mengsel in de pan en bak net zolang tot het niet meer bubbelt.  Schep met een spatel uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi meteen met een klein beetje zout. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| 50 g boter  2 el zonnebloemolie  2 takje tijm  2 takjes rozemarijn  2 teentjes knoflook  ½ sjalot met schil  1 el honing | Verhit de boter en olie in een braadpan, voeg de tijm, rozemarijn, knoflook en de sjalot toe. Bak de hazenrug **kort** aan beide kanten aan tot ze bruin zijn en een kerntemperatuur van 48°C hebben. Haal de filets uit de pan en laat ze 10 minuten rusten in aluminiumfolie.  Verwarm de cranberry saus. Als deze warm is voeg de in port geweekte cranberry’s met de port toe. Haal na 5 minuten de cranberry’s eruit en meng ze met de honing.  Trancheer de filet in 12 porties en plaats op het bord.  Plaats een quenelle van pastinaak puree op het bord daarnaast een roosje romanesco in de romanesco puree en gestoofde spruitjes.  Garneer met wildsaus, (klop deze met de staafmixer op met ijskoude blokjes boter), de cranberry saus, cranberry’s in honing en de koraal tuile. |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAGERECHT Mandarijn en guave** | |
|  | |
| *Haal de zeste van de mandarijnen af voordat je ze uitperst en het sap gebruikt in het nagerecht menu.* | |
|  | |
|  | **Bereiding ‘soft’ van mandarijn** |
| 10 g suiker  225 g mandarijnpartjes  55 ml citroensap  50 g mandarijnen coulis  12 ml Grand Marnier  2 g gellan  2.5 g agar agar | Zeef de mandarijnen en bewaar het sap.  Blondeer de suiker in een pan en voeg de mandarijnpartjes toe.  Glaceer ze kort in de suiker en blus met citroensap, de mandarijnencoulis en Grand Marnier. Voeg gellan, agar agar toe en laat kort doorkoken.  Mix fijn, zeef en laat opstijven op een plaat in de koeling. Steek er rondjes uit. |
|  |  |
|  | **Bereiding mandarijnenjus** |
| 15 ml agave siroop  35 g suiker  zeste van 1 mandarijn  25 ml citroensap  80 ml mandarijn sap  10 ml yuzu  0.5 stengel citroengras | Blondeer de agavesiroop in een pan, voeg de suiker toe en laat nog even verder blonderen.  Voeg de zeste van de mandarijnen en het citroensap toe.  Blus met het mandarijnen sap en yuzu sap.  Voeg het gekneusde citroengras toe.  Laat licht inkoken en verwijder daarna het citroengras. Bewaar de jus tot het uitserveren. |
|  | **Bereiding mandarijnengelei** |
| 75 g mandarijnencoulis  12.5 g suiker  7 ml limoensap  2 g agar agar | Doe alle ingrediënten in een pan en breng al roerend aan de kook.  Schenk door een zeef en stort op een schaal zodat je een gelei van ongeveer 1.5 tot 2 mm dikte hebt. Laat opstijven in de koeling en steek en rondjes uit. |
|  |  |
|  | **Bereiding mandarijnen ijs** |
| 300 ml mandarijnen sap  30 ml citroensap  15 ml witte wijnazijn  45 g eiwit  300 ml water  175 g suiker  25 g trimoline/invertsuiker | Breng het water aan de kook, doe er de suiker en de dextrose in en roer ongeveer 1 ½ minuut tot alles is opgelost.  Laat afkoelen.  Mix alle ingrediënten en draai in de ijsmachine tot ijs. |
|  |  |
|  | **Bereiding havermout crumble** |
| 40 g zachte boter  15 g suiker  20 g honing  zout  ¼ vanille stokje merg  40 gr bloem  15 fijne havermout  0.5 g bakpoeder | Doe alle ingrediënten in een mengkom en meng met je handen tot grove korrels.  Bak in een voorverwarmde oven op 165 °C, 10 tot 15 minuten.  Wrijf fijn tot kleinere korrels. |
|  |  |
|  | **Bereiding mandarijnencake** |
| 2 eieren  60 gr suiker  190 ml zonnebloemolie  215 mandarijnencoulis  50 g kokos rasp  50 g citroen rasp  zeste van 2 mandarijnen  2.5 g bakpoeder  140 g gezeefd bloem | Verwarm de stoomoven voor op 180°C.  Mix alle ingrediënten behalve de bloem in de mixer.  Spatel de bloem door het mengsel. Schenk het beslag in een platte bakvorm en bak 40-45 minuten af in de stoomoven.  Steek er rondjes uit. |
|  |  |
|  | **Bereiding guavemousse** |
| 25 g suiker  40 ml citroensap  100 g eidooier  100 g guavacoulis  3 blaadjes gelatine  260 ml room | Week de gelatine in koud water.  Klop de suiker, het citroensap en de eidooier au bain-marie op tot 85 °C.  Klop dan koud.  Warm de guavecoulis licht op en los de gelatine erin op. Laat de massa licht lobbig worden in een ijsbad en spatel het eidooiermengsel er door. Klop de room lobbig en spatel het onder de massa.  Schenk het mengsel in siliconen malletjes en laat opstijven in de vriezer. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
|  | Schik naar eigen inzicht alles mooi op het bord. |
|  |  |
|  |  |