|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **WIJNEN** | **GERECHTEN** |
| CCN-borduurlogo |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **AMUSE** |
| **Pinot Noir** | Tartelette van hert met pompoen |
|  |  |
|  |  |
| **Ca del Magro** | **VOORGERECHT** |
|  | Krokante bloemkool in bierdeeg  met palingsaus en kaviaar |
|  |  |
|  |  |
|  | **TUSSENGERECHT** |
|  | Bouillon met gamba’s, kaffirlimoen  en citroengras |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **MENU** | **Crianza** | **HOOFDGERECHT** |
|  | Duivenborstfilet met duivenjus,  krokante polenta, biet en wortel. |
|  |  |  |
| **februari 2025** |  |  |
|  | **NAGERECHT** |
|  |  | Peer belle Hélène met Trappistenchocolade |
|  |  |  |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **AMUSE Tartelette van hert met pompoen** | |
|  | |
|  | **Bereiding hazelnoot taco** |
| 140 g bloem  10 g hazelnootmeel  40 g boter  3 g zout  1 groot ei | Doe alle ingrediënten in de kitchenaid.  Laat ca 5 min kneden tot je een elastisch deeg krijgt. Laat het deeg ongeveer 1 uur rusten in de koelkast.  Rol het dan heel dun uit. Snijd het uit met een uitsteker van 8 a 9 diameter.  Leg de deegcirkels in een ingevet tartelette vormpje (zwarte).  Bak op 180 °C in de oven gedurende ongeveer 12 minuten. |
|  |  |
|  | **Bereiding hertentartaar** |
| 200 g hertensukade  10 g bieslook  40 g ingelegd mosterdzaad  40 g pompoenpitolie  1 lange peper | Snijd het hertenvlees in hele kleine blokjes.  Snijd de bieslook heel fijn en meng onder de hertenblokjes.  Snijd de peper zeer fijn en voeg toe aan de hertentartaar.  Voeg de rest van de ingrediënten toe en breng op smaak met peper en zout. En zet koel weg |
|  |  |
|  | **Bereiding ingelegd mosterdzaad** |
| 25 g ciderazijn  15 g water  20 g suiker  1 g zout  12 g mosterdzaad | Blancheer de mosterdzaadjes 1 keer om de bittere smaak kwijt te raken.  Kook dan alles samen op en laat de mosterdzaadjes zolang mogelijk in de marinade trekken. |
|  |  |
|  | **Bereiding gemarineerde pompoen** |
| 1/4 pompoen  5 g pompoempitolie  zout naar smaak | Snijd de pompoen op een mandoline in flinterdunne plakjes. Snijd de pompoen uit met een (zeer) kleine uitsteker.  Maak een klein sneetje in het midden van de pompoenrondjes.  Marineer het met de rest van de ingrediënten. Draai de rondjes dan om je vinger zodat er een hoorntje krijgt. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **Bereiding van de pompoenpitemulsie** |
| 1 eidooier  6 g mosterd  6 ciderazijn  120 g zonnebloemolie  60 g pompoenpitolie  zout | Meng alles behalve de olie.  Druppel dan langzaam de olie in het eigeelmengsel. Zorg dat de emulsie intact blijft. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| peterselie | Vul de hazelnoot tartelette met de tartaar. Spuit er enkele puntjes van de pompoenzaademulsie op.  Voeg de gemarineerde pompoen en de mosterdzaadjes toe.  Werk af met wat peterselie |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **VOORGERECHT Krokante bloemkool in bierdeeg met palingsaus en viseitjes** | |
|  | |
|  | **Bereiding bloemkool in bierdeeg** |
| 1 flinke bloemkool  400 g bloem  1 flesje blond bier  100 ml water  100 g boter  2 eidooiers  2 eiwitten  zout | Maak mooie rozen van de bloemkool 3 pp. Breng in een pan water aan de kook en voeg een flinke snuf zout toe.  Kook de bloemkoolrozen 5 minuten in het gezouten water. Haal uit het gezouten water en laat snel afkoelen.  Smelt de boter in een pannetje. Meng de bloem en het bier met de garde tot een glad beslag. Kijk naar de dikte van het beslag voordat je alle bier erbij gooit.  Voeg dan de gesmolten boter en de eidooiers toe en klop tot een homogene massa.  Klop in een andere kom de eiwitten schuimig, voeg een snuf zout toe.  Roer vervolgens het luchtige eiwitschuim met het bierdeeg tot een glad beslag.  Haal de bloemkoolroosjes door het bierbeslag, en laat voorzichtig in de olie zakken en bak tot heel lichtbruin in de frituurpan op 180 °C. |
|  |  |
|  | **Bereiding palingsaus** |
| 350 g gerookte paling  2 sjalotten  ½ citroen  500 ml witte wijn  500 ml groentebouillon  500 ml room | Verwijder de kop van de paling en snijd het vlees los van de graat, verwijder daarna met een lepel het vel van de paling  en snijd het visvlees in blokjes. Zet apart tot later.  Doe de graten in een kookpan. Pel de sjalotten en snijd grof. Snijd de citroen in plakjes.  Doe de sjalot en citroen bij de graten en schenk de witte wijn en bouillon erbij.  Zet op middelhoog vuur en laat tot de helft reduceren.  Voeg dan de room toe en laat 5 minuten sudderen op middelhoog vuur.  Zeef daarna de saus en zet terug op het vuur. Laat nog eens 15 minuten sudderen. Saus opkloppen met koude boter.  Breng op smaak met peper en zout. |
|  |  |
|  | **Bereiding garnituren voor de saus** |
| 2 tomaten  100 g zeekraal  3 sjalotten  100 ml water  100 ml azijn  20 g suiker | Snijd de zeekraal fijn. Pel de sjalotten en snipper fijn. Meng het water, de azijn en de suiker en verwarm in een pannetje.  Voeg de helft van de sjalotten toe en laat 4 minuten koken in het zoetzure mengsel. Giet daarna af.  Snijd de tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijsten. Snijd voorzichtig het vruchtvlees van de schil.  Snijd vervolgens het vruchtvlees in fijne blokjes. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| bieslook  100 g zwarte viseitjes  1 lt zonnebloemolie  wat boter | Verhit de olie in de frituurpan tot een temperatuur van 180 °C.  Bak de bloemkoolroosjes voor de tweede maal vlak voor uitserveren goudbruin en krokant.  Leg de garnituren van de saus in het midden van het bord dan bloemkoolroosjes erop en dan in het midden van de bloemkool de paling .  Schep een beetje viseitjes over de paling. Schenk de saus rondom het gerechtje.  Werk het gerecht af met wat bieslook. |
|  |  |
|  | Filter de olie en zet weg voor de volgende groep |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **TUSSENGERECHT Bouillon met gamba’s kaffirlimoen en citroengras** | |
|  | |
|  | **Bereiding schaaldieren bouillon** |
| 750 g schaaldierenkoppen  2,5 lt water  ½ grapefruit  2 stengels citroengras  ¼ scherpe chilipeper  75 g venkelknol  50 g bleekselderij  75 g wortel  75 g uien  75 g sjalotten  10 g verse kurkuma  3 tn knoflook  25 ml olijfolie  3 bl djeroek poeroet  1 steranijs  ½ tl szechuanpeper | Snijd de grapefruit doormidden (verwijder de schil), snijd het citroengras overlangs door en verwijder de pitjes van de chilipeper.  Was en snijd de venkel, bleekselderij en de wortels in stukjes.  Pel de uien en sjalotten en snijd ze in stukjes.  Schil de kurkuma en snijd in stukjes.  Pel de knoflook en snijd in stukjes.  Bak de schaaldieren ( ook de koppen en schalen van de gamba’s) 5 minuten in de olie in een grote soeppan op laag vuur (ze mogen niet verkleuren).  Voeg dan alle ingrediënten toe en bak ook 5 minuten mee (mag ook niet verkleuren).  Schenk het water erbij en breng het geheel aan de kook.  Zet het vuur laag en schep het schuim met een schuimspaan van de bouillon.  En laat de bouillon onafgedekt 45 minuten zachtjes koken.  Schenk de bouillon door een fijn zeef. |
|  |  |
|  | **Bereiding heldere schaaldierenbouillon** |
| schaaldierenbouillon  Van het recept hierboven  4 stengels citroengras  10 bl djeroek doeroet  10 g rode currypasta  30 ml soya  30 ml rijstazijn  30 ml mirin  ½ zakje dashi  2 el katsuobushi vlokken | Breng de bouillon aan de kook.  Snijd intussen het citroengras en de blaadjes djeroek poeroet fijn.  Verwarm de currypasta in een grote pan met dikke bodem, voeg de fijngesneden ingrediënten toe.  Verwarm de saus 3 minuten. Schenk de hete bouillon erbij en laat het geheel 10 minuten op laag vuur pruttelen.  Haal de pan van het vuur en roer de soya, rijstazijn,dashi,mirin en de katsuobuschivlokken door de bouillon.  Dek de pan af en laat 5 minuten rusten.  Schenk de bouillon door een fijn zeef. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **Bereiding: Tom kha kai van schaaldieren** |
| Heldere Schaaldierenbouillon van hierboven  6 stengelcitroengras  8 bl djeroek doeroet  2 pandanbladen  15 g rode currypasta  1 lt kokosmelk  90 ml citroensap  2 el nuoc man (vissaus)  30 g palmsuiker | Breng de bouillon aan de kook.  Snijd intussen het citroengras, de blaadjes djeroek doeroek en de pandanbladeren fijn.  Verwarm de currypasta in een grote pan met dikke bodem op een laag vuur.  Voeg de fijngesneden ingrediënten toe. Verwarm de pasta nog 3 minuten.  Schenk de hete bouillon erbij en laat het geheel op een laag vuur 10 minuten pruttelen.  Schenk de kokosmelk erbij, en breng alles opnieuw aan de kook, zet het vuur weer laag en laat de bouillon 20 minuten zachtjes koken.  Haal de pan van het vuur en roer de citroensap, de vissaus (nuoc mam) en de palmsuiker door de bouillon.  Pureer de tom kha kai in een blender en schenk hem vervolgens door een fijn zeef, druk de bouillon stevig door de zeef, zodat alle aroma’s goed meekomen. |
|  |  |
|  | **Bereiding gamba’s** |
| 24 gamba’s  3 el olijfolie | Pel de gamba’s, verwijder het zwarte darmkanaaltje en snijd ze overlangs door.  Besprenkel de gamba’s met wat olijfolie, rasp er een beetje kaffirlimoenschil over en bestrooi ze met wat peper |
|  |  |
|  | **Bereiding: bouillon met gamba’s, limoen en citroengras** |
| 3 el olijfolie  2 limoen  1 bakjes enoki  1 bakjes shimeji  1 stronk paksoi  8 bl chinese kool  2 stengels citroengras  1,6 lt tom kha kai bouillon  ½ bosje basilicum  ½ bosje koriander  4 bl djoeroek poeroet | Snijd een stukje van de steeljtes van de enoki en shimeij.  Maak de blaadjes van de paksoi los. Snijd de koolbladeren in fijne reepjes.  Snijd het citroengras overlangs door en snijd de helften nog een keer door.  Breng de tom kha kai met de djoeroek poeroet aan de kook.  Leg de gamba’s met 2 stukjes citroengras in een bak van de stoomoven en stoom de gamba’s 2 minuten.  Verhit de olijfolie met de resterende citroengras in een koekenpan.  Bak hierin de koolbladeren (zonder nerf) en shimeij 30 seconden vlak voor uitserveren.  Verdeel de gamba’s en groenten over de borden.  Verwijder de steeltjes van de basilicum.  Strooi de basilicum, de koriander en enoki erover.  Schenk de hete bouillon aan tafel erbij. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **HOOFDGERECHT Duivenborstfilet met duivenjus, krokante polenta, biet en wortel** | |
|  | |
|  | **Bereiding duivenjus** |
| 12 wilde duifjes  3 wortels  1 grote ui  1 grote prei  6 stengels bleekselderij  6 peperkorrels  3 laurierblaadjes  2 takjes tijm  2 takjes rozemarijn  150 ml rode wijn  30 ml rode wijnazijn  1,5 el tomatenpuree  boter | Snijd de borstjes van de duif, zet deze koel weg, het karkas gebruiken we voor de saus.  Maak voor de jus de groenten schoon. Snijd de wortel, ui, prei en bleekselderij in grove stukken, en bak deze aan.  Wanneer de ui mooi gekleurd is doe dan de tomatenpuree erbij en bak deze aan (ontzuren)  Hak de duiven karkassen fijn en bak deze flink aan, en voeg de overige ingrediënten, behalve de boter,  toe en voeg ongeveer 3 liter water toe, tot alle ingrediënten onder staan.  Breng aan de kook en zet het vuur laag en laat zolang mogelijk trekken.  Schep het vet van de bouillon en gebruik het vet om de duifjes in te bakken.  Zeef daarna de jus en laat inkoken tot een mooie saus, en monteer af met wat koude boter. |
|  |  |
|  | **Bereiding polenta** |
| 500 ml kippenbouillon  2 tn knoflook  180 g polenta  50 ml melk  120 g boter  50 g bloem  2 eieren  70 g geraspte Parmezaanse kaas | Breng de kippenbouillon in een pan aan de kook.  Pel en pers de knoflook en voeg aan de bouillon toe.  Haal de pan van het vuur en roer voorzichtig de polenta door de bouillon totdat er een gladde massa is ontstaan.  Verdeel de polenta in een gelijkmatige laag over een ovenschaal, bak de polenta op 130°C in de stoomoven in ongeveer 20-25 minuten gaar.  Bekleed intussen een (vierkante) vorm van ongeveer 35 cm met aluminiumfolie.  Breng 50 ml water, de melk en 50 gram van de boter in een klein pannetje op medium vuur aan de kook,  de boter moet zijn gesmolten, voordat het mengsel kookt.  Haal het pannetje van het vuur en roer de bloem erdoor. Verwarm ongeveer 3 minuten zodat de bloem kan garen.  Haal de pan weer van het vuur, laat 2 minuten afkoelen en spatel de eieren erdoor zodat er een beslag ontstaat.  Haal de warme polenta uit de oven en roer de Parmezaanse kaas en de rest van de boter erdoor.  Spatel tenslotte het beslag door de polenta en verdeel in een gelijkmatige laag over de beklede vorm.  Zet zo lang mogelijk in de koelkast. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **Bereiding groenten** |
| 3 gekookte rode bieten  15 ml olijfolie  15 ml rode wijnazijn  1,5 gele biet  150 ml sushiazijn  1,5 bos worteltjes  1 grote ui  1,5 teen knoflook  1,5 limoen  150 kippenbouillon  150 ml slagroom  150 g boter  1,5 tl gemberrasp  1 tl suiker | Schil de rode bietjes en snijd ze in partjes of blokjes.  Breng ze op smaak met de olijfolie en de rode wijnazijn.  Schil de gele bietjes, schaaf deze in hele dunne plakjes en leg ze in een schaaltje.  Verwarm de sushiazijn en schenk over de gele bietenplakjes.  Schil de worteltjes en houd 12 wortels apart. Snijd de overige in grove stukken.  Pel en snipper de ui en de knoflook. Halveer de limoen en pers het sap eruit.  Breng de grof gesneden wortels met de ui, knoflook, limoensap, kippenbouillon, slagroom, boter en verse gemberrasp aan de kook.  Zet het vuur laag en kook de wortels in ongeveer 10 minuten gaar.  Glaceer de 12 apart gehouden worteltjes met wat groen in een koekenpan, smelt de boter en voeg de wortels toe in de pan en rol deze goed door de boter, voeg dan de kippenbouillon toe en leg er een bakpapier bovenop, laat rustig garen.  Haal de in room gekookte wortels van het vuur, giet het vocht eraf (wel bewaren) pureer ze met de staafmixer , en voeg eventueel wat van het vocht toe en zeef de puree door een bolzeef en doe daarna de puree in een spuitzak.  Leg de spuitzak in de warmhoudkast. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| 24 eetbare bloemetjes  cress  30 boter  zeezout | Verwarm voor de polenta de frituurpan tot 180°C.  Steek mooie rondjes uit de polenta en frituur deze krokant en goudbruin in ongeveer 3 minuten.  Laat de plakjes gele biet uitlekken.  Maak de wortels en de rode biet warm in de oven.  Maak de jus af met de koude boter en breng op smaak.  Bak de duivenborstjes tot een kerntemperatuur van 47°C.  Leg op elk bord 2 filets en bestrooi met zeezout naar smaak.  Verdeel de rode biet en wortels over de borden en kleur de wortel iets met een crème brulee brander.  Spuit op elk bord wat van de wortel crème en plaats de polenta er speels tussen de groenten door.  Garneer met de plakjes gele biet en de bloemetjes.  Schep tenslotte op elk bord een lepel jus. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **NAGERECHT Peer belle Hélène met trappistenchocolade** |
|  |  |
|  | **Bereiding gekaramelliseerde whiskypeertjes** |
| 7,5 dl water  2 dl whisky  900 g suiker  1,5 kaneelstok  1,5 sinaasappel  6 conferenceperen  1 vanillestokje | Breng de vloeistof met suiker, kaneelstokjes, vanillestok en sinaasappel naar het kookpunt, tot je een siroop krijgt.  Schil de peren en pocheer ze volledig in de siroop.  Haal de peren eruit en laat afkoelen. Paar eetlepels siroop bewaren voor de perengel.  Halveer de peer en haal het klokhuis uit de peren  Bestrooi de peer met suiker en karamelliseer met de brander.  Herhaal die bewerking een drietal keer. |
|  |  |
|  | **Bereiding chocoladesorbet** |
| 150 g suiker  250 ml water  125 g bittere chocolade  70%  2 el cacaopoeder  1 flesje la Trappe Quadrupel | Meng de suiker met het water en breng aan de kook.  Voeg de chocolade en cacao toe en meng.  Voeg het bier toe en laat afkoelen.  Draai er dan ijs van. |
|  |  |
|  | **Bereiding cigarette russe** |
| 3 eiwitten  150 g poedersuiker  60 g bloem  Een snuf zout  45 g boter  1 tl cacao | Meng de eiwitten met de poedersuiker, Voeg bloem en zout toe en meng goed door.  Roer er de gesmolten boter door. Neem hier 75 gram af en meng die met de cacao.  Doe dat mengsel in een spuitzak en laat rusten in de koelkast.  Strijk de witte massa uit in dunne cirkels op een bakplaat bekleed met bakpapier.  Spuit er met het spuitzakje met cacaomengsel strepen over.  Bak 8 minuten in een voorverwarmde oven van 185°C.  Rol onmiddellijk op tot je een sigaarvorm krijgt. |
|  |  |
|  | **Bereiding risotto** |
| 4,5 dl melk  1/4 vanillestokje  95 g risottorijst  70 g suiker  62 g room  iets zout | Voeg alle ingrediënten samen en laat al roerende zachtjes koken tot de rijst bijna gaar is.  Laat afkoelen. |
|  |  |
|  |  |
|  | **Bereiding Cacao crumble** |
| 25 g amandelen  25 g hazelnoten  25 g boter  25 g suiker  20 g bloem  15 g grue de cacao (gehakte, gepelde en geroosterde cacaobonen) | Brand de amandelen en hazelnoten bruin in een pan.  Meng ze met boter, suiker en bloem.  Bak 10 minuten af in een oven van 170 °C en roer af en toe met een vork zodat de noten niet aan elkaar kleven.  Laat afkoelen.  Verkruimel en voeg grue de cacao toe. |
|  |  |
|  | **Bereiding gel van peren** |
| 2 conference peren  1,5 g agaragar  25 g suiker  ½ sinaasappel  ½ citroen | De peren schillen en in blokjes snijden. Voeg paar eetlepels siroop van de gekaramelliseerde whiskey peertje toe.  De peren gaar stoven, mixen met de staafmixer en voeg de agaragar toe en laat nog 1 minuut koken.  Doe het in een leuk vormpje en laat afkoelen en de koelkast |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| Lemon cress | Maak een mooie compositie op het bord. |
|  |  |