|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **WIJNEN** | **GERECHTEN** |
| CCN-borduurlogo |  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **AMUSE** |
| Finca os Cobatos | Tartaar van zeebaars met  Citroenmayonaise en tomatenjam |
|  |  |
|  |  |
|  | **VOORGERECHT** |
| Gruner Veltliner | Witte asperges, miso, scharrelei,  gerookte eicreme |
|  |  |
|  |  |
|  | **TUSSENGERECHT** |
| De Morgenzon Concerto White | Pani puri aspergemousse, parmezaans koekje, groene asperges en roerei |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **MENU** |  | **HOOFDGERECHT** |
| Yardstick | Suprême van parelhoen, boter café de Paris, asperges |
|  |  |  |
| **MEI 2025** |  |  |
|  | **NAGERECHT** |
|  |  | Pavlova , rabarber en limoncello |
|  |  |  |
|  |  |
|  | Vanaf pagina 10 info over bovenstaande wijnen |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **AMUSE tartaar van zeebaars met citroenmayonaise en tomatenjam** | |
|  | |
|  | **Bereiding tomatenjam** |
| O,5 kg tomaten  80 g suiker  1,5 tl korianderpoeder  1 citroen  1 sinaasappel  4 g agar agar | Pel de tomaten door er met een mesje en kruisje in te zetten en ze dan even in kokend water te leggen en daarna in koud water.  Snijd de tomaten in blokjes en doe ze in een steelpan en zet ze op een zacht vuurtje zodat het sap vrijkomt.  Zet 80 ml water op met de suiker en maak er een mooie karamel van.  Doe de tomaten in een zeef en vang het vocht op en voeg toe aan de karamel en zet terug op het vuur.  Voeg de agaragar toe en laat nog 3 minuten doorkoken.  Breng de tomatenjam op smaak met het korianderpoeder en de rasp van de citroenen en sinaasappelen.  Zet weg in de koelkast. |
|  |  |
|  | **Bereiding citroenmayonaise** |
| 1 eidooier  ½ el dijonmosterd  ½ citroen  3 dl arachideolie | Doe de eidooier, de mosterd en een beetje zout in een hoge smalle beker.  Voeg ook het sap van een halve citroen toe en wat rasp van de citroen.  Giet daarop de arachideolie. Wacht tot de olie en de andere ingrediënten goed van elkaar gescheiden zijn.  Zet de staafmixer op de bodem van de beker en mix tot mayonaise terwijl je de stand van de mixer geleidelijk aan omhoog brengt. |
|  |  |
|  | **Bereiding tartaar zeebaars** |
| 1 kg zeebaars  2 banaansjalotten  100 ml olijfolie extra vierge  1 citroen | Fileer de zeebaars en verwijder het vel. Snijd de sjalotten fijn en konfijt ze in een laagje olijfolie en zeef en laat afkoelen. Verwarm de olijfolie tot max 80°C.  Hak de zeebaars fijn en voeg het sap van de citroen en de gekonfijte sjalotten toe.  Breng op smaak met peper en zout en roer alles goed door elkaar. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| 6 sneetjes zuurdesembrood  Shiso purper  wat gemengde sla | Snijd het brood in dunne plakken op stand 25 op de snijmachine en snij dan in reepjes van 3 bij 8 cm strijk in met wat olijfolie.  Strooi er wat zout op en bak het in de oven krokant, ongeveer 10 minuten in een oven van 180 °C. .  Schik de zeebaarstartaar op het bord en spuit er wat dopjes citroenmayonaise rondom.  Schik wat blaadjes sla op de tartaar en leg er een quenelle tomaten jam op. Leg bovenop de tartaar een reepje brood.  Werk het geheel af met peper, olijfolie en een takje shiso purper. |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **VOORGERECHT Witte asperge, miso, scharrelei, gerookte eiercrème** | |
|  | |
|  | **Bereiding scharrelei** |
| 12 scharreleieren | Gaar de eieren 75 minuten op 65°C in een stoomoven of sous-vide. Laat afkoelen. |
|  |  |
|  | **Bereiding asperges** |
| 1 kg asperges  grof zeezout  boter | Schil de asperges en pekel ze 3 minuten in grof zeezout. Spoel af en dep droog.  Snij van 12 asperges ongeveer 10 cm af met het kopje van de asperges. Trek dit vacuüm met een klontje boter en gaar 16-18 min in de stoomoven op 85 °C. Leg de asperges in ijswater.  Trek van de helft van de rest rauwe asperges linten met een mandoline of dunschiller, trek deze ook vacuüm en gaar ook in de stoomoven op 85 °C voor 8 minuten. Rol de linten voorzichtig op. De andere helft kan in gelijke stukjes gesneden worden en bij de kopjes in de vacuüm zak gedaan worden. |
|  |  |
|  | **Misovinaigrette** |
| 25 g ponzu  40 g witte miso  50 g mirin  12 g suiker  12 g witte wijnazijn  12 g verjus  ½ koffielepel donkere soyasaus  40 g sushiazijn  0,4 g xantana  75 ml zonnebloemolie | Breng alle ingrediënten behalve de sushiazijn, xantana en zonnebloemolie samen aan de kook.  Voeg de xantana toe en mix met de staafmixer.  Voeg de sushiazijn toe.  Zeef en voeg de zonnebloemolie toe. |
|  |  |
|  | **Bereiding gerookte eiercrème** |
| 5 eidooiers  zonnebloemolie  rookmot  2,5 g zout  peper  40 ml sushiazijn  Fleur de sel  Eventueel wat xantana | Verwarm de oven voor op 65 °C. Schep de eidooiers in een kleine ovenschaal en schenk de zonnebloemolie erbij zodat de eidooiers onderstaan.  Gaar 45 minuten in de oven. Schep de eidooiers uit de olie en leg op een plaatje.  Rook ze kort in een rookoven met de rookmot.  Doe de eidooiers in een blender samen met het zout, de gemalen peper, sushiazijn en het water en mix.  Voeg 100 ml van de zonnebloemolie die over de eidooiers zat in kleine hoeveelheden toe en mix tot een gebonden crème.  Bind eventueel wat met xantana. Kruid met de fleur de sel. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **Bereiding misosabayon** |
| 100 ml witte wijn  100 ml natuurazijn  100 ml kippenfond  4 sjalotten  50 ml sushiazijn  100 g eidooier  3 g zout  100 g boter  1 eetlepel witte miso  1 eetlepel donkere miso | Maak een gastrique door de witte wijn, natuurazijn, kippenfond en sjalotten samen aan de kook te brengen.  Laat lichtjes inkoken en zeef.  Meng 100 g van de gastrique met de sushiazijn en eidooier en klop op tot een sabayon op een laag vuur.  Kruid af met zout.  Smelt de boter en voeg de witte en donkere miso toe. Mix fijn met een staafmixer.  Roer door de sabayon. Maak dit vlak voor het uitsserveren. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| gerookt zout  zwarte peper  nootmuskaat  olijfolie  eetbare bloemetjes  verse kruiden | Stoom de gegaarde eieren opnieuw 20 minuten op 60 °C. Pel ze voorzichtig en zeef het overtollig eiwit eraf.  Kruid met het gerookte zout, gemalen zwarte peper en geraspte nootmuskaat.  Snijd de overgebleven asperges in stukjes en stoof de stukjes asperges en kopjes kort aan in de olijfolie.  Kruid met geraspte nootmuskaat en fleur de sel. Leg een ei in het midden van het bord. Nappeer met de misovinaigrette.  Zet de stukjes asperges rondom rechtop en spuit dotjes gerookte eidooier crème.  Schep de miso sabayon op het ei. Werk af met eetbare bloemetjes en verse kruiden. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **TUSSENGERECHT Pani puri aspergemousse, parmezaankoekje, groeneasperge, roerei** | |
|  | |
|  | **Bereiding parmezaankoekje** |
| 180 g parmezaanse kaas  140 g zachte boter  180 g bloem  50 g eigeel | Meng de fijn geraspte kaas met de zachte boter in een kom. Voeg de gezeefde bloem en het zout toe.  Meng met het eigeel en kneed tot een stevig deeg. Vorm tot een bol en dek af met plasticfolie.  Laat 30 minuten rusten in de koeling. Rol het deeg redelijk uit op een bebloemd werkblad, niet te dik.  Is het deeg korrelig voeg dan wat water toe.  Steek er rondjes uit van doorsnede 8 cm.  Vet de mini tartelette van doorsnede 8 cm in met bakspray en leg het rondje deeg erin.  Druk het deeg iets op tegen de rand. Prik enkele gaatjes in het deeg. Bak goudbruin in 8-10 minuten in een oven van 180 °C.  Haal de tartelettes uit de oven en laat afkoelen op het rooster. |
|  |  |
|  | **Bereiding pani puri** |
| 12 stuks pani puri | Frituur de pani puri schijfjes in de frituurpan op 180 °C.  Neem ze eruit als ze lichtbruin gekleurd zijn en mooi rond en laat afkoelen op keukenpapier.  Prik met een mesje voorzichtig een opening in de pani puri. |
|  |  |
|  | **Bereiding asperges voor pani puri** |
| 220 g asperges  500 ml kippenbouillon  2 g suiker  4 gelantineblaadjes  100 ml room  24 st groene asperge tips  1 ei  50 g beenham | **S**chil de asperges en snijd ze in stukken. Breng de kippenbouillon met de suiker aan de kook.  Voeg de asperges toe en kook ze in ongeveer 10 minuten gaar. Neem de asperges uit het kookvocht en laat het vocht 5 minuten inkoken.  Meet 1 dl van het kookvocht af. De rest van het kookvocht bewaren.  Pureer de asperges met de 1 dl van het kookvocht met een staafmixer tot een gladde massa.  Passeer door een zeef.  Week de gelantine in koud water. Verwarm de aspergepuree. Knijp de blaadjes gelatine uit en los op in de aspergemassa.  Klop de room lobbig en meng dit er goed door (nadat de aspergemassa wat afgekoeld is).  Breng op smaak met peper en zout. En zet dan in de koeling.Daarna opkloppen en in een spuitzak doen.  Snijd de koppen van de groene aspergetips en kook deze 2 minuten in het resterende kookvocht (bewaar het vocht). Vul het vocht aan indien nodig  Kook in de tussentijd het ei hard en pel het ei.  Hak het gekookte ei en de ham zeer fijn en meng door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Bewaar in spuitzak. |
|  |  |
|  | **Bereiding aspergepuree** |
| 12 groene asperges  1 el zure room | Schil de uiteinden van de groene asperges, snijd de koppen eraf en de rest in dunne plakjes.  Bewaar de koppen voor de garnering.  Kook de koppen in 4 minuten en de stukjes in 7 minuten in het aspergevocht van hierboven.  Haal de stukjes uit het vocht en mix samen met de zure room met de staafmixer. Kruid met peper en zout |
|  |  |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| 5 eieren  spinaziepoeder  peterselie | Klop de eieren los in een kom en kruid met peper en zout.  Verhit de boter in een pan. Giet er de eieren in en laat al roerend stoven op een laag vuur tot ze gaar, maar nog smeuïg zijn.  Meng er de aspergepuree door. Kruid met peper en zout.  Leg het parmezaankoekje op het bord en schep er de roereieren met asperges op. Garneer met 1 aspergekop.  Vul de pani puri met het ei-ham mengsel.  Gebruik een klein lepeltje. Vul de rest op met de aspergemousse. Bewaar wat aspergemousse voor onder de pani puri.  Spuit een dotje van de aspergemousse op het bord en leg daarop de pani puri.  Bestrooi de pani puri met spinaziepoeder met een heel fijn zeefje.  Steek 2 aspergetipjes en enkele peterselieblaadjes in de mousse |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **HOOFDGERECHT Suprême van parelhoen, boter, Café de Paris asperges** | |
|  | |
|  | **Bereiding Suprême van parelhoen** |
| 3 hele parelhoenen  2 snufjes gerookt paprikapoeder  wat boter | Fileer de parelhoenen. Poten vacumeren in en invriezen voor later gebruik.Verwarm de sous-vide toestel tot 65 °C. Kruid de filets van de parelhoen met peper en zout en gerookt paprikapoeder.  Seal de filets met een klontje boter in een vacuüm machine en laat zakken in het waterbad.  Kook gedurende 55 minuten op 65 °C..  Haal de filets daarna uit de bak. De poten invriezen voor later.  Maak een bouillon van de botjes en vries in voor later gebruik. |
|  |  |
|  | **Bereiding voor de boter Café de Paris** |
| 200 g ongezouten boter  op kamertemperatuur  4 el sjalot, heel fijngehakt  2 teentjes knoflook  6 ansjovisfilets  2 tl citroensap  2 tl dijon mosterd  2 tl kerriepoeder  1 tl paprikapoeder  2 tl zout  4 tl dragon fijngehakt  4 tl peterselie fijngehakt | De knoflook pellen en zeer fijnsnijden en de ansjovis ook fijnsnijden.  Doe alle ingrediënten in een kom en meng tot een egale massa.  Leg de boter op huishoudfolie en vorm grof tot een rol van 20 cm.  Rol op en draai de uiteinden stevig vast. Terwijl je de uiteinden vastdraait,  zal de boter zich vormen tot een nette stevige blok.  Knoop de uiteinden indien nodig om de vorm te behouden. Koel zolang mogelijk tot de boter stevig is.  Zet de boter eventueel eerst een half uur in de vriezer en daarna in de koeling.  Snijd voor gebruik de boter in dunnen plakjes en laat ze zacht worden op kamertemperatuur (zodat ze makkelijk smelten). |
|  |  |
|  | **Bereiding Asperges** |
| 24 witte asperges  24 groene asperges | Schil de witte asperges en allemaal even lang bijsnijden. groene asperges niet schillen maar wel de zijblaadjes eraf halen, even lang als de witte bijsnijden. Zet beiden op in koud water, breng aan de kook en laat 4 minuten doorkoken.  Haal de asperges uit het kookwater en laat ze schrikken in ijswater. |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  | **Bereiding pommes paola** |
| 1 kg vastkokende aardappelen  grof zout  tijm  knoflookolie | Verwarm de oven voor tot 160 °C. Voor de knoflook tijm olie ,voeg je wat tijm naar smaak toe aan de knoflookolie.  Snijd de aardappels op de mandoline in plakjes van ongeveer 3mm dik . Bekleed een bakje van 19 bij 25 cm met bakpapier en vul het bakje met aardappelschijfjes. Strooi op elk laag aardappel een klein beetje zout en peper.  Giet er knoflook tijm olie overheen. Zorg ervoor dat ze volledig bedekt zijn met de olie en bak de aardappels 45 minuten in de oven.  Controleer of ze gaar zijn met behulp van een sateprikker, die moet er makkelijk doorheen glijden.  Laat de aardappels afkoelen in de olie. Steek rondjes uit de aardappel en steek een sateprikker door de afgekoelde laagjes aardappel en til ze uit de vorm.  Verhit de frituur tot 175°C. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| 48 st korenaarasperges  = 200 g | Maak de parelhoen filets warm door ze 10 minuten op 50°C in de stoomoven te doen.  Bak de parelhoenfilets daarna kort aan in geklaarde boter tot het vel krokant is. Korenaarasperges bijsnijden.  Smelt een flinke klont boter in een pan en stoof er de witte, groene asperges kort in aan. Kruid met peper en zout.  Voeg op het laatst de korenaarasperges toe en haal de pan van het vuur.  Frituur de pommes paola in de frituur bij een temperatuur van 175°C  in 5 minuten goudbruin en bestrooi dan met wat fleur de sel  Drapeer alles mooi op het bord en leg het schijfje boter op de filets. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAGERECHT Pavlova, rabarber,Limoncello** | |
|  | |
|  | **Bereiding Pavlova** |
| 105 g eiwit  200 g fijne kristalsuiker  5 ml citroensap  8 g maïzena | Klop in een vetvrije kom de eiwitten met de suiker, citroensap en maïzena stijf.  Dit is klaar zodra je stevige pieken schuim kunt maken. Teken 2x 12 cirkels met potlood op bakpapier met een steker van 7,5 cm, draai het bakpapier daarna om. Pak 2 bakplaten en leg daar het bakpapier met de cirkels op.  Vul een spuitzak met een gladde spuitmond met het stijfgeklopte eiwit.  Spuit daarna het eiwit binnen de cirkels op het bakpapier. Bak de pavlova in 1,5 uur op 90 °C en laat volledig afkoelen in de uitgeschakelde oven met de deur op een kleine kier. |
|  |  |
|  | **Bereiding rabarber coulis** |
| 350 g rabarber (diepvries)  175 g kersen (diepvries)  50 g suiker  sap van 3/4 citroen  4 blaadjes gelatine  10 druppels vanille extract | Doe de ontpitte kersen, de rabarber, de suiker, de vanille en het citroensap (eerst zestes afhalen van de citroen voor de limoncelloroom)  in een pan en laat deze zachtjes koken tot dit gaar is.  Laat het gestoofde fruit een beetje afkoelen. Mix met de staafmixer tot je een gladde lopende fruitpuree krijgt.  Week de gelatine ca 10 minuten in koud water.  Verwarm 4 el fruitpuree in een steelpan. Haal van de warmtebron en laat de uitgeknepen gelatine hierin oplossen.  Voeg dit weer bij de fruitpuree.  Gebruik verschillende mallen. Vul de mallen met de fruitpuree.  Zet de gevulde mallen in de diepvries en laat ze hard worden. Wel op tijd uit de vriezer halen om te laten ontdooien op het bord.  Het is een gelachtige substantie. |
|  |  |
|  | **Bereiding Limoncelloroom** |
| 300 ml slagroom  200 ml mascarpone  75 ml limoncello  4 g vanille extract  wat suiker | Neem een koude mengschaal en schenk de room er in. Klop de room op met een garde.  Voeg tijdens het kloppen de vanille extract toe, wat kristalsuiker en de limoncello in etappes toe.  Rasp ook een beetje zeste van de limoen door de room. (zeste afhalen doe je al bij de rabarber coulis)  Klop tot de room lobbig is en voeg de mascarpone toe.  Klop de room verder totdat deze spuitbaar is.  Zet de room tot gebruik in de koelkast. |
|  |  |
|  | **Bereiding aardbeien** |
| 500 g kleine aardbeien  40 g pure chocolade | Smelt de chocolade in de magnetron op de hoogste stand totdat deze vloeibaar is in een klein kopje.  Doop 3 kleine aardbeien per persoon tot de helft in de chocolade. Zet weg tot gebruik |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
|  | Leg in het midden van het bord een likje limoncello room. Leg daarop een pavlova.  Spuit limoncello room op elke pavlova. Plaats hierop de tweede pavlova.  Deze eerst licht met een brander bruineren.  Daarna afwerken met de aardbeien met de chocolade. De rabarber coulis lag al op het bord te ontdooien. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Op de volgende pagina’s info over de wijnen

Wijn bij de amuse  


Wijn bij voorgerecht:  


Wijn bij tussengerecht:  


Wijn bij hoofdgerecht  
