|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | **WIJNEN** | **GERECHTEN** |
| CCN-borduurlogo |  |  |
|  |  |
|  |  |
| Petit Chablis | **AMUSE** |
|  | Sint Jacobs vrucht met pompoen crème  en pata negra |
|  |  |
|  |  |
| Rapaura Springs | **VOORGERECHT** |
|  | Ricottaballetjes putanesca |
|  |  |
|  |  |
| Kettmeir | **TUSSENGERECHT** |
|  | Bloemkool en curry crèmeux |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **MENU** | Zinfandel Cloud Break | **HOOFDGERECHT** |
|  | Gegrilde ribeye steak met pompoen,  Witlof en Madeira saus |
|  |  |  |
| **Oktober 2025** |  |  |
| Calem Porto Withe Lagrima | **NAGERECHT** |
|  |  | Parfait van Gold chocolade  met appel en Sumak |
| Vergeet niet het wijnboekje |  |  |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Amuse Sint Jacobs vrucht met pompoen crème en pata negra** | |
|  | |
|  | **Bereiding toast** |
| 12 dunne sneetjes zuurdesembrood  kummel | Brood snijden op de snijmachine stand 32 en dan rechthoekjes snijden 4 bij 10 cm.  Droog de sneetje zuurdesembrood met daarop de olijfolie en de gemalen kummel en wat zout tot toast in de oven van 180 °C. |
|  |  |
|  | **Bereiding aardappelpuree** |
| 250 g aardappelen  40 g Pecorino  Wat room en boter | Kook de aardappelen gaar en maak een puree en meng er wat melk en boter doorheen en meng er de pecorino doorheen naar smaak. |
|  |  |
|  | **Bereiding pompoen crème** |
| 500 g pompoen  ½ tl Kummel  ½ tlrozemarijn  2 el mascarpone | Rooster de pompoen met kummel en rozemarijn en olijfolie in de oven van 180°C en pureer tot een gladde massa met de staafmixer.  Voeg de mascarpone toe als de crème te droog is , nog wat room. Kruid nog wat met peper en zout.  Duw de pompoen crème door een zeef en hou ze warm. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| Micro cress  12 Sint jacobsvruchten  110 g pata negra | Laat de sint jacobsvruchten op kamertemperatuur komen en bak ze kort aan in een pan met geklaarde boter.  Serveer de pompoen crème op een warm bord en leg daarop de sint jacobsvrucht.  Spuit de aardappel-pecorinopuree op de toast en werk af met de in reepjes gesneden pata negra en micro cress. |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Voorgerecht Ricottaballetjes putanesca** | |
|  | |
|  | **Bereiding ricottaballetjes** |
| 15 el geraspte parmezaan  500 g ricotta  75 g bloem  3 eieren  75 g panko | Meng voor de ricottaballetjes de geraspte parmezaan en ricotta in een kom en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en weinig fijn zeezout.  Roer goed door. Bekleed een bakplaat of groot bord met bakpapier.  Maak 24 gelijke balletjes van het mengsel en zet ze met wat tussenruimte op de bakplaat.  Zet de plaat of bord in de ijskast zodat de balletjes op kunnen stijven.  Haal de balletjes zodra ze stijf zijn door een diep bord met bloem, daarna door het losgeklopte ei en tot slot door de panko.  Zet de balletjes daarna nog ongeveer 30 minuten terug in de koelkast om op te stijven. |
|  |  |
|  | **Bereiding Tomatencompote** |
| 1 ui  6 tn knoflook  10 tijmtakjes  100 ml witte wijn  1 kg tomaten | Stoof de gesnipperde ui en de grof gehakte knoflook in een pan met een scheut olijfolie.  Zorg dat ze niet kleuren. Voeg de tijm toe en blus af met de witte wijn.  Laat de wijn volledig verdampen en voeg de tomaten toe aan de pan.  Laat ongeveer 1 uur uitzweten op een laag vuur. Voeg ½ tl zwarte peper en ½ tl fijn zeezout toe. Haal de takjes tijm uit de compote en mix de compote in korte stoten met een staafmixer. Het hoeft niet volledig glad te zijn.  Bewaar de compote in de koelkast |
|  |  |
|  | **Bereiding Putanesca** |
| Olijfolie  5,5 el gesnipperde sjalot  3 el fijngesneden  taggiasche olijf  4,5 tl fijngesneden groen olijf  3 el kappertjes  4,5 tl anjovis  750 g tomatencompote | Verhit een scheut olijfolie in een pan, stoof de sjalot aan maar zorg dat hij niet kleurt.  Voeg de fijngesneden olijven, fijngesneden kappertjes en fijngesneden anjovis toe en roer goed door.  Voeg de tomaten compote toe en laat de putanesca zolang mogelijk trekken op een laag vuur.  Breng indien nodig op smaak met peper en zout. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| Barilotto geraspt  Geraspte schil v limoen | Verhit in een pan een royale scheut olijfolie op middelmatig vuur.  Haal de ricotta balletjes uit de koelkast en bak ze enkele minuten al rollend goudbruin.  Laat ze uitlekken op keukenpapier. Lepel wat warme putanesca opeen bord en leg daarop een ricottaballetje.  Werk af met de geraspte barilotto en geraspte schil van de limoen. |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **TUSSENGERECHT Bloemkool en curry crèmeux** | |
|  | |
|  | **Bereiding bloemkool en curry crèmeux** |
| 450 g bloemkool  150 ml groentebouillon  3 g agar  75 g eidooier  50 g room  25 g ponzu  10 bl gelantine  50 g boter  1,5 el indian style  Curry- mango | Week de gelatineblaadjes in koud water.  Snijd de bloemkool in grote stukken en giet wat zonnebloemolie erover en wikkel die in aluminiumfolie.  Pof de bloemkool in een oven van 180 °C gedurende een half uur tot bloemkool gaar is.  Doe de bloemkool over in de maggimix en voeg de groentebouillon, room, mango- indian- currypoeder en ponzu toe.  En mix het geheel tot een glad mengsel.  Voeg het agar poeder toe en verwarm tot het kookt.  Zet nu het vuur uit en laat even afkoelen. Voeg al mixend de eidooier en boter toe.  Voeg nu de geweekte en uitgeknepen gelatine toe.  Doe het mengsel over in een spuitzak en vul de spiraalvormen mallen.  Laat de crèmeux opstijven in de vriezer.  Haal uit de mal en laat ontdooien op het bord. |
|  |  |
|  | **Bereiding geinfuseerde en gegrilde ananas** |
| 1/2 ananas  2 stengel citroengras  2 rawit pepertjes  150 g azijn  100 g suiker  20 g limoensap | Maak de ananas schoon en snijd hem in in 8 stukken in de lengte. Snijd de rawit pepers en citroengras fijn.  Doe de azijn, suiker en het limoensap in een pan en voeg de rawit pepers en citroengras toe.  Laat een half uur sudderen op zacht vuur.  Giet het zoetzure mengsel over de ananas en laat zo lang mogelijk trekken. (Misschien vacuum trekken) in een vacuumzak en vacumeer  Haal de ananas uit het zoetzuur en droog hem met wat keukenpapier.  Grill tot ze goudbruin op de green egg en snijd er blokjes van. |
|  |  |
|  | **Bereiding citroengel** |
| 75cc citroensap  40 g water  10 g gembersiroop  40 g suiker  2 g agar  1 g gellan | Voeg het water, de gembersiroop, de suiker, het agar poeder en het gellan poeder toe bij het citroensap  Meng dit goed en breng het vervolgens gedurende 1 min aan de kook. En blender als de gel nog warm is met de staafmixer.  Giet het dan in een kom en laat het helemaal afkoelen.  Bewaar in de koelkast in een spuitzakje. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| Rauwe bloemkoolroosjes  Takjes cress | De bloemkool crèmeux ligt al ontdooid op het bord.  Schik de blokjes geïnfuceerde en gegrilde ananas op de bloemkool crèmeux.  Werk af met wat grof geschaafde rauwe bloemkool en dotjes citroengel. |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **HOOFDGERECHT Gegrilde ribeye steak met pompoen, witlof en Madeira saus** | |
|  | |
|  | **Bereiding ribeye steak** |
| 1200 g ribeye (zonder bot)  3 el olijfolie  2 takjes tijm  2 takjes rozemarijn  3 tn knoflook | Vacumeer de steak met de olijfolie, de tijm, de rozemarijn, de (geplette) knoflook en peper en zout naar smaak.  Laat ongeveer 1 uur sous vide garen op 50 °C.  Stook de green egg op tot 220°C. |
|  | **Bereiding pompoen** |
| 1 flespompoen  300 ml azijn  30 g kristalsuiker  3 g roze peperkorrels  3 steranijs  3 laurierblaadjes  5 el olijfolie  60 g mascarpone | Verwarm voor de pompoen de oven voor op 170°C. Snijd op stand 12 van de snijmachine 36 dunne plakjes van de bovenkant van de pompoen.  Steek er met een steker doorsnede 4 cm rondjes uit. Verwarm de azijn met de suiker, de peperkorrels, de steranijs  en de laurierblaadjes totdat de suiker is opgelost. Leg de plakjes erin en laat het vocht afkoelen.  Bewaar afgedekt in de koelkast.  Snijd de rest van de pompoen in blokjes en wrijf ze in met wat olijfolie en rooster ze 20 minuten in de oven.  De randjes mogen wat bruin worden.  Pureer de pompoen met de mascarpone en peper en zout naar smaak met de staafmixer.  Laat afkoelen, schep de crème in een spuitzak. Eventueel warm houden in de warmhoudkast. |
|  | **Bereiding voor de saus** |
| 1 banaansjalot  10 zwarte peperkorrels  300 ml Madeira  1 laurierblaadje  300 ml kippenfond  300 ml kalfsfond | Pel en snipper voor de saus de sjalot en kneus de peperkorrels.  Breng ze met de Madeira en het laurierblaadje aan de kook en laat tot de helft inkoken.  Schenk de kippenbouillon in de pan en laat opnieuw tot de helft inkoken.  Voeg tenslotte de kalfsfond toe en kook in tot sausdikte. |
|  |  |
|  | **Bereiding van de witlof** |
| 3 el olijfolie  4 el boter  6 stronkjes witlof  poedersuiker | Verwarm voor de witlof de olijfolie en de boter in een koekenpan. Snijd de witlof in de lengte in vieren.  Bestuif licht met de poedersuiker en bak de witlof gehalveerd aan een kant tot gekarameliseerd . |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **Bereiding paddenstoelen** |
| 500 g gemengde paddenstoelen | Snijd voor de paddenstoelen de grotere exemplaren door de helft of in vieren.  Verwarm voor de paddenstoelen de boter en olijfolie in een pan en bak gaar en goudbruin. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
|  | Verwarm de pompoen crème 30 minuten in een bak met warm water van 70°C.  Zet de oven aan op 170 °C.  Haal de steak uit het warmwaterbad en gril de steak aan beiden kanten mooi bruin op de green egg.  Laat de steak even losjes afgedekt rusten onder aluminiumfolie.  Verwarm intussen de witlof en de saus.  Laat de pompoenrondjes uitlekken . Monteer de madeirasaus met koude boter.  Snijd de steak in mooie plakjes en verdeel met de witlof en de paddenstoelen over de borden.  Steek de pompoenrondjes ertussen en spuit er wat van de pompoen crème bij.  Schenk de madeirasaus over het gerecht. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **NAGERECHT Parfait van Gold chocolade met appel en sumak** | |
|  | |
|  | **Bereiding Elisette koekjes** |
| 75 g boter  75 gr poedersuiker  ½ tl vanille -Extract  Zout  ½ ei losgeklopt  75 g bloem | Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.  Roer de boter, de poedersuiker, het vanille-extract en het zout in een kom tot een gladde massa.  Voeg het ei en de bloem toe en roer dit erdoor. Het deeg mag niet te luchtig worden, klop dus niet op, maar roer alles enkel tot een glad deeg.  Doe het deeg in een spuitzak met een glad spuitmondje van 9 mm.  Spuit het deeg in staafjes van ongeveer de lengte van de parfaitmal op de bakplaat. Houd voldoende tussenruimte, ze lopen uit.  Bak de koekjes in 8-10 min tot de randjes goudbruin zijn. Snijd ze direct op maat van de mal en laat afkoelen |
|  |  |
|  | **Bereiding Parfait van Gold chocolade** |
| 1,5 ei  3 eidooiers  15 g suiker  260 ml room  240 g Gold chocolade callets  75 g Gold chocolade callets | Meng voor de parfait het ei, eidooiers en suiker in een kom en klop dit au bain-marie luchtig tot 72 °C.  Haal de kom uit de au bain-marie en klop het eimengsel weer koud.  Sla de slagroom stijf. Meng nu het koude eimengsel voorzichtig met de geslagen room en roer dit glad.  Smelt de 240 g chocolade au bain-marie, na het smelten is de temperatuur ongeveer 50-60 °C.  Laat dit afkoelen door 75 g Gold chocolade callets erdoor te roeren.  Meng de chocolade met het parfaitmengsel en roer met een garde goed door elkaar.  Doe het mengsel in een spuitzak en spuit de massa in een rechthoekige mal.  Die mal spuit je eerst goed in met bakspray.  Druk voorzichtig een Elisette koekje hierin totdat dit in het midden van de massa verzonken is, en zet dan in de diepvries. |
|  |  |
|  | **Bereiding krokant van filodeeg met sumak** |
| 100 g filodeeg  30 g boter  8 g sumak  15 g poedersuiker  5 g maizena | Laat het filodeeg ontdooien. Voeg de sumak bij de boter en roer goed door.  Laat gedurende 10 minuten de smaken infuseren.  Leg de helft van het filodeeg uit op de werkbank. Gebruik een kwast en bestrijk het deeg egaal met de sumakboter.  Bestrooi met een fijn theezeefje een dun laagje maizena en poedersuiker op de boter.  Bestrijk nu de helft van de dubbele filo weer met boter en bestrooi met de poeders.  Leg 2 stapels van 2 lagen filo bovenop elkaar zodat er allemaal 4 laagse filo pakketten zijn.  Bak deze tussen 2 siliconenmatten voor 15 minuten op 145 °C, of tot het filodeeg volledig krokant is. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | **Bereiding appelchutney met saffraan** |
| 600 g jonagold appels  75 ml ciderazijn  25 ml water  1 kaneelstokje  20 g gembersiroop  100 g geleisuiker  10 draadjes saffraan | Schil de appels en snijd ze in fijne brunoise. Leg de brunoise in de appelcider.  Breng vervolgens alle ingrediënten samen aan de kook en kook op een laag vuur ongeveer 15 minuten door.  Haal de chutney van het vuur en laat afkoelen. |
|  |  |
|  | **Bereiding schuim van appeltaart** |
| 1 kaneelstokje  40 g suiker  170 ml appelsap  1 steranijs  10 g Pro-espuma  170 g volle yoghurt  1 blaadje gelatine | Week het gelatineblaadje in koud water.  Breng de appelsap, suiker, kaneel en steranijs aan de kook en haal van het vuur.  Los in de appelmassa de gelatine op en laat terug koelen tot ongeveer 40 °C.  Haal kaneelstokje en steranijs uit de vloeistof. Voeg de yoghurt en Pro-espuma toe en mix glad met een staafmixer.  Vul een sifon af en zet deze op druk met 1 patroon. |
|  |  |
|  | **Bereiding groene appeljus** |
| 200 g groen appel coulis, v Boiron  50 g suikersiroop  10 g Gel-espessa  wat groene kleurstof | Meng de suikersiroop met de appelcoulis.  Druk met een pollepel door een bolzeef.  Bind de massa voorzichtig af met de Gel-espessa zodat deze iets dikker wordt maar wel vloeibaar, en mix met een staafmixer.  blijft en niet te dun wegloopt op het bord. |
|  |  |
|  | **Uitserveren** |
| Restant Elisette koekjes  Atsina creess | Zet de parfait op het bord met de koek omlaag.  Leg er wat appelchutney en een toef appeltaartschuim bij en schenk de groene appeljus erbij.  Leg de sumak krokantjes erbij.  Verkruimel het restant van de Elisette koekjes en schep wat op het bord.  Werk snel, de parfait moet bevroren worden geserveerd. |
|  |  |