

Maand: November 2019
Thema: Kerstmenu / CCPL-Jubileummenu



Appetizer

Snack tomaat

Amuse

**Champignons met een vulling van peperpaté
Toast met champignons**

Voorgerecht

Grapefruit-salade en viskoekjes

Tussengerecht

Kreeft Thermidor

Soep

Heldere wildbouillon met eendenborst

Hoofdgerecht

Duo van wild met een garnituur van:

Zuurkool & courgette, gebakken knolselderij en rode portsaus

Nagerecht

4 zoete zaligheden

1. Grappa-Peer sorbet
2. Lava-cakeje met een kern van dulce de leche
3. Sinaasappelbavarois
4. Crème brûlée

Snack tomaat

Appetizer, 15 personen

Snack tomaat

1	dl	balsamico aceto
30	stuks	snacktomaatjes
		sesamzaadjes

Extra: lange prikkers

Doe de balsamico aceto in een klein pannetje en breng aan de kook. Daarna het vuur laag zetten en laat ca. 4-5 minuten zachtjes pruttelen.

Laat afkoelen in een koffiekopje.

Doe de sesamzaadjes in een droge koekenpan. Verhit en pan en rooster de sesamzaadjes goudbruin. Bewaar ze in een kommetje en zet weg.

Was de snacktomaatjes en zet weg.

Uitserveren

Prik de snacktomaat aan de onderkant aan een prikker. Dompel de snacktomaat voor ca. ½ onder in de balsamico aceto en laat goed afdruipe, langzaam ronddraaien.

Draai vervolgens de tomaat met de balsamico aceto in de sesamzaadjes zodat de helft van de snacktomaat bedekt is met de sesamzaadjes.

Champignons met een vulling van peperpaté

Toast met champignons

Amuse, 15 personen

Champignons met vulling van peperpaté

15	stuks	uitgezochte champignons , hoed diameter 3-5 cm
500	gram	champignons, niet te klein.
250	gram	peperpaté
150	gram	rauwe ham. roomboter
1	dl	room Worcester-sauce
		zout
2	eetlepel	platte peterselie witte peper uit de molen bloem
	beetje	melk
4	sneden	wit casinobrood peper zwart
Extra:		cocktailprikkers bakpapier keukenpapier

Oven voorverwarmen op 70° C.

Was de platte peterselie en hak fijn.

Maak alle champignons goed schoon.

Haal van de uitgezochte 15 champignons de steeltjes eraf door ze er voorzichtig uit te breken.

Deze steeltjes komen bij de andere champignons.

Leg de 15 hoeden op een serveerschaal met de holte naar boven. Doe er een beetje gemalen peper in, en vul ze dan met de peperpaté.

Snijd de plakjes rauwe ham doormidden en rol ze op. Prik er steeds 2 van op een cocktailprikker en leg ze even op een bord.

De andere champignons en steeltjes klein snijden.

Neem een braadpan en zet deze met een steek boter op een laag vuur.

Leg de 15 champignons met de opening naar boven in de pan.

Besmeer de hoedzijde met de warme boter uit de pan, doe dit met een kwastje.

Na ongeveer 5 minuten zijn de champignons gaar en bruin.

Leg alles op een grote ovenschaal en zet warm weg in een oven van 70°C.

Doe ook de cocktailprikkers met de ham hierbij.

Daarna de gehakte champignons weer op wat hoger vuur zetten, zolang dat het vocht eruit is.

Dan 2 eetlepels bloem erbij doen en goed blijven roeren, de bloem mag niet aanbranden. Beetje melk erbij doen en aan de kook brengen. Als de massa dun genoeg is de overgebleven paté erbij doen en op smaak brengen met Worcester-saus en de room. Casinobrood roosteren en diagonaal doormidden snijden in vier stukken.

Uitserveren

Leg op een warm bord een stukje brood met wat ragout, 1 gevulde champignon en een cocktailprikker met 2 rolletjes ham.

Strooi wat gehakte peterselie over de ragout, en dien op met klein mes en vork.

Grapefruit-salade en viskoekjes

Voorgerecht, 15 personen

Mayonaise

4	stuks	eigeel
5	dl	zonnebloemolie
2	theelepels	gladde mosterd
1	stuk	limoen
		peper en zout

Extra: spuitzak

Doe het eigeel van de verse eieren en de mosterd bij elkaar. Laat druppelsgewijs de zonnebloemolie erbij lopen en klop het geheel op. Als de gewenste dikte bereikt is, het limoensap er beetje bij beetje bij doen. Proef of de mayonaise niet te zuur wordt. En breng op smaak met peper en zout. Weeg 225 gram af, voor bij de viskoekjes, en doe de rest in een spuitzak.

Viskoekjes 2 à 3 per persoon

15	gram	boter
2	stengels	bleekselderij
1	stuk	sjalot
750	gram	koolvisfilet
1,25	dl	arachideolie
3	eetlepels	bieslook
3	eetlepels	platte peterselie
2-3	druppels	tabasco
250	gram	panko
225	gram	mayonaise (zie bovenstaand recept)
		zeezout
		zwarte peper
3	stuks	eieren
125	gram	bloem
50	gram	panko

Extra: tonicstamper
steker Ø 3 cm
bakpapier
vershoudfolie

Snijd de bleekselderij zeer fijn. Smelt de boter in de koekenpan op matig vuur, voeg de bleekselderij toe en bak 1-2 minuten tot hij een beetje zacht wordt. Voeg de gesnipperde sjalot toe en bak nog eens 1-2 minuten. Doe dit in een kom en laat afkoelen.

Snijd de vis in fijne blokjes, 3 x 3 mm, snijd de bieslook en platte peterselie klein. Doe de vis, mayonaise, bieslook, peterselie, tabasco en 250 gram panko in de kom met de afgekoelde bleekselderij en sjalot. Meng e.e.a. goed door elkaar en breng op smaak met zwarte peper en zeezout.

Vorm met een steker van Ø 3 cm koekjes van ca. 0,5-1 cm dikte, gebruik een tonicstamper om de viskoekjes uit de steker te halen.

Doe de eieren, bloem en de 50 gram panko in afzonderlijke kommen. Haal de viskoekjes eerst door de bloem, daarna door het ei en tot slot door de panko. Zet ze vervolgens afgedekt minimaal 30 minuten weg in de koeling om op te stijven.

Verhit de olie in de koekenpan op matig vuur. Bak per keer enkele viskoekjes 2-3 minuten aan elke zijde tot ze krokant zijn.

Laat ze uitlekken op keukenpapier.
Serveer ze lauw/warm bij de salade.

Salade van grapefruit

4	stuks	rode grapefruits
100	gram	veldsla
200	gram	gemengde sla
1	bosje	radijsjes
1	eetlepel	kappertjes
3	eetlepel	olijfolie fruitig honing zout en peper

Extra: mandoline

Schil de grapefruit met een mes en ontdoe de partjes van de vliezen.

Pers 1,5 eetlepel sap uit de rest van de grapefruitpulp en klop dit samen met de olijfolie, zout en peper en naar smaak een beetje honing tot een mooie dressing. Meng de veldsla met de sla.

Uitserveren

Schik vervolgens de sla, de in dunne gesneden plakken radijs en kappertjes op de borden en druppel wat dressing over de salade. Leg er vervolgens de partjes grapefruit op.

Leg de viskoekjes mooi op de salade. Tot slot enkele puntjes mayonaise toevoegen en serveer meteen.

Kreeft thermidor

Tussengerecht, 15 personen

75	gram	roomboter
75	gram	bloem
30	gram	roomboter
150	gram	sjalot
1	dl	witte wijn
8	stuks	gekookte kreeft (diepvries)
2	potten	kreeftenfond
250	gram	champignons
1	dl	slagroom
1	el	fijne Dyonmosterd
0,5	dl	Cognac
		peper en zout
150	gram	Gruyere kaas
		platte peterselie

Leg de kreeften als deze nog niet ontdooid zijn in koud stromend water.

Maak een blanke roux door 75 gram roomboter in een sauspan te laten smelten tot hij is uitgebruist. De boter mag niet bruin worden. Zet de sauspan van het vuur en voeg nu beetje bij beetje de bloem toe en roer met een houten lepel. Zet weer op een laag vuur en blijf roeren tot de boter en bloem begint te zweten en geheel van de bodem los komt. Laat de roux afkoelen in de koelkast.

Smelt 30 gram boter in een pan, fruit een fijngesneden sjalotje hierin en blus af met witte wijn. Laat de wijn op hoog vuur indampen tot het vocht verdwenen is. Zet weg. Snijdt de kreeften voorzichtig in tweeën. Verwijder het darmkanaal en het groenige spul uit zijn kop. Draai zijn scharen eraf.

Haal voorzichtig het kreeftenvlees uit de schaar, de duim en de staart. Snijdt het kreeftenvlees in plakjes. Leg de lege kreefthelften op een schaal.

Verhit de kreeftenfond in een pan en gaar er kort de dikke plakken champignons in. Neem de champignons uit het vocht. Voeg beetje bij beetje de koude roux toe aan de kreeftenfond, klop goed met een garde tot je een mooie gebonden saus hebt. Voeg al roerend de room, mosterd en Cognac toe. Breng op smaak met peper en zout.

Leg in een halve kreeftenschaal eerst de ingekookte sjalotjes, dan afwisselend de kreeftenplakjes en de plakjes champignons, overgiet met de saus. Bestrooi met de kaas.

Tot zover kan alles voorbereid worden.

Raspt de Gruyere kaas.

Zet de kreefthelften onder de grill tot de kaas gesmolten en gekleurd is.

Uitserveren

Serveer de kreeften uit. Naar wens bestrooien met fijn gehakte peterselie.

Heldere wildbouillon met gerookte eenden-borstfilet

Soep, 15 personen

1	stuk	sinaasappel
3	potten	wildfond
1	stuk	eendenborstfilet
2	eetlepels	medium dry sherry
2	stuks	rode paprika's
1	bosje	peterselie, fijngesneden. water peper en zout

Extra:	rookoven
3 eetlepels	rookmot keukenpapier aluminiumfolie

Oven voorverwarmen op 180° C

Start met het roken van de eendenborstfilet.

Doe 3 afgestreken eetlepels rookmot in de rookoven en rook de eendenborstfilet 7-10 minuten.

Rooster de paprika's door de oven voor te verwarmen op 180° C.

Paprika's goed wassen en droog maken.

Leg ze in een ovenschaal en zet ze gedurende 20 min. in de oven. Draai ze om en nogmaals 20 min laten staan in de oven.

Haal ze uit de oven en dek ze af met aluminiumfolie en laat ze afkoelen.

Pel de paprika's en snijd ze in repen.

Sinaasappel goed schoonboenen onder koud stromend water en met de zesteur dun schillen. **Geef daarna de sinaasappel aan de mensen die het dessert bereiden.**

Doe de wildfond in een liter en vul dit aan totdat je in totaal 2 liter vocht hebt.

Breng dit aan de kook. Laat de sinaasappelreepjes 10 min. op laag vuur trekken.

Intussen de eendenborstfilet in smalle reepjes snijden. Sinaasappelreepjes verwijderen en doe de sherry bij de bouillon en breng op smaak met peper en zout.

Uitserveren

De eendenborstfilets, paprika's en fijngesneden peterselie over de borden verdelen en de soepborden uitserveren, vervolgens de wildbouillon aan tafel uitschenken.

Duo van wild, zuurkool & courgette, gebakken knolselderij en rode portsaus

Hoofdgerecht, 15 personen

Duo van wild: Hert en zwijn.

15 stuks hertfilets
15 stuks wildzwijnfilets
peper en zout

Extra: vacumeerzakken
sous-vide

Sous-vide instellen op 51° C. Vlees kruiden en doe van elk 5 stuks in een vacumeerzak.

In sous-vide laten garen gedurende 25 minuten.

Vlak voor het uitserveren heel kort op de hete grillpan leggen.

Zuurkool & courgette

3 eetlepels olijfolie traditioneel
1 teen knoflook
1 stuk Spaanse pepers
1 stukje gemberwortel van ongeveer 2 cm
1 stuk ui
1 stuk courgettes
500 gram zuurkool
1 dl witte wijn (**geen kookwijn**)
peper en zout

Verhit in een braadpan de olijfolie en fruit daarin kort de knoflook, Spaanse peper (in ringen gesneden en zonder zaadjes) en het stukje geraspte gemberwortel aan. Voeg de kleine ui en de kleine geraspte courgette toe en bak onder voortdurend roeren op hoog vuur minimaal 5 minuten. Voeg de zuurkool, uit het vat, toe. Meng alles goed en voeg de wijn toe.

Laat ongeveer 20 minuten zachtjes stoven.

Als je het gerecht te nat vindt, doe dan de deksel van de pan en laat het vocht verdampen op hoog vuur. Zo nodig peper en zout toevoegen.

Gebakken knolselderij

1 stuk knolselderij
roomboter
peper en zout

Hele knolselderij raspen en in gedeeltes bakken in een beetje roomboter en afmaken met peper en zout.

Rode portsaus

25	gram	boter
2	stuks	sjalotjes
2	dl	rode port
2	potten	wildfond
1	dl	room
50	gram	boter
		peper en zout

Bak in de boter in een steelpan de fijngesneden sjalotjes ongeveer 3 minuten zachtjes.

Voeg de rode port toe en laat het 1 minuut koken.

Voeg de wildfond toe en laat de saus ongeveer 20 minuten inkoken, reduceer tot ongeveer de helft. Of tot eigen inzicht.

Voeg de room toe en kook nog 5 minuten zachtjes door en breng op smaak met peper en zout. Zeef de saus en zet tot gebruik in de koelkast.

Verwarm de saus weer, maar niet laten koken.

Klop de 50 gram blokjes ijskoude boter krachtig door de saus en drapeer over het vlees.

4 zoete zaligheden

Nagerecht, 15 personen

1. Grappa-Peer sorbet
2. Lavacakeje met een kern van dulce de leche
3. Sinaasappelbavarois
4. Crème brûlée

Grappa-Peer sorbet

200	gram	kristalsuiker
2	dl	water
1	kg	peren
1	stuk	citroen zestes en sap
0,5	dl	grappa

Breng water en suiker aan de kook en laat 3 minuten zachtjes koken tot de suiker is opgelost. Voeg de geschildde, en in kwarten gesneden peren ontdaan van het klokkenhuis toe, en kook deze zacht. Als je hele rijpe, zachte peren hebt, kun je meteen pureren.

Hak de citroen-zeste fijn.

Als de peren zacht zijn, laat je het geheel wat afkoelen, voeg het citroensap en de zestes toe en blender het geheel tot een klontvrije masse. Eventueel door een zeef drukken om klontjes te verwijderen.

Roer de grappa door het mengsel en vries in, in de snelvriezer.

Elke 15 minuten even door roeren met een vork.

Uitserveren

Serveer een bolletje van het sorbetijs bij de overige 3 componenten.

Crème brûlée

4	dl	Crème brûlée
2	eetlepels	rietsuiker

Extra:
vershoudfolie
Crème brûlée brander
thermometer

Verwarm de basis tot een temperatuur van 70°C is bereikt.

Verdeel de massa over 15 kleine witte schaaltes met steeltje en laat 10 minuten op de werkbank afkoelen. Dek af met vershoudfolie en laat tot gebruik opstijven in de koelcel.

Voor uitserveren bestrooien met rietsuiker en afbranden met de crème brûlée brander.

Lavacake met een kern van dulce de leche

250	gram	pure chocolade
275	gram	boter + extra om in te vetten
5	stuks	eieren
5	stuks	eidooier
200	gram	suiker
125	gram	bloem
1	blikje	dulce de leche poedersuiker

Oven voorverwarmen op 200°C

Verwarm de oven voor op 200°C. Vet 15 kleine ovenschaaltjes licht in met boter.

Breek de pure chocolade in stukjes en doe samen met de boter in een steelpannetje. Smelt dit zachtjes zonder te laten koken en laat daarna iets afkoelen.

Meng de eieren met de eidooiers en suiker en klop dit schuimig. Schep daarna de gesmolten chocolade met boter erdoor en de bloem. Vul de schaaltes voor de helft met het beslag en schep daar een lepel dulce de leche in. Vul vervolgens verder met de andere helft van het beslag. Zet de schaaltes in de oven en bak ze 10-12 minuten.

Let goed op terwijl ze in de oven staan. Als de bovenkant gaar is, kunnen ze eruit.

Niet te lang laten doorbakken, want dan heb je geen vloeibare kern. Snijd de cakejes los van de zijkant van het bakje met een warm mes en stort ze daarna op het bord.

Bestrooi met poedersuiker en serveer direct.

HET BLIKJE DULCE DE LECHE IS VOOR JULLIE AL GEKOOKT !

Sinaasappelbavarois

6	blaadjes	gelatine
2,5	dl	room
	extra	room om te versieren
3	stuks	eiwitten
		sinaasappelsap
60	gram	suiker
1	stuk	sinaasappel
1	stuk	sinaasappel voor de partjes!

De gelatine in een kom met koud water weken, ongeveer 10 minuten.

Rasp 1 sinaasappel en pers uit, **gebruik ook de overgebleven sinaasappel van de soep** om deze uit te persen, vul het sap eventueel aan tot een halve liter met sinaasappelsap.

Verwarm het sinaasappelsap in een pan en laat de suiker hierin oplossen door steeds te roeren. De pan van het vuur nemen en de gelatine uitknijpen en in de pan doen en weer onder steeds roeren op laten lossen. Dit mengsel ook af laten koelen.

De sinaasappelrasp aan het mengsel toevoegen als deze lobbij begint te worden Slagroom stijfkloppen. Eiwitten stijfkloppen.

Als het mengsel goed is afgekoeld en lekker lobbij is geworden de slagroom en de eiwitten erdoor vouwen. Niet te lang doorgaan!

Schenk in kleine glaasjes en zet in de koeling om op te stijven.

Gebruik de overgebleven sinaasappel om er partjes van te snijden.

Spuut voor het uitserveren een toefje slagroom op het glaasje en garneer met een partje sinaasappel.

Uitserveren

Zet alle 4 de componenten op een bord en serveer uit.