

## Maandmenu



November 2013  
Rondreis langs CCN Nederland

Rouleau van Coppa di Parma en eendenlever,  
pittige appelgelei, pompoen en krokant kletzenbrood

CCN Enschede

\*\*\*\*\*

Snert met kabeljauw

CCA Amsterdam

\*\*\*\*\*

Gamba's en roquefortcrème,  
witlof met geraspte sinaasappelschil en schaaldierenjus

CCN Limburg

\*\*\*\*\*

Gebraden wild in rode wijnsaus begeleid door  
kweeperen, sjalotjes, savooiekool en polenta Romana

CCN Limburg

\*\*\*\*\*

Speculaasparfait met rolbiscuit en kaneelsaus

CCN Zeeland

\*\*\*\*\*

Mokka

## Rouleau van Coppa di Parma en eendenlever, pittige appelgelei, pompoen en krokant kletzenbrood

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vlees:</b>			
Eendenlever	130 gram	330 gram	660 gram
Coppa di Parma	130 gram	330 gram	660 gram
Zwarte peper			
<b>Appelgelei:</b>			
Appelsap	100 ml	250 ml	500 ml
Sjalotje	0,25 stuks	0,5 stuks	1 stuks
Rode peper	0,25 stuks	0,5 stuks	1 stuks
Laurier	0,25 blaadje	0,5 blaadje	1 blaadje
Jeneverbessen	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Gelatine blaadjes	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
<b>Pompoen:</b>			
Flessenpompoen	0,25 stuks	0,5 stuks	1 stuks
Sushi azijn	0,8 dl	2 dl	4 dl
Water	0,8 dl	2 dl	4 dl
Gemberwortel	1 cm	2,5 cm	5 cm
Gembersiroop	10 gram	25 gram	50 gram
<b>Kletzenbrood:</b>			
<b>Kletzenbrood</b>	0.2 stuks	0.5 stuks	1 stuks
<b>Jeneverbesdressing:</b>			
Jeneverbessen	10 stuks	24 stuks	48 stuks
Balsamicoazijn	0,5 eetlepel	0.7 eetlepel	1,4 eetlepel
Olijfolie	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Zout			
Peper			
<b>Garnering:</b>			
Mosterd cresson			

### Bereiding:

#### Vlees:

- Leg de dingesneden Coppa di Parma op slagervolie.
- Beleg met de dingesneden (snijmachine stand 14), iets aangevroren eendenlever en maal er wat peper over.
- Leg er een vel folie op en rol lichtjes aan met een deegroller en rol het geheel strak op.
- Leg het dan tot gebruik in de koelkast.

# Rouleau van Coppa di Parma en eendenlever, pittige appelgelei, pompoen en krokant kletzenbrood

## Bereiding:

### Appelgelei:

- Laat de gelatine weken in koud water.
- Breng het appelsap samen met de in stukken gesneden sjalot, de rode peper zonder zaadlijst, laurier en jeneverbessen aan de kook.
- Laat op laag vuur 15 minuten trekken.
- Giet het appelmengsel door een fijne zeef en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
- Zet het mengsel in een kom in ijswater en laat opstijven.
- Als de gelei geheel stijf is deze tweemaal door een zeef (met een pollepel) wrijven, daarna in een spuitzak doen en in de koelkast bewaren.

### Pompoen:

- De pompoen schillen en in strakke blokjes van 1 cm snijden. (snijmachine stand 24)
- De pompoenblokjes samen met de fijngesneden gember, de gembersiroop water en sushiazijn aan de kook brengen.
- Zodra het kookt direct van het vuur halen en af laten koelen in het vocht.
- Daarna de pompoenblokjes door een zeef afgieten en laten uitlekken.

### Kletzenbrood:

- Oven voorverwarmen op 160°C
- Kletzenbrood in zo dun mogelijke plakken snijden (snijmachine stand 10) en ze daarna diagonaal doormidden snijden.
- Op een bakplaat leggen en gedurende 10 minuten krokant bakken.

### Jeneverbesddressing:

- Voor de dressing in een vijzel de jeneverbessen heel fijn stampen en deze mengen met de balsamico en de olijfolie.
- Breng op smaak met zout en peper.

### Serveren:

- Haal de rouleau uit de folie en snijd p.p. 3 plakken van ongeveer 3 cm.
- Verdeel deze over een platbord.
- Spuit een strakke lijn van de pittige appelgelei langs de rolletjes.
- Verdeel de blokjes pompoen speels tussen de rolletjes
- Zet het krokante kletzenbrood erbij.
- Schep wat van de jeneverddressing rondom en garneer met cresson.

## Snert met kabeljauw

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Snert:</b></i>			
Zoete uien	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Diepvries erwten	80 gram	200 gram	400 gram
Gevogeltebouillon	0,3 dl	0,7 dl	1,4 dl
Witte peper, zout			
Zonnebloemolie			
<i><b>Spek:</b></i>			
Dun gesneden ontbijtspek	40 gram	100 gram	200 gram
Olijfolie	0,4 dl	1 dl	2 dl
Fries roggebrood	1,5 sneetje	3 sneetjes	6 sneetjes
<i><b>Mierikswortel:</b></i>			
Melk	0,7 dl	1,7 dl	3,4 dl
Yoghurt	0,7 dl	1,7 dl	3,4 dl
Agar agar	0,8 gram	2 gram	4 gram
Mierikswortel	2 cm	4 cm	8 cm
Zonnebloemolie			
<i><b>Vis:</b></i>			
Kabeljauw a 70 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i><b>Garnering:</b></i>			
Affilla cress			

### Bereiding:

#### Snert:

- Snij de uien in stukjes en bak rustig gaar zonder te laten verkleuren in zonnebloemolie.
- Voeg de doperwten en gevogeltebouillon toe en laat aan de kook komen.
- Pureer in de magimix en wrijf door een zeef.
- Breng op smaak met witte peper en zout.

#### Spek:

- Laat de flinterdunne plakjes spek in een laag olijfolie langzaam uitbakken
- Pas op dat ze niet te donker worden.
- Verkruimel het roggebrood tussen de vingers tot kleine bolletjes.
- Cutter het spek met de olie tot glad een gladde massa met de staafmixer.
- Roer dit door de roggebroodkorrels.
- Breng op smaak met witte peper.

## Snert met kabeljauw (vervolg)

### Bereiding:

#### Mierikswortel:

- Plaats een bekken met zonnebloemolie in een bekken met ijswater.
- Breng de melk, yoghurt en agar agar aan de kook.
- Laat 2 minuten zachtjes koken om de agar agar op te lossen.
- Rasp de mierikswortel
- Roer de geraspte mierikswortel door het melkmengsel en laat 10 minuten trekken.
- Zeef de massa en breng op smaak met zout.
- Houd het mengsel warm en zuig het op met een injectienaald.
- Druppel de massa in de bak met koude olie d.m.v. de injectiespuit.
- Zeef de parels uit de olie
- **Noot Schrijver:** zeef de olie en zet met etiket weg en reinig de injectiespuit zelf. (niet in de vaatwasmachine)

#### Kabeljauw:

- Laat de stukjes kabeljauw op de huid langzaam bakken in een beetje olie.
- Als het huidje krokant is, de stukjes even omdraaien.
- Breng op smaak met zout en een beetje olijfolie.

#### Serveren:

- Leg een flinke lepel snert op een voorverwarmd bord.
- Leg tegen de snert een stuk kabeljauw.
- Strooi er wat roggebroodkorrels en mierikswortel parels over.
- Decoreer met enkele takjes affilla cress.

## Gamba's en roquefortcrème, witlof met geraspte sinaasappelschil en schaaldierenjus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Vlees:</i>			
Gamba's grote Olijfolie	8 stuks 1 dl	20 stuks 2 dl	40 stuks 3 dl
<i>Schaaldierenjus:</i>			
Pantsers van de gamba's			
Wortel (brunoise)	75 gram	150 gram	300 gram
Ui (fijn gesneden)	25 gram	50 gram	100 gram
Knoflook (fijn gesneden)	2 tenen	4 tenen	6 tenen
Whisky	0,5 dl	1 dl	2 dl
Witte wijn, droge	1 dl	2 dl	4 dl
Tomatenspuree	70 gram	140 gram	280 gram
Rozemarijn	10 gram	20 gram	40 gram
Room	2 dl	4 dl	8 dl
<i>Witlof:</i>			
Witlof	4 stronkjes	10 stronkjes	20 stronkjes
Room	1 dl	2 dl	4 dl
Kippenfond	3 dl	6 dl	12 dl
Roquefort	3 gram	60 gram	120 gram
Gembersap	6 gram	12 gram	24 gram
Koude boter	90 gram	180 gram	360 gram
<i>Garnering:</i>			
Olijfolie	0,5 dl	1 dl	2 dl
Geraspte sinaasappelschil;	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepels

### Bereiding:

#### Gamba's:

- Pel de gamba's; verhit olie in een pan en fruit hierin de pantsers al roerende op hoog vuur tot het vrijgekomen vocht verdampt is.
- Het is essentieel dat de bodem van de pan slechts met een "vliesje" olie is bedekt en dat de pantsers de bodem van de pan volledig bedekken, maar in een enkele laag.

# Gamba's en roquefortcrème, witlof met geraspte sinaasappelschil en schaaldierenjus

## Bereiding:

### Schaaldierenjus:

- Voeg de wortel, ui en knoflook toe en fruit deze al roerend mee op hoog vuur gedurende 2 minuten.
- Blus af met whisky en laat deze inkoken.
- Blus vervolgens af met de wijn en laat deze volledig inkoken.
- Voeg de tomatenpuree toe (eventueel verse tomaten), laat volledig indampen.
- Schenk zoveel koud water in de pan dat de massa bedekt is met 1 cm water.
- Voeg de rozemarijn toe; breng het geheel aan de kook en schuim af.
- Houd de coulis 15 minuten tegen de kook aan, passeer door een zeef.
- Voeg room toe en kook in tot de gewenste dikte.

### Witlof:

- Haal 10 blaadjes witlof van de stronkjes, snij die in de lengte in reepjes en houd ze apart.
- Kook de resterende witlof (minus de bittere kern) op een zacht vuur gaar in de room en de kippenfond.
- Voeg de roquefort en het gembersap toe, pureer alles in de keukenmachine.
- Zeef de saus en roer er de in blokjes gesneden boter door.
- Giet de saus in de kidde (½ l) en gebruik 2 koolzuurpatronen.
- Laat afkoelen tot lauwwarm.

### Gamba's:

- Bak de gamba's kort op een matig vuur in 0,3 dl olijfolie (bij 4 personen).
- Ze moeten van binnen licht glazig blijven.

### Garnering:

- Bak de reepjes witlof goudbruin in 0,3 dl olijfolie (bij 4 personen).

### Serveren:

- Verdeel de langoustines over de borden en leg de gebakken reepjes witlof op de langoustines en garneer met de geraspte sinaasappelschil.
- Smit de roquefortsaus rondom.
- Klop de schaaldierenbouillon met de resterende olijfolie op met een staafmixer
- Schep deze over de langoustines.

## Gebraden wild in rode wijnsaus begeleid door kweeperen sjalotjes, savooiekool en Polenta Romana

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Rode wijnsaus:</i></b>			
Plantaardige olie	4 ml	10 ml	20 ml
Sjalot	1,2 stuks	3 stuks	6 stuks
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Rode wijn	2,8 dl	7 dl	14 dl
Port	1,4 dl	3,5 dl	7 dl
Bosbessengelei	160 gram	400 gram	800 gram
Tijm	1,2 takje	3 takjes	6 takjes
Wildfond	2 dl	5 dl	10 dl
Aardappelzetmeel			
<b><i>Sjalotten:</i></b>			
Sjalotten	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Boter	60 gram	150 gram	300 gram
Peper en zout			
Speculaaskruiden			
Rode wijn			
<b><i>Polenta Romana:</i></b>			
Bouillon (gevogelte)	4 dl	5 dl	10 dl
Boter	25 gram	62,5 gram	125 gram
Polenta fijn	70 gram	175 gram	350 gram
Sjalotjes	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Knoflook	0,5 teentje	1 teen	2 tenen
Peper, zout			
Groentebouillonpoeder			
<b><i>Soesjesbeslag:</i></b>			
Water	30 gram	75 gram	150 gram
Melk	30 gram	75 gram	150 gram
Boter	30 gram	75 gram	150 gram
Bloem	30 gram	75 gram	150 gram
Eidooiers	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Gehakte peterselie	1/8 bosje	0,25 bosje	0,5 bosje
Spekjes	15 gram	37,5 gram	75 gram
Kweeperen		150 gram	
Kweeperen	1,6 stuks	4 stuks	8 stuks
Witte wijn	0,8 dl	2 dl	4 dl
Water	1,2 dl	3 dl	6 dl
Suiker	80 gram	200 gram	400 gram
Kaneelstokjes	0,8 stuks	2 stuks	4 stuks
Laurierblaadjes	0,8 stuks	2 stuks	4 stuks



## Gebraden wild in rode wijnsaus begeleid door kweeperen sjalotjes, savooiekool en Polenta Romana

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Savooiekool "bonbon":</i>			
Savooiekool	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
Bouillonpoeder	6 gram	15 gram	30 gram
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Bloem	24 gram	60 gram	120 gram
Slagroom	0,4 dl	1 dl	2 dl
Melk	0,8 dl	2 dl	4 dl
Peper			
Zout			
Kummel	0,4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
<i>Wild (naar aanbod):</i>			
Hertenrugfilet	400 gram	1000 gram	2000 gram
Aardappels	1,6 stuks	4 stuks	8 stuks

### Bereiding:

#### Rode wijnsaus:

- Bak de sjalotten en de knoflook en tijm op matig vuur.
- Laat niet kleuren en kruid licht.
- Voeg de wijn en de port toe en kook in tot ¼.
- Breng de fond aan de kook en zeef er de wijnreductie in en voeg de bessengelei toe.
- Kook in tot het gewenste volume.
- Voor doorgifte eventueel binden met aardappelzetmeel, dat met wat water is losgeroerd.

#### Sjalotten:

- Smelt de boter tot schuimig en doe de sjalotten erbij.
- Bak ze glazig, kruid met peper, zout en speculaaskruiden.
- Gaar ze in een beetje rode wijn.
- Verwarm voor het serveren kort in wat van de rode wijnsaus.

#### Polenta romana:

- Zweet de knoflook en sjalot in de boter aan; voeg de bouillon toe.
- Voeg de polenta toe. Kook gaar en laat even rusten.

# Gebraden wild in rode wijnsaus begeleid door kweeperen sjalotjes, savooiekool en Polenta Romana

## Soezenbeslag:

- Kook het water, de melk en de boter.
- Voeg de gezeefde bloem toe. Kook deze gaar tot een droge “deegbal”.
- Voeg één voor één de dooiers toe en roer tot een homogene massa.
- Meng de polentamassa door het deeg.
- Voeg de gehakte peterselie en spekjes toe en breng op smaak met peper, zout en de bouillonpoeder.
- Doe de massa in een bak en laat afkoelen.
- Portioneer met de quenelle-ijsknijper en frituur deze quenelles goudgeel en zout eventueel licht na. (Je kunt ze voorbakken en voor het uitserveren nog kort nabakken).

## Kweeperen:

- Schil de kweeperen snijd ze in partjes (quartiers).
- Kook de witte wijn, water en suiker met kaneel en laurier
- Kook hierin de peertjes tot ze gaar zijn.

## Savooiekool:

- Maak de savooiekool schoon en zorg voor 15 grote bladeren.
- Snijd uit die bladeren de nerf en blancheer ze 4 minuten.
- Snijd de rest van de bladeren fijn en stoof ze gaar in gevogeltebouillon.
- Maak van 50 gram boter en 60 gram bloem een blanke roux en voeg er de 2 dl melk en 1 dl slagroom aan toe. **(bij 10 personen)**
- Meng dit mengsel door de gestoofde kool. Laat afkoelen.
- Leg een groot stuk huishoudfolie op een snijplank en leg hier de hele bladeren dakpansgewijs op in een horizontale lijn.
- Strijk de koolmassa met een spatel op de bladeren en rol met 2 personen een lange rol en laat opstijven in de koeling.
- Haal voor het opwarmen de rol uit de koeling en verwarm die op een teflonmatje in de oven.
- Snijd er schijven van.

## Wild:

- Bak het vlees in de boter op middelmatig vuur.
- Neem een ovenschaal en plaats er een aantal rauwe aardappelschijven op en
- Plaats het vlees daarop Gaar het wild in de oven met een kerntemperatuur van 50C.
- Laat het kort rusten en

## Serveren:

- Plaats op warme borden de kool en polenta.
- Trancheer het vlees en leg op het bord
- Rangschik de peertjes en sjalotjes erbij en dresseer de saus speels rondom het gerecht.

## Speculaasparfait met rolbiscuit en kaneelsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Speculaasparfait:</i></b>			
Eieren	0,6 stuks	1,5 stuks	3 stuks
Eidooiers	1,4 stuks	3,5 stuks	7 stuks
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Room	1,6 dl	4 dl	8 dl
Speculaaskruiden	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepels
Pistachenootjes (gehakt)	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Melkchocolade (zeer fijn gehakt)	0,8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Speculaasjes (fijngehakt)	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
<b><i>Rolbiscuit:</i></b>			
Eieren	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Suiker	60 gram	150 gram	300 gram
Bloem	60 gram	150 gram	300 gram
Vanillesuiker	1,2 gram	3 gram	6 gram
Speculaaspasta	0,2 pot	0,5 pot	1 pot
Maïzena	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
<b><i>Kaneelsaus:</i></b>			
Kaneellikeur	15 gram	37,5 gram	75 gram
Speculaaslikeur	15 gram	37,5 gram	75 gram
Suiker	16 gram	40 gram	80 gram
Room	0,4 dl	1 dl	2 dl
<b><i>Klets kopjes:</i></b>			
Poedersuiker	40 gram	100 gram	200 gram
Bloem	16 gram	40 gram	80 gram
Geschaafde amandelen	10 gram	25 gram	50 gram
Zachte boter	16 gram	40 gram	80 gram
Sap van sinaasappel	0,2 stuks	0,5 stuks	1 stuks
<b><i>Garnering:</i></b>			
Speculaasjes (fijn)	4 stuks	10 stuks	20 stuks

### Vorbereiding:

#### Speculaasparfait:

- Verwarm de eieren, eidooiers en suiker au-bain-marie tot 85° C.
- Giet de massa in een kom van de kitchen-aid en klop in 5 minuten tot het dubbele volume. In patissierterminen wordt dit “pate à bombe” genoemd.
- Voeg aan deze pate à bombe de overige ingrediënten toe, behalve de room. Spatel er ten slotte de room door.
- Leg op plasticfolie op een bakplaat en zet daarop de pvc ringen van 7 cm doorsnee.
- Lepel dit mengsel in de ringen tot ongeveer 1/3 en plaats de vormen in de vriezer en haal ze er pas uit als ze bevroren zijn.

Blad 2

# Speculaasparfait met rolbiscuit en kaneelsaus

## Vorbereiding:

### Rolbiscuit:

#### Bereiding biscuitdeeg

- De eieren splitsen.
- De eidooiers met een kwart van de suiker en de vanillesuiker los kloppen. Niet schuimig kloppen!
- De eiwitten met een snufje zout luchtig kloppen; geleidelijk aan tijdens het stijf slaan de rest van de suiker toevoegen.
- De maïzena door het stijf geslagen eiwit spatelen.
- Voorzichtig de losgeroerde eidooiers door het eiwit spatelen.
- Als laatste de gezeefde bloem voorzichtig door het eimengsel spatelen.
  
- Leg bakpapier op de bakplaat.
- Verdeel het biscuitdeeg er gelijkmatig over, niet te dik.
- Bak gedurende 8 à 10 minuten in de oven ( 175°C).
- Schuif de biscuit na het bakken onmiddellijk van de bakplaat, draai om op bakpapier, leg er een klamme doek op. Laat een weinig afkoelen. (Niet koud laten worden om breken te voorkomen).
- Smeer hem in met speculaaspasta en rol hem strak op.
- Zet de rol in de vriezer en laat hem kort invriezen.

### Kaneelsaus:

- Klop de likeuren, dooiers en suiker op in een pan en verwarm tot 85° C.
- Giet het mengsel vervolgens in een mengkom en laat het afkoelen.
- Spatel de opgeklopte room erdoor. Bewaar in de koelkast.

### Klets kopjes:

- Meng alle ingrediënten tot een kneedbare massa
- Leg bakpapier op een bakblik
- Leg hierop 12 bolletjes deeg ter grootte van een knikker; houd veel afstand.
- Druk de bolletjes enigszins plat.
- Bak ze in een oven van 175°C 5á 6 minuten tot ze goed bruin zijn.
- Niet te kort want dan worden ze niet hard en knapperig. Laat afkoelen

### Bereidingswijze:

#### Speculaasparfait:

- Verwijder de bevroren parfait voorzichtig uit de vormen en zet ze terug in de vriezer.
- Haal ze een half uur voor het uitserveren eruit.
- Rol ze in de fijngehakte speculaas en zet ze in de koelkast.

### Serveren:

- Maak met een lepel kaneelsaus een diagonale streep op het bord.
- Snijd 2 plakken p.p. van de rollen biscuit en leg ze op een koud vierkant bord.
- Zet de parfait op het bord.
- Steek een klets kopje in de parfait.
- Garneer met de speculaas.



1 Rouleau van Coppa di Parma en eendenlever



2 Snert met kabeljauw



3 Gamba's met roquefortcrème en schaaldierenjus



4 Gebraden wild in rode wijnsaus



5 Speculaasparfait met rolbiscuit en kaneelsaus





## Maandmenu november 2013

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

### **Rouleau van Coppa di Parma en eendenlever, pittige appelgelei, pompoen en krokant kletzenbrot**

*Wijnadvies: Peter Zemmer, Müller Thurgau*

\*\*\*\*\*

### **Snert met kabeljauw**

\*\*\*\*\*

### **Gamba's en roquefortcrème, witlof met geraspte sinaasappel en schaaldierenjus**

*Wijnadvies: Peter Zemmer Sauvignon*

\*\*\*\*\*

### **Gebraden wild in rodewijnsaus begeleid door kweeperen, sjalotjes, savoieekool en polenta Romana**

*Wijnadvies: Château Larose Trintaudon 2006*

\*\*\*\*\*

### **Speculaasparfait met rolbiscuit en kaneelsaus**

*Wijnadvies: Dessertwijn*

\*\*\*\*\*

Mokka