



M

enu 11 september 2010

ten behoeve van de kookwedstrijd Cuisine Culinaire Nederland

SUSHI VAN ZIJLENDE GEVULD MET EEN CRÈME VAN WILDE SPINAZIE EN GEITENKAAS

Geserveerd met geglaceerde meloesuitjes

*

huiswijn

**

HARDER OP DRIE VERSCHILLENDE WIJZE BEREID MET VENUSSCHELPEN, VERGEZELD MET GRATIN VAN AARDAPPEL EN COURGETTE

Gestoomde Harder met een peper-sabayon, op de huid gebakken Harder met een basilicummayonaise en Ceviche van Harder met bieslookolie

*

huiswijn

**

FRIS, ANDERS EN TRADITIE

Appelcitroen sorbet met tomatenjam, gesuikerde bleekselderij en Tarte Tatin

*

huiswijn

**

SUSHI VAN ZIJLENDE MET GEGLACEERDE MELOESUITJES

RECEPTUUR VOOR 3 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

150 gram geitenkaas
300 gram zijlende
100 gram wilde spinazie
50 gram veldsla
50 gram pijnboompitten
200 ml rode port
300 gram meloesuitjes
3 dl runderfond
Slagroom
Balsamico azijn
Notenolie

BEREIDINGSWIJZE

BEREIDING ZIJLENDE

1. Zorg dat de zijlende goed schoon is. Hierna de zijlende licht zouten en peper en aanbraden. Hierna in de oven tot een kerntemperatuur van rond de 48 graden. Hierna in aluminiumfolie laten rusten.
2. Voor het uitgaan de zijlende in dunne plakken snijden, vullen met de crème. Uiteinden afwerken met de gehakte pijnboompitten

CRÈME VAN WILDE SPINAZIE MET GEITENKAAS

3. Wrijf de geitenkaas door een zeef. Was de spinazie. Zet deze aan in notenolie. Hierna laten afkoelen. Hierna mengen met de geitenkaas en op smaak brengen. Eventueel room gebruiken voor een juiste dikte. In spuitzak en wegleggen in de koelkast.
4. Hierna de pijnboompitten roosteren en fijnhakken.

GEGLACEERDE MELOESUITJES

5. Zet de meloesuitjes aan met boter. Voeg suiker toe om licht te laten karameliseren. Hierna afblussen met rode port. 10 minuten laten inkoken. Hierna de runderfond toevoegen en verder laten inkoken. Controleren op smaak.

VELDSLAS

6. Selecteer mooie stronkjes veldsla en bindt dit op.

DRESSING

7. Maak een dressing van notenolie, balsamico azijn, peper zout

OPMAAK

8. Gebruik een langwerpige of vierkante lauwwarme bord. Haal de veldsla door de dressing en plaats deze op het bord in de hoek. Plaats in het midden de drie sushirolletjes. Hiervoor langs de meloesuitjes met daarvoor een streep van de ingekookte portsaus.

HARDER OP DRIE VERSCHILLENDE WIJZE BEREID MET VENUSSCHELPEN, VERGEZELD MET GRATIN VAN AARDAPPEL EN COURGETTE

RECEPTUUR VOOR 3 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

3 aardappels
1 courgette
1,5 kg Harder
15 Venusschelpen
150 gram wilde spinazie
4 dl slagroom
Sjalot
50 gram veldsla
0,5 vleestomaat
Olijfolie
4 citroenen
Peterselie
Basilicum
Bieslook
Peper
4 eieren
4 dl witte wijn

BEREIDINGSWIJZE

HARDER

1. Fileer de Harder en portioneer (3xdrie). Van de visresten, wijn, peper, laurier, sjalot een visbouillon maken. Venusschelpen goed, goed wassen. Aan het einde Venusschelpen kort toevoegen tot deze opengaan. Schelpen uithalen en vlees uit de schelpen halen. Visbouillon zeven en wegzetten (voor stomen). Tomaten ontvellen en in fijne brunoise snijden.
2. Citroenen persen, peterselie fijnhakken. Ceviche maken van de Harder, citroensap, peterselie witte wijn. Voor het uitgaan de overige Harder op het vel bakken in een weinig olie. Gelijktijdig de daarvoor bedoelde Harder stomen.

BIESLOOKOLIE

3. Bieslook fijnhakken en mengen met notenolie. Op smaak proeven. Op kamertemperatuur houden

BASILICUMMAYONAISE

4. Basilicum fijnhakken en deze mengen met de olijfolie. Hierna de olie zeven. Maak van de olie, ei, zout en peper een mayonaise. Op kamertemperatuur houden

PEPER-SABAYON

5. Laat grove peper in de wijn opkoken. Maak van de eieren en gelijke delen wijn een luchtige peper-sabayon.

GRATIN VAN AARDAPPEL EN COURGETTE

6. Schil de aardappelen, snij in plakken en blancheer dit. Snij de courgette in plakken, hierna kruiden en beide zijden grillen. Laat onderwijl de slagroom inkoken en breng op smaak. Bouw in een ring laagsgewijs de gratin op door om en om aardappel met courgette te gebruiken. Eindig met een schijf courgette. Maximaal 2 vingers dik. Maak eventueel een gat in het midden en vul rijkelijk met de ingekookte room. Hierna in de oven verder garen en op het laatst voor het uitgaan even onder de grill.

VENUSSCHELPEN

7. Het vlees van de Venusschelpen opbakken met een fijngehakte sjalot en fijngehakte peterselie. Op smaak afmaken.

OVERIG

8. Bak de wilde spinazie in olijfolie. Tomaten ontvellen en in fijne brunoise snijden. Indien mogelijk wat peterselie frituren voor de opmaak.

OPMAAK

9. Gebruik een groot rond voorverwarmd bord. Zet in het midden de gratin van aardappel en courgette. Leg met een afstand van 1/3 de Harder hierom heen. De gestoomde Harder komt in een bedje van spinazie te liggen welke gevuld is met de peper-sabayon. De op het vel gebakken harder komt op een bedje van veldsla te liggen. Hieromheen wordt de basilicummayonaise geplaatst. De Ceviche wordt op een bedje van de brunoise gesneden tomaat gelegd. De bieslookolie wordt dakpansgewijs aangebracht. De Venusschelpen worden gelijkelijk tussen de Harder verdeeld.

FRIS, ANDERS EN TRADITIE

RECEPTUUR VOOR 3 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

3 appels
1 citroen
325 gram suiker
300 gram water
3 stengels bleekselderij
1,5 vleestomaat
Eiwit
3 plakken bladerdeeg
boter

BEREIDINGSWIJZE

APPELCITROENIJS

1. Maak van suiker en water een suikerstroop. Was de appels, schillen en verwijder klokhuizen. Pers voldoende citroensap. Pureer de appel, hierna door een zeef. Vermeng met citroensap en suikerstroop. Blancheer gehakte schillen. Draai een sorbet voeg aan het eind een opgeklopt eiwit toe. Hierna de geblancheerde en gehakte appelschillen toevoegen.

TOMATENJAM

2. Maak van de tomaten en suiker een tomatenjam. Hou deze lauw.

GESUIKERDE BLEEKSELDERIJ

3. Maak een suikerstroop. Voeg hieraan fijn gesneden citroen toe en een vanillestokje. Laat dit opkoken en voeg hieraan de fijngesneden bleekselderij toe. Als de bleekselderij beetgaar is, deze uit de stroop halen en laten afkoelen

TARTE TATIN

4. Maak een karamel en vul hiermee de met olie ingesmeerde vormen. Appels schillen en in gelijke schijven snijden. Hiermee de vorm vullen. Verdeel een beetje boter over de appels. Steek uit het bladerdeeg de vorm die gebruikt wordt. Leg dit over de appels. Licht suikeren. Hierna in de oven (190 graden) in 20 minuten gaar bakken. Oven hierna op 80 graden.

OPMAAK

5. Serveer bij voorkeur op een langwerpige bord. Appelcitroenijs in een vooraf gekoeld glas met daarover de lauwwarme tomatenjam gedrapeerd. In het midden de gesuikerde bleekselderij en als laatste de Tarte Tatin.