

# Menu voorronde CCN bokaal 11-9-2010

Bert Faessen  
Leon Maas  
Kees Faas

**Licht gerookte carpaccio in een mandje van  
aardappel, veldsla en een portsaus**

\*\*\*\*\*

**Drie bereidingen van Harder**

\*\*\*\*\*

**Taartje van geitenkaasmousse  
met gekonfijte appel & bleekselderij**

## Licht gerookte carpaccio in een mandje van aardappel, veldsla en een portsaus

### **Ingrediënten voor 3 personen**

1 aardappel  
300 gr. zijlende  
200 ml  
runderbouillon  
200 ml port  
100 gr veldsla  
enkele meloesuitjes

3 eieren

1 eetl. boter  
1 eetl. Bloem

### **Dressing**

Olijfolie  
Balsamico azijn  
Suikersiroop  
evt beetje Mosterd  
evt honing

1. Verwarm gedurende 2 uur drie eieren op een temperatuur van 63 graden in de sous vide of op 65 graden, 2 uur in de oven. Pel de eieren en verwijder het eiwit. Evt klein beetje zout op de eidooier.

2. Bind de zijlende op en vries licht aan. Snij er vervolgens carpaccio van. Doe houtmot in de rookdoos en bij voldoende rookontwikkeling gas uit en koud laten worden. Vervolgens de carpaccio 30 à 40 seconden roken. Afdekken en koud wegzetten tot 5 minuten voor de service.

3. Schil de aardappel en draai met behulp van de turning slicer er spaghetti van. Leg wat spaghetti in de onderste van twee mandjes en druk met de tweede de spaghetti in de vorm. Frituur tot bruin knapperig op 180 graden. Bewaar op kamertemperatuur.

4. Kook de runderbouillon met gesnipperde moesui en de port en in. Zeef. Bind desgewenst met de beurre manié

5. Meng voor de dressing de ingrediënten goed door elkaar. Zorg voor een mooie zoet-zuur balans. Breng zo nodig op smaak met peper en zout.

6. Was de veldsla en leg tot gebruik op ijswater.

### **Presentatie**

Leg op een vierkant groot bord een plukje veldsla. Daar tegenaan het aardappelmandje. Laat de carpaccio als een waaier uit het mandje komen. Leg in het mandje op de carpaccio de eidooier. Nappeer de saus rondom of breng druppels aan met een pipet.

## Drie bereidingen van Harder

### Ingrediënten voor 3 personen

3 aardappelen  
1,5 kg harder  
1 courgette  
15 venusschelpen  
2 vleestomaten  
basilicum,  
bieslook,  
peterselie  
olijfolie  
10 gram  
pijnboompitten  
30 gram  
geitenkaas  
150 gram  
spinazie  
3 sjalotjes  
1 dl witte wijn  
roomboter  
slagroom

1. Ontschub de harder en fileer. Trek een bouillon van de gaten. Proportioneer de filets in 6 stukjes van 75 gram. Bewaar de restjes voor de brandade.

### 2. BRANDADE

Laat 3 stukjes harder in de oven in een schaal langzaam garen met wat witte wijn, peper en zout. Kook de aardappelen in de schil gaar, pel en pureer ze grof met een vork. Voeg room, boter en de geplukte harder toe. Breng op smaak met citroenrasp en peper en zout en peterselie. 1 aardappel in hele dunne plakjes snijden en frituren

### 3. PESTO

Maak een pesto van olijfolie en basilicumblaadjes Voeg de licht aangebakken en grof gehakte pijnboompitten toevoegen. Breng op smaak met et de geitenkaas zout en peper

4. Haal het vel van 3 filets en doe ze samen met wat wijn, kruiden, peper en zout in kleine vacumeer zakjes. Trek vacuum en pocheer ze in een (stoom) oven of een sous vide gedurende 1/4 uur op 62 graden (kerntemperatuur 48 graden.

### 5. COURGETTE

Snij de courgette in 3 dunne plakken in de lengte. Op de grill ruitvormig grillen. Bestrijk met pesto en rol op. et pesto bestrijken daarna oprollen.

### 6. GROENTE

De rest van de buitenkant van de courgette in kleine blokjes snijden. tomaten ontvellen en ook in hetzelfde formaat blokjes snijden. De courgette op hoog vuur bakken van het vuur halen de tomaat toevoegen op

smaak brengen met de pesto.

#### 7. HOLLANDAISE SAUS

2 dl witte wijn inkoken met fijngesneden sjalotje en een beetje visbouillon. De gastric zeven, 2 eidooiers in de pan op laag vuur loskloppen tot het schuimig wordt daarna de geklaarde boter druppelsgewijs toevoegen kloppen totdat er een mooie gebonden saus ontstaat op het laatst de fijngesneden bieslook toevoegen.

#### 8. SPINAZIE

Was de spinazie goed. Sjalotjes in brunoise snijden in de notenolie licht aanbraden de spinazie toevoegen kort bakken en op smaak brengen met peper en zout.

9. Bak 3 stukjes harder op de huid krokant. Draai kort om en bak nog even op laag vuur tot gaar.

#### 10. VENUSSCHEPEN

Schep in een pan op hoog vuur in een beetje olie de schelpen circa 1 minuut om Blus af met witte wijn.

#### **PRESENTATIE**

Spinazie op het vierkante bord leggen met daarop de gebakker harderfilet en de gefrituurde aardappelschijfjes een stekertje vullen met de brandade daarop de venusschelpjes dan de gepocheerde harder.

Rond stekertje vullen met de courgette en tomaat. Enkele druppels pesto eromheen en het rolletje courgette ernaast. De hollandaise saus tegen de vis en spinazie napperen.

## Taartje van geitenkaasmousse met gekonfijte appel & bleekselderij

### Ingrediënten voor 3 personen

3 stengels bleekselderij  
500 gram suiker  
500 ml water  
3 appels

25 gram pijnboompitten suiker

3 plakjes bladerdeeg  
100 gram zachte geitenkaas  
3 dl room

1 dl witte wijn  
Rode port  
Balsamico  
1 el suikerstroop

1. Maak een suikerstroop van de suiker en water. Neem her rechte deel van de bleekselderij en snij met een kaasschaaf of op de mandoline lange repen van circa 20 centimeter. Blancheer deze max 1 min in suikersiroop laat even afkoelen en wrijf de overtollige suikersiroop er af. Droog in een oven eerst circa ½ uur op 50 graden en daarna 1,5 uur op 90 graden en laat afkoelen. Was 1 appel. Niet schillen. Snij op een keukenmachine plakken op stand 1 a 2 tot aan het klokhuis. Snij daarna d andere kant. Circa 9 grote en een 3 kleiner schijven. Haal ze kort door het suikerwater circa ½ min en droog in een oven op bakpapier eerst circa ½ uur op 50 graden en daarna 1,5 uur op 90 graden en laat afkoelen.

2. Rooster de pijnboompitten licht. Maak een mooie karamel van een beetje suiker en voeg de pijnboompitten toe en roer tot de karamel plakt. Stort op vetvrij papier en maak los.

3. Maak een siroop door de rode port, balsamico en suikersiroop in te koken. Koel af.

4. Verkruiemel met een vork de geitenkaas en voeg al roerend de helft van de room toe. Klop de resterende room met een beetje suiker tot yoghurt dikte en spatel deze door de geitenkaas tot een luchtige mousse. Doe in een spuitzak en leg in de koeling.

4. Druk de 3 bladerdeegplakjes in ingevette vormpjes van circa 12 cm. Snij de randen af. Bestrooi met poedersuiker en prik gaatjes in de bodem tegen het rijzen. . Bak gedurende circa ½ uur in een over van 90 graden. Verhoog daarna de temperatuur tot circa 200 graden en bak mooi bruin af. Laat afkoelen.

6. Breng de wijn met 2 el suikerstroop aan de kook. Schil de appel en snijd deze in mooie brunoise van 1/2 bij 1/2 cm. Haal het mengsel van het vuur en laat de blokjes erin afkoelen. Bind evt het vocht met een beetje aangemaakt aardappelzetmeel.

7. Schil een halve appel en maak er a la minute ivm verkleuring op de mandoline of spiraalsnijder spaghetti van.

### Presentatie.

Breng op een bord met een grove kwast een streep balsamico siroop aan. Spuit in het bladerdeegbakje een ring van de

mousse. Verdeel de appelblokjes in het midden evt met een weinig gebonden siroop. Schenk er een beetje druppelsgewijs de balsamico siroop over de blokjes. Spuit het geheel dicht met de rest van de mousse. Steek er schuin 3 grote appelschijfjes in en leg er een kleine op in het midden. Leg daar bovenop een beetje van de appelspaghetti. Steek schuin naar boven in de vorm van een piramide 3 bleekselderij stengels. Garneer met de pijnboompitten.