

## *CCN Kookwedstrijd 2010 (deel 2)*



*Team Amsterdam 3*

*Dries Frenks  
Wim van Hees  
Marcel Moerbeek*

### *Menu-uitwerking*

#### ***Voorgerecht***

*Zacht gegaarde rofiletvlugel met Garnalen koekje en roseval aardappel met shi take saus*

#### ***Hoofdgerecht***

*Gerookt, gebakken, confitte en rilette van kwartel met torentje roseval puree en broccoli*

#### ***Nagerecht***

*Witte Por/Tijm ijs, Panacotta met notenliquer en chocolademousse.*

## Voorgerecht

Zacht gegaarde rogfiletvleugel met Garnalen koekje en roseval aardappel met shi take saus

### **Rogfiletvleugel**

300 gr met graat

Fileer de rogvleugel aan beide zijde.

Gaar de filets op het laatste moment in olie, op zeer zacht vuur.

### **Garnalen koekje**

100 gram garnalen

50 gram fijne bloem

room

sjalot

Meng alle ingrediënten tot een dun beslag. Breng op smaak. Voeg voor het bakken in de olie de garnalen toe.

Bak kort in hete olie.

Werk het koekje bij tot een nette vorm

### **Broccoli**

150 gr Broccoli, Stronk van de broccoli en enkele roosjes

Snijdt de stronk tot 12 kleine repen. Gaar deze en de roosjes tot beetgaar in gezouten water.

### **Shi take saus**

Olijfolie/Notenolie

Wijnazijn

Visfond

50 gr Shi take

Knoflook

Peterselie

Bieslook

Maak een vinaigrette. Gebruik 2 delen ingekookte visfond en een 1 deel wijnazijn.

Snijdt de Shitake in brunoise. Zet deze kort aan met een beetje knoflook.

Meng de shi take met de vinaigrette en maak op smaak met peterselie en bieslook.

**Roseval aardappel**

100 gr Roseval

2 sjalotjes

Tonneer de aardappel en kook deze.

Zet de gekookte aardappel heel even aan.

Snij een sjalot in zeer dunne ringen, gaar deze in de boter en bedek daarmee het getonneerde aardappeltje

**Presentatie**

Plaats de rogfilet centraal op het bord. Vorm daarop een rek met de brocolli stronkjes. Plaats daarop het garnalen koekje.

Verdeel de brocolli roosjes, de roseval en de saus links en rechts van de vis.

## Hoofdgerecht

Gerookt, gebakken, confitte en rilette van kwartel met torentje roseval puree en broccoli

### **Kwartel**

3 stuks, schoongemaakt, met nek en kop.

Verwijder het karkas van binnenuit.

Deel de kwartel in 2 borststukken, 2 pootjes en 2 vleugeltjes.

per kwartel:

1 borststuk warm roken en garen

1 borststuk en 1 rechterpootje bakken in roomboter. Borststuk lakken met ingekookte witte port.

1 linkerpootje confit, verwerken tot rilette (plukken, vezels niet snijden)

Karkas en afsnijdsel aanzetten, toevoegen aan gevogeltesfond.

Saus maken van deze fond.

### **Roseval Torentje**

200 gr Roseval aardappelen

300 gr Broccoli

100 gr Shi take

kwartel rilette

Aardappelen schillen, garen, afsmaken en verwerken tot zeer fijne puree.

Broccoli roosjes extra klein maken en blancheren in gevogeltesfond.

Shi take, schoonmaken, in reepjes snijden. Bakken in roomboter met knoflook en peterselie, afsmaken.

Broccoli roosjes en shi take mengen. zodat de ingrediënten smaak overdragen.

Torentje opbouwen op het bord, in ring. Aardappel puree onderin, laagje broccoli/shi take en afdekken met kwartel rilette

### **Gevogeltesaus**

3 dl Gevogeltesfond

Shi take vocht

50 gr roomboter

20 gr. Chocolade

Gevogeltesfond met overblijfsel shi take vocht, passeren, inkoken, chocolade toevoegen en laten smelten, monteren en afsmaken.

### **Presentatie**

Plaats ring iets boven midden van het bord, vullen en verwijderen. Trancheer de gerookte kwartelborst zeer dun en leg tegen het torentje aan.

Trancheer de gebakken kwartelborst in plakjes, leg tegen het torentje aan. Krab vlees van het uitstekende botje van het rechterpootje een plaats zo tegen het torentje aan dat er een driehoek ontstaat.

## Nagerecht

Witte Port Tijn ijs, Panacotta met notenliquer en chocolademousse.

### **Witte Port ijs**

2 dl volle melk  
2 dl Slagroom  
120 gr Suiker  
4 eidooier  
2,5 dl Witte Port  
8 takjes tijn

Verwarm de melk en slagroom, los de suiker hierin op voeg tijn toe om te trekken.

Kook de Port in tot 1 dl.

Zeef de zuivelcompositie en voeg de port toe. Maak een marriage tussen de zuivelcompositie en de eidooiers. Verwarm en zorg voor binding.

Laat sterk afkoelen. Draai tot ijs.

### **Panacotta met notenliquer**

3,5 dl Slagroom  
35 gr Suiker  
½ vanillestokje  
50 ml. Nocino likeur  
2,5 blaadje gelatine

Verwarm de slagroom, los de suiker hierin op voeg vanillestokje toe om te trekken.

Knip de gelatineblaadjes in kleine stukken en zet in de week.

Breng de zuivelcompositie op smaak en zeef. Los de gelatine hierin op en voeg dan de Nocino likeur toe.

### ***Caramel***

100 gr suiker  
1 dl Slagroom

Carameliseer de suiker door deze langzaam te verwarmen in een steelpan met dikke bodem. Laat iets afkoelen. Maak caramel door er slagroom aan toe te voegen tot gewenste viscositeit.

(tussentijds kan je van de gekaramelisserde suiker een paar lijnen trekken voor decoratie)

Giet klein laagje caramelsaus in het glas, laat afkoelen en vul dan op met zuivelmengsel.  
Laat sterk afkoelen.

#### *Om te lossen*

Los de Panacotta door glas iets verwarmen in warm water. Bodem iets langer (voor het smelten van de caramel) bovendeeel korter.

### **Chocolademousse in tuille**

120 gr Chocolade  
48 gr eidooier  
72 gr eiwit  
30 gr Suiker  
0,8 dl Slagroom

Smelt de chocolade au bain marie. Voeg de eidooier toe en roer tot gladde massa. Klop het eiwit op en los de suiker erin op. Klop de slagroom lobbijg. Sla het eiwit door de chocoladecompositie, daarna hetzelfde met de slagroom. Zet koel weg.

#### Tuille

100 gr eiwit  
100 gr suiker  
120 gr bloem (tipo 00)  
100 gr boter (gesmolten)

Klop het eiwit schuimig, voeg de suiker toe, daarna de bloem en daarna de gesmolten boter. Meng tot glad beslag.

Bekleed bakplaat met bakpapier, bestrooi licht met bloem. Strijk een lepel beslag uit met de achterkant van lepel tot cirkel en bak tot mooie kleuring op 160o C in de oven.

Steek met vorm mooie cirkel uit en vorm tot kuipje.

### **Presentatie**

Gebruik rechthoekig bord. Plaats 2 kleine toefjes slagroom aan linker en rechterkant. Los de Panacotta in het midden. Links daarvan (op het oefje slagroom de tuille met Chocolade mousse. Recht daarvan op het toefje het bolletje Tijn ijs.

Decoreer met caramelsaus.