

CCN Kookwedstrijd 2010



Team Amsterdam 3

Dries Frenks
Wim van Hees
Marcel Moerbeek

Menu-uitwerking

Voorgerecht

*Gerookte en gemarineerde tartaar
gelardeerd in lagen met gemarineerde groente brunoise op een rosti
omgeven door portsaus en een mini salade van gemarineerde veldsla*

Hoofdgerecht

*Harderfilet gegaard in olie, afgegrild met kruidenkorstop een bedje
van wilde spinazie met vis farce met Hollandaise saus en vongole farraci*

Nagerecht

Geitenkaasjys met waldorf buidel met caramelsaus

Voorgerecht

Gerookte en gemarineerde tartaar
gelardeerd in lagen met gemarineerde groente brunoise op een rosti omgeven door
portsaus en een mini salade van gemarineerde veldsla

Tartaar

300 gr runder zijlende

De rookoven verwarmen zodat er rookontwikkeling ontstaat. Van hittebron verwijderen. Vlees in de rookoven plaatsen, Het vlees moet smaak krijgen en geen garing.

Na het roken het vlees in de marinade leggen.

Na het marineren vlees handmatig in kleine stukjes snijden. Weinig kracht gebruiken, om sappen zoveel mogelijk in het vlees te houden.

Marinade voor tartaar

± 0,5 dl Runderfond

Balsamico azijn (hoeveelheid op smaak)

0,25 dl Port

Runderfond iets inkoken, afkoelen en mengen met de Balsamico azijn, port, citroen sap en olijfolie. Op smaak maken.

Groente brunoise

1 stengel Bleekselderij

1,5 aardappel

1 courgette

50 gr Meloesuitjes – let op! smaak bepaald hoeveelheid

1 vleestomaat – gepliceerd

20 gr pijnboompitten, even aanzetten, afkoelen, snijden, niet verkruimelen

Groenten fijnsnijden tot brunoise, blancheren per ingrediënt, let op bite.

Groenten marineren

Marinade voor groente

Balsamico azijn (hoeveelheid op smaak)

Olijfolie (EVt notenolie, op smaak beslissen, de marinade moet fris blijven)

Sjalotje (heel fijn snijden)

Tartaar opbouwen

Ring gebruiken van ± 5 cm doorsnede. Vullen met 1/6 deel van de tartaar., vullen met 1/3 deel van de groente brunoise, laagje pijnboompitten, afdekken met tartaar. Alle onderdelen licht aandrukken. Koel wegzetten.

Rosti

1,5 aardappel
bloem
0,5 sjalotje

Aardappel rauw raspen, vermengen met de bloem en fijngesneden sjalot.
Aardappelmengsel uitrollen tot platte schijf (iets groter dan het formaat van de ring) frituren in koekepan, tot goudkleurig. Lelijke randen afsnijden.

Portsaus

100 ml Port
2,5 dl Runderfond
Koksroom
Balsamico azijn
Roomboter

Kook de port en de runderfond los van elkaar in. Meng naar smaak de ingekookte substanties. Voeg Balsamico naar smaak toe. Monteer met roomboter, voeg voor juiste viscositeit evt. koksroom toe.

Meloesuitjes

200 gr. Meloesuitjes
75 ml. port

Kook de port met de Meloesuitjes in. snijdt de Meloesuitjes in schijfjes.

Veldsla - olie

200 gr Veldsla
Olijfolie

Blancheer de veldsla. Doe de veldsla in een passeerdoek en vang het vocht op.
Meng het, evt ingekookte, vocht, met olijfolie om een frisse gekleurde olie te krijgen.

Veldsla

50 gr Veldsla
1 Vleestomaat – gepliceerd
5 gr Pijnboompit

Vinnaigrette voor veldsla

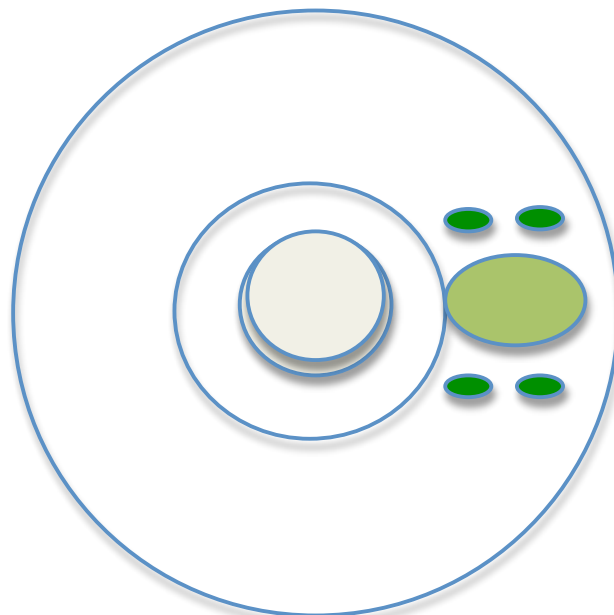
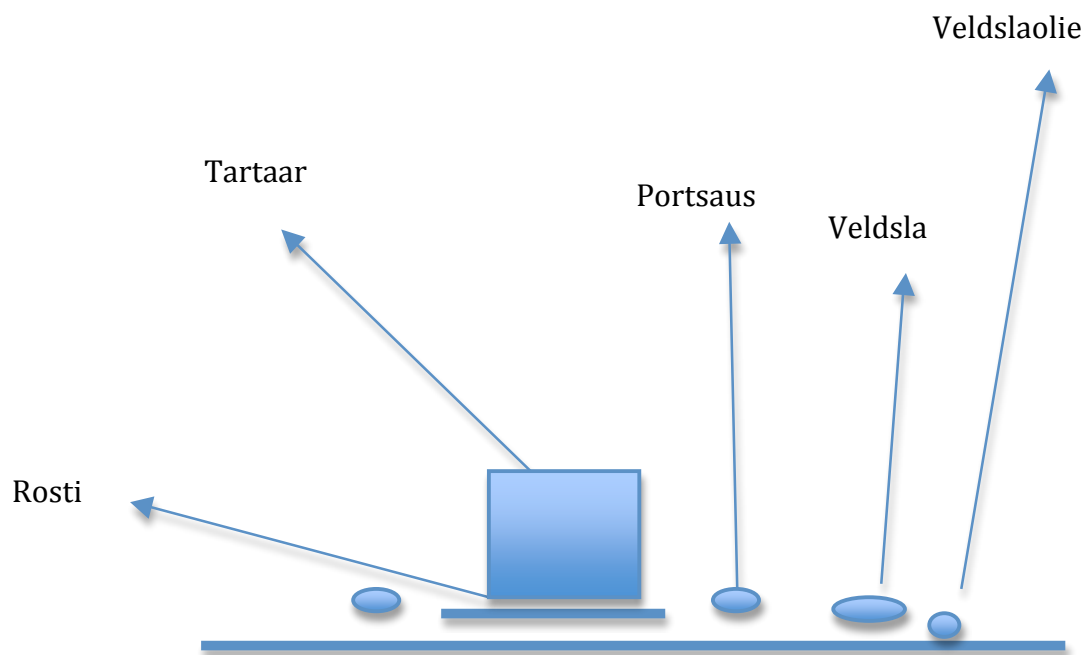
Olijfolie
Balsamicoazijn
Bieslook

Snij de vleestomaat in brunoise en bak de pijnboompitten even aan.
Meng de veldsla met de vinaigrette. Laat de veldsla meteen uitlekken.

Presentatie

Plaats het tartaartje op de Rosti en het geheel midden op het bord. Doe 1/3 van de veldsla naast het tartaartje, maak geen verbinding.

De saus gaat rondom het tartaartje. Sprenkel de veldsla olie rondom de veldsla



Hoofdgerecht

Harderfilet gegaard in olie, afgegrild met kruidenkorst op een bedje van wilde spinazie met vis farce. met Hollandaise saus en vongole farraci

Harder

1 Harder van 1,5 kg

Fileer de vis. Verwijder het vel en snijdt de filets tot 3 gelijke stukken. Check op graatjes. Bewaar het afsnijdsel voor de quenelles.

De filetstukken garen in een koekenpan met olijfolie of arachideolie. Proef de olie, deze mag slechts minimaal smaak toevoegen.

Harder quenelles

100 gr Vis afsnijdsel

1 Eidooyer

30 ml slagroom

Bieslook (op zicht, is voor kleur in quenelle)

Vis in keukenmachine draaien, eidooyer en slagroom voorzichtig toevoegen tot gladde massa. Check op stevigheid en consistentie, moet goed gemengd en mag niet vloeibaar zijn! Voeg fijngesneden Bieslook toe. Maak quenelles en pocheer deze. Proef test exemplaar.

Kruidenkorst

1 Aardappel gekookt

Bieslook

Peterselie

Citroen

1 Eidooyer

Bloem

Pureer de aardappel en meng met de fijngesneden kruiden, eidooyer en bloem. Maak op stevigheid, smaak en kleur. Voeg zeer fijngesneden citroen zestes toe. Let op zuur!!

Rol uit tussen folie en zet koel weg.

Spinazie

250 gr wilde spinazie

Sjalotje – fijn gesneden

Verwijder de hele stengel uit het blad, was de spinazie zorgvuldig.

Bak de spinazie met het sjalotje kort en maak op smaak.

Venus schelpjes

15 venus schelpen
1,5 knoflookteen – fijngesneden
Olijfolie

Spoel de venusschelpen. Bak de schelpen kort in een koekenpan met de olie en knoflook. Plaats een deksel op de pan tot de schelpen open zijn. Verwijder de schelpdiertjes uit de schelp.

Saus Hollandaise

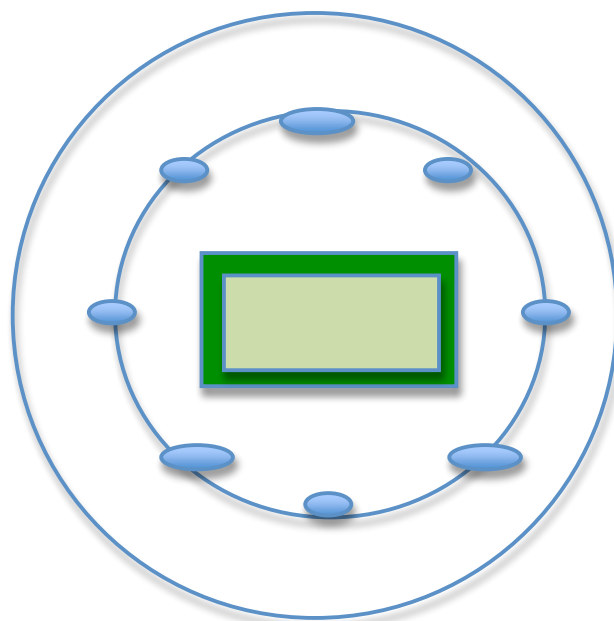
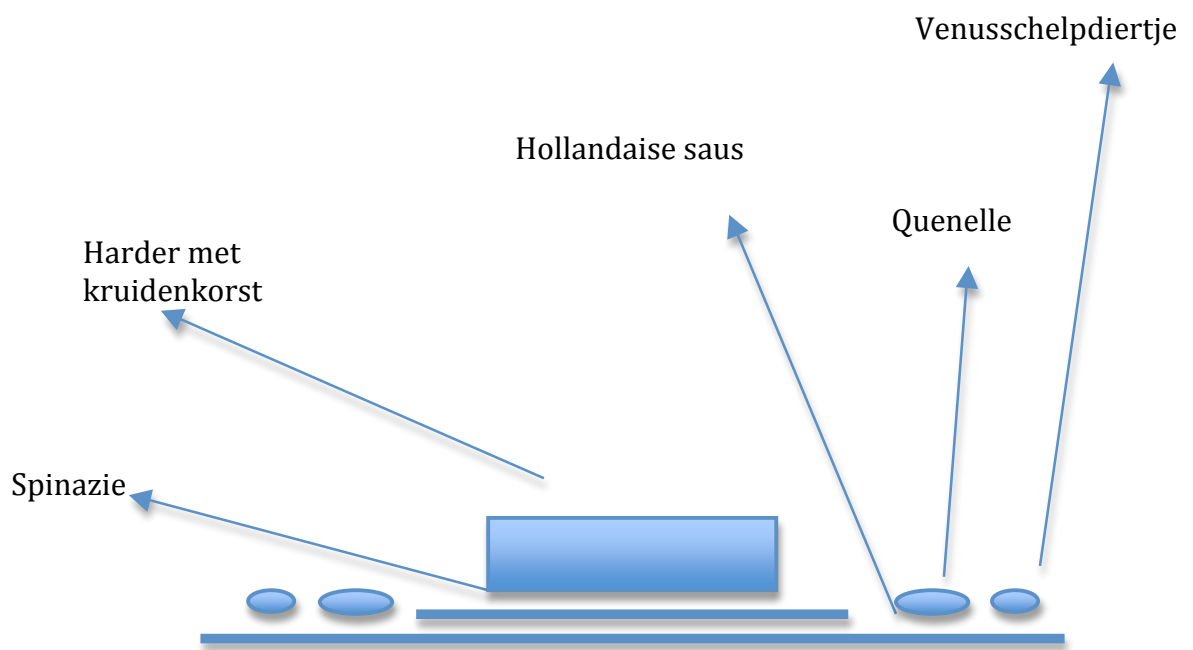
4 dl. witte wijn
1 sjalotje, fijngesneden
citroensap
peperkorrels, geplet
25 ml. vruchtenazijn
3 eidooiers
150 gr geklaarde roomboter
Evt. koksroom

Kook de witte wijn in met het sjalotje, citroensap, peperkorrels en azijn.
(Gastrique).

Klop “au bain marie” de eidooiers op tezamen met de gastrique tot er binding ontstaat. Voeg dan langzaam de geklaarde boter toe tot de gewenste viscositeit.

Presentatie

Breng een dunne laag kruidenkorst aan op de vis en grill af. Maak midden op het bord een bedje van de spinazie. Plaats hierop de vis. Schenk de saus rondom de vis en plaats hierin 3 quenelles. Verdeel 5 schelpdiertjes rondom de saus.



Nagerecht

Geitenkaasijs met waldorf buidel met caramelsaus

Geitenkaasijs

150 gr geitenkaas
2 dl. Volle melk
2 dl Slagroom
140 gr suiker
½ stokje vanille opengesneden
3 eidooier (45 gr.)

Verwarm de melk met de room, los de suiker er in op en laat het vanillestokje meetrokken.

Gebruik een klein deel van zuivelmengsel om de geitenkaas in op te lossen.

Maak een compositie door het zuivelmengsel met de eidooiers te binden (vla-achtig) meng het geitenkaasmengsel er doorheen en laat snel en sterk afkoelen. Draai hier ijs van in de ijsmachine.

Caramelsaus

150 gr suiker
Roomboter
1 dl Slagroom

Carameliseer de suiker door deze langzaam te verwarmen in een steelpan met dikke bodem. Laat iets afkoelen roer hier een klein beetje roomboter doorheen. Maak caramel door er slagroom aan toe te voegen tot juiste viscositeit en smaak.

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

Waldorfbuidel

1 appel – brunoise
0,5 appel – 3 schijven
1 stengel Bleekselderij
20 gr pijnboompitten, fijngesneden.
Citraensap
3 plakken Bladerdeeg
suiker

Snij 1 appel en de bleekselderij in brunoise en vermeng met de pijnboompitten.

Maak op smaak met o.a. citroensap.

Bak de appelschijven langzaam met een beetje suiker

Rol de plakken bladerdeeg uit en snij er een cirkel uit. Vul het bladerdeeg met het groente-fruit mengsel – smeer de randen in met eidooier of boter en maak een buidel. Bak deze af in de oven ± 15 minuten – 180 oC

Presentatie

Plaats de gebakken appel in het midden van het bord, verdeel de saus, ruim en kris kras over het bord. Plaats het buideltje op de appel. Doe daarnaast een bol geitenkaasijs met daarop een klein sliertje caramelsaus. Decoreer evt. met het suikerwerk

