

Menu en receptuur Nijmegen 3

Kookwedstrijd CCN 9 oktober 2010

Bea, Jolanda en Inge

ALMERE 2010

Menu, ingrediëntenlijst en bereidingswijze.

VOORGERECHT

“Kwartel met een raviolikoekje”

INGREDIËNTEN

Voor de gevulde ravioli-koekjes

- *200 gr Italiaanse bloem (tipo “00)*
- *3 sjalotjes*
- *150 gr shii-take*
- *2 eieren*
- *50 gr boter*
- *50 gr bloem*
- *klein scheutje witte wijn*
- *4 takjes tijm*
- *ingekookt fond (zie kwartels)*
- *peper*
- *zout*
- *olijfolie*

Voor de Kwartels

- *3 kwartels*
- *200 ml fond*
- *boter*
- *olijfolie*
- *peper*
- *zout*

Voor de gekarameliseerde nocino

- *70 gr suiker*
- *50 ml nocino*
- *scheutje gevogeltefond*
- *snufje zout*

BEREIDINGSWIJZE

Ravioli

Italiaanse bloem en eieren mengen, peper en zout toevoegen, en kneden tot een soepel deeg ontstaat. Daarna half uur laten rusten in de koeling.

Kwartels

De kwartels bestrooien met peper en zout en bak het vervolgens rondom bruin in boter en olie. Leg ze daarna op een ovenschaal en zet het in de oven van 200 graden. Haal de kwartels na 15 minuten uit de oven. Snijd de borstjes en de pootjes van het karkas en houd dit apart. Hak de karkassen in stukken. Doe dit in een pan samen met de fond. Laat dit zachtjes trekken. Doe het geheel daarna in een zeef en vang het vocht op.

Vervolg Ravioli

Glaceer de sjalotjes in boter, shii-take en tijm toevoegen en 1 minuut doorroeren. Voeg vervolgens de bloem toe en giet dan scheutje voor scheutje het opgevangen vocht van de kwartels toe.. Breng op smaak met witte wijn, peper en zout..

Het deeg uitrollen en doe het in de pastamachine tot een dunne lap en steek vierkante vormen van 8x8 cm uit. Schep er wat vulling op, maak om de vulling heen het deeg een beetje vochtig, leg er een volgend vel op en druk de randen goed aan. Reserveer in de koeling.

Gekarameliseerde Nocino

Karameliseer de suiker en blus af met Nocino. Voeg vervolgens een scheutje gevogeltefond en wat zout toe.

Vervolg Ravioli

De ravioli 2 x frituren en laat uitlekken op keukenpapier.

HOOFDGERECHT

“Rogvleugel met De Ziel van witte port vergezeld van een gevulde rosevalaardappel”

INGREDIËNTEN

Voor de sjalot-rosevalpuree

- 300 gr sjalotten
- 300 gr rosevalaardappelen
- 100 gr garnalen
- 3 laurierblaadjes
- 80 gr boter
- circa 0.4 dl water
- zout

Voor de fritto broccoli

- 500 gr broccoli
- 100 gr gezeefde bloem
- 2 dl visfond, ijskoud
- 1 eiwit, fijngeslagen
- olijfolie
- snufje fijn zeezout

Voor de rogvleugel

- 3 rogvleugels
- peper
- zeezout
- boter
- citroensap
- peterselie

Voor de ziel van witte port

- *2,5 dl witte port*
- *3 eidooiers*
- *4 dl visfond*

Voor de garnering

- *balsamico*
- *olijfolie*
- *peterselie*

BEREIDINGSWIJZE

sjalot-rosevalpuree

Snijd de sjalotjes in brunoise. Breng de boter en het water samen in een pan aan de kook. Maak de vloeistof homogeen en voeg dan de sjalotjes en de laurier toe. Dek de pan af met een stuk vetvrij papier en kook het geheel in max 20 minuten op een zacht vuur gaar. Haal de laurier eruit en draai de sjalotjes met zo min mogelijk vocht fijn in een blender. Kook de aardappels gaar in runderfond, snijd het kapje van de gare aardappels en hol ze uit. Meng het aardappelkruim met de sjalottenpuree en breng het mengsel op smaak met zout.

rogvleugel

Maak de rogvleugel schoon, bewaar de afsnijdsels. Peper de vis en bak hem rondom bruin. Van het vuur gelijk 10 minuten in de oven op 200 graden. Uit de oven de vis zouten met zeezout en besprenkel met citroensap.

De Ziel van witte port

Zet het afsnijdsel van de rogvleugel aan in olie en boter en blus af met 1 dl witte port. Giet de visfond erbij. Laat het zachtjes stoven. Zeef het achtergebleven vocht, voeg de room toe en reduceer tot een licht crèmige saus. Sla de eidooiers licht op met de rest van de port en giet dit al roerende bij de saus. Even laten binden maar niet meer koken!

fritto broccoli

Snijd de broccoli in roosjes. Maak een beslag van bloem, visfond en zout. Voeg de geslagen eiwit toe. Verhit de olie op 180 graden en haal de broccoli-roosjes door het beslag.

vervolg sjalot-rosevalpuree

Vul de uitgeholde aardappels met de garnalen, vervolgens de sjalot-rosevalpuree en rond het af met een dakje van de fritto broccoli.

vervolg rogvleugel

Garneer met gesmoorde peterselie en balsamico-olie.

NAGERECHT

“Chocolade-oester met een parel van rozemarijnijs”

INGREDIËNTEN

Voor de parel van rozemarijnijs

- 3,75 dl room
- 1,25 dl melk
- 1 vanillestokje
- 12 gr rozemarijnaaldjes
- 3 eidooiers
- 2 eieren
- 80 gr suiker

Voor de chocolade-oester

- 200 gr chocolade

BEREIDINGSWIJZE

Rozemarijnijs

Verwarm de room en de melk tot 80 graden. Voeg de gespleten vanillestokje en de rozemarijnaaldjes toe en laat dit mengsel 20 minuten trekken. Kluts de eieren en eidooiers met de suiker en voeg dit aan de compositie toe. Verhit het geheel al roerende tot 70 graden en zeef de vloeistof direct. Laat de massa helemaal afkoelen en draai deze daarna in een ijsmachine tot ijs.

De chocolade-oester

Smelt de chocolade en maak een chocolade-oester op bakpapier en serveer de parel van rozemarijnijs in de chocolade-oester.