



Cuisine Culinaire Ouderkerk aan de Amstel

KOOKWEDSTRIJD CCN BOKAAL 2010
9 oktober 2010

Team Cuisine Culinaire Ouderkerk a/d Amstel

Bart van Oijen
Pieter Peters
Paul Theeuwes

MENU

HALVE FINALE

Gelakt boutje en gebakken borst van kwartel
met een port - ui compote

*

Sandwich van rogvleugel en garnalen met
een brocolli shiitake cannelloni

*

Compositie van nocino parfait, mousse van
chocolade en
flensje met citroensoufflé

SAMENVATTING RECEPTUUR

KOOKWEDSTRIJD CCN BOKAAL 2010
HALVE FINALE
9 oktober 2011
Team Cuisine Culinaire Ouderkerk a/d Amstel

MENU HALVE FINALE

Voorgerecht

gelakt boutje en gebakken borst van kwartel

- Kwartel prepareren: verwijder geurklier en snij bouten van de kwartel. Filets op het karkas kort aanbraden en van karkas filets afsnijden filets en.
Hak karkas in stukken, zet aan in een pan met olijfolie en shalot, vervolgens, rode witte wijn, verse tijm. Rustig laten trekken (tegen de kook aan). Daarna door zeef, evt doek ontvetten en saus inkoken.
- Bak boutjes (na peperen) in boter lekker bruin, voeg shalot en witte port toe. Rustig laten stoven totdat boutjes gaar zijn. Zeef het vocht, suiker in een pan, laten karameliseren, en vocht erbij. Boutjes hierin warm maken (lakken)
- Aardappels schillen, schijven 2 euro dikte, blancheren, afkoelen in koudwater en daarna in grillpan ruit motief
- Shiitake schoonmaken, aanzetten in pan, kruiden (peterselie)
- Kruiden room saus maken (blenderen en zeven: moet licht groen zijn)
- peterselie takje met beslag frituren (garnering filets)
- aardappelschijfje frituren tot chip, zout en peper, evt groen kruiden (garnering)
- ui fijn snijden aanzetten met olie, verse tijm toevoegen, afblussen met witte port en laten stoven,
- broccoli roosjes in hete zoetzuur zetten

Opmaak

Naar bevind van zaken: afhankelijk van bord

Links: met steker shiitake rondje, boutjes erop en saus er langs druppelen;

Rechts aardappelschijfjes filets (laatste moment in oven) groenkruiden saus er om heen druppelen en garnering gefrituurd peterselie takje;

Midden cannel port-ui compote of streep over bord en daarlangs compostie opbouwen: afhankelijk van bord)

Garnering: chip, peterselie gefrituurd,
Zoutzure broccoli

Hoofdgerecht

Sandwich van rogveugel en garnalen met een broccoli shiitake cannelloni

- pastadeeg maken: 1 ei per 100 gr italiaanse bloem, kneden en in koeling. Daarna via pastamachine kneden, en lasagne vellen maken
- Rogveugel schoonmaken proportioneren. Afval naar bouillon (zie hierna) Koud wegzetten.
- Shalot in steelpan aanzetten, visafval erbij (klein gesneden) halve liter witte wijn max 20 min laten trekken daarna door een zeef in de castrique
- castrique maken: sjalot, halve liter witte wijn, laurier reduceren helft, visbouillon er bij, reduceren, zeven daarna room erbij op smaak maken en aan de kook laten komen. Voor uitserveren opwarmen, evt lobbige room er bij en luchtig kloppen
- garnalen: perer, zout, citroen zeste en druppeltje tabasco
- Broccoli wassen, verdelen:
 - aantal kleine roosjes voor voorgerecht (zie aldaar: zoet/zuur)
 - 3 x3 roosjes minuut blancheren zout water, ijswater tbv hoofdgerecht
 - stam schillen, brunoise blancheren 10 sec ijswater, vlak voor serveren stoven met een beetje boeter en water zout en peper
 - gedeelte vulling voor cannelloni blancheren ijswater
 - rest koken in weinig water blenderen met room peper zout tbv hoofdgerecht
- cannelloni vulling maken: shitake en broccoli kort aanzetten in pan, shalot, peper, zout en peterselie(?). Cannelloni vullen (lasagnevel op vershoudfolie, draaijen worst maken en voor uitserveren in alufolie in heet water gaar laten worden
- sauce hollandaise: drie eierdooiers, lepel azijn, lepel wittw wijn, lepel water au bain marie kloppen tot gaar dan gesmolte boter erbij kloppen tot goede saus. -

Uit:

- Rogveugel bakken op de graat, trancheren tussen twee stukken netjes garnalen leggen
- broccoli brunoise stoven
- castrique verwarmen schuimig kloppen
- broccoli creme, sauce hollandaise en cannellonie verwarmen

Opmaak

Naar bevind van zaken afhankelijk van bord;

- broccoli brunoise in steekring daaropm rogveugel sandwich

- met streep broccoli creme en daarop de broc roosjes
- streep met invetkwast broc creme en daarop cannelloni

Nagerecht

Compositie van nocino parfait, mousse van chocolade en flensje met citroensoufflé

De ingrediënten: met beleid bij elkaar voegen: in principe staan de ingrediënten op volgorde

<p><u>Mousse van chocolade</u></p> <p><u>Harde wener</u> 50 gr suiker 60 gr boter 90 gr bloem 00 1/6 ei</p> <p><u>Chocolade taartje</u> 150 gr chocolade 1 eigeel 12 gr gesmolten boter 62 cc dunne room 1 blad gelatine 1 dl eiwit 175 cc geslagen room 75 gr suiker</p>	<p><u>Flensje met citroen soufflé</u></p> <p>Soufflé massa 100 gr banketbakkers room 1 dl citroensap 2 x 50 gr suiker 2 eiwitten</p> <p><u>Flensjes beslag</u> 1 ei 30 cc room 100 cc melk 15 gr suiker 50 gr bloem</p>
<p><u>Banket bakkersroom</u> 150 cc melk ½ vanille stokje 2 eigeel 25 gr suiker 15 gr bloem</p> <p><u>Vanille/laurier saus</u> 2 eigeel 1 laurier blaadje 50 melk ½ vanille stokje 50 room 150 gr suiker</p>	<p><u>Nocine Parfait</u> 50 gr eidooier 25 gr suiker Likeur ½ vanillestokje 125 gr slagroom</p>

Opmaak: afhankelijk van bord