

# CCN Kookwedstrijd 2010

9 oktober 2010

## Team Rijnmond



## **Voorgerecht**

Kwartel in een Jasje

\*

## **Hoofdgerecht**

Trio van Rog

\*

## **Nagerecht**

Chocoladefestijn

## Voorgerecht: Kwartel in een jasje

### Ingrediënten:

Kwartel			Bladerdeeg		
3	stuks	Kwartel	125	gr	Bloem
100	gr	Shii-take	125	gr	Boter
200	gr	Roseval aardappels			Zout
250	gr	Boter	50	ml	Water
35	ml	Nocino	1/2	stuks	ei
Vulling			Tarte tatin		
50	gr	Shii-take	200	gr	Sjalotten
1	stuks	Sjalotje	1	el	Suiker
1/2	stuks	Teentje knoflook	40	gr	Boter
1	scheutje	Room	100	ml	Witte port
1	el	eiwit	1	el	Balsamico
1	takje	Rozemarijn			
Saus					
		Karkassen/afsnijdsel van de kwartels			
250	ml	Gevogeltefond			
50	gr	Boter			
50	ml	Noilly prat			
2	stuks	Sjalotjes			
1	takje	tijm			

### Bereiding:

#### Bladerdeeg

Zeef 80 gr van de bloem. Bewaar de rest om te gebruiken bij het rollen van het deeg. Voeg zout en de boter toe. Samen met het ei en wat water tot een gladde massa kneden. Bestuif het deeg en rol luchtig tot een dikke lap. Vouw het deeg in drieën en rol dit opnieuw in de richting van de vouw. Herhaal dit een aantal keer. Laat het deeg 30 minuten rusten in de koelkast en herhaal het vouwen en rusten nog twee keer.

#### Tarte tatin

Boter en suiker licht karameliseren, de schoongemaakte en gehalveerde sjalotten zachtjes 20 min fruiten in de boter. Blussen met de port en balsamico. Beetje peper en zout. Zachtjes doorkoken tot het vocht is verdwenen. Afdekken met het bladerdeeg. Randen goed tot op de bodem en in het midden een gaatje maken van 1 cm. Oven op 200 en 20 min. afbakken. Uit de oven het taartje direct omkeren.

#### Kwartel

Filleer de borstjes van de kwartel en houd apart. Snijd de pootjes af en verwijder het stukje bot aan het einde zodat een mooi pootje overblijft. De pootjes peper en zouten en in de boter konfijten. De

borstje insnijden en vullen met de vulling. De rosevalaardappel op de snijmachine of mandoline in zeer dunne plakjes snijden. Vervolgens het borstje peper en zouten en inpakken in de dun gesneden rosevalaardappelplakjes. De pakketjes even aanzetten in de koekenpan en vervolgens op 180 graden 10 min in de oven doorgaren. Ondertussen de shii-take met wat peper, zout en fijn gesneden peterselie bakken. Aflussen met Nocinolieur. De karkassen en het afsnijdsel worden gebruikt voor de saus.

### Saus

De karkassen en het afsnijdsel samen met de sjalotten flink aanzetten in een pan. Aflussen met noilly prat en tijm toevoegen. Eventueel wat water toevoegen. Na 30 minuten door een zeef halen en de saus verder inkoken. Peper en zout naar smaak en afmonteren met boter.

### **Serveren:**

Een spiegeltje maken van de saus. Twee borstje er in leggen. Eén pootje er bij. Een puntje tarte tatin en wat shii take er naast draperen

## Hoofdgerecht: Trio van Rog

### Ingrediënten:

200	gr	Italiaanse bloem (tipo 00)
2	stuks	ei
1/2	theelepel	Zout
3	takjes	dille
1	eetlepel	olijfolie
1/2	theelepel	Grof gemalen peper
3	stuks	Rogvleugels met graat van +/- 300 gram zonder vel
100	gr	Hollandse garnalen gepeld
500	gr	Broccoli vuil
2	stuks	ei
2	eetlepels	Crème fraiche (indien niet aanwezig flinke scheut koksroom)
100	g	roomboter
100	ml	Witte (kook)wijn
20	g	Gesnipperde sjalot
60	ml	kookroom
1/2	stuks	Citroen (sap)
30	gr	bloem
25	gr	roomboter
300	ml	visbouillon
1	stuks	Ei (dooier)
2	eetlepels	kookroom
100	ml	olijfolie
1	stuks	Knoflook teen, gekneusd
20	gr	peterselie
20	gr	dille

### Bereiding:

Pasta: rond uitgestoken lasagnavellen, fettuccine en tagliatelle.

Bloem zeven. In de bloem een kuiltje maken. Daarin de eieren, zout en olijfolie doen. Met vork steeds iets meer bloem vermengen met de overige ingrediënten. Met de handen gaan kneden als bijna al de vloeistof is geabsorbeerd. Kneed het deeg totdat het een gladde, elastische massa vormt (+/- 10 min.). Wikkel het deeg in plastic folie en laat het 15-20 min. rusten op kamertemperatuur.

Pasta maken m.b.v. pastamachine. Voor iedere pastasoort 1/3 van het deeg gebruiken. Met een stekertje 12 rondjes uit de lasagna vellen steken, ter grootte van het timbaaltje dat voor de broccolimousse gebruikt wordt. Voor de fettuccine bij de een na laatste stand dille toevoegen, het pastavel weer terugvouwen en vanaf 2 standen terug opnieuw beginnen te draaien. Voor de tagliatelle grof gemalen peper toevoegen aan het deeg. Pasta die klaar is uitspreiden op met bloem bestrooide theedoeken en laten drogen.

Bereiding van de pasta's: +/- 2 minuten koken in gezouten water.

#### Broccoli mousse:

Kook de broccoli in licht gezouten water beetgaar. Laat goed uitlekken en pureer vervolgens in blender. Voeg aan de puree de eieren en de crème fraîche/kookroom toe en breng op smaak met peper en zout.

Verdeel de mousse over licht beboterde timbaaltjes en plaats deze in een met heet water gevulde schaal ( ze moet voor 3/4 gedeelte in het water staan ).

Plaats schaal gedurende 20 min. in voorverwarmde oven van 175 graden C.

#### Beurre Blanc Saus met citroen:

Snij de koude roomboter in kleine blokjes en zet deze in een bakje in de koelkast. Sjalotjes aanfruiten en vervolgens afblussen met de witte wijn. Breng de vloeistof aan de kook en kook deze in tot 1/3 deel van de oorspronkelijke hoeveelheid. Voeg de room toe. Laat nu de vloeistof inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Passeer de vloeistof door een zeef.

Saus opwarmen (laag vuur). Voeg al roerende met de garde de klontjes koude boter één voor één onder voortdurend roeren aan de reductie toe (monteren). Zorg dat de saus niet meer gaat koken anders gaat deze schiften. Breng de saus op smaak met wat peper, zout en citroensap.

#### Veloutesaus van visbouillon:

In sauspan of pan met dikke bodem op laag vuur boter laten smelten. Bloem ineens toevoegen en met houten spatel door boter mengen tot gladde pasta (= roux) ontstaat. Nog 2-3 min. zachtjes door laten garen, onderwijl flink roeren zodat roux niet verkleurt.

Al roerend scheut visbouillon (waar een deel van de rog in gepocheerd is) in de pan schenken. Als bouillon door roux is opgenomen, telkens weer scheut bouillon toevoegen, tot saus kookt en licht gebonden is. Op smaak brengen met zout en fijngemalen peper.

Saus al roerende opwarmen (laag vuur). Voeg al roerende met de garde 1 eierdooier en 2-3 eetlepels kookroom toe.

#### Knoflook olie:

De knoflook kneuzen en toevoegen aan de olijfolie. Op zacht vuur de knoflook +/- 1 uur laten trekken. Olie zeven.

#### Lasagne van rogvleugel, Hollandse garnalen en broccoli:

75 gr van de garnalen hakken en mengen met wat dille, citroensap en een eiwit. Koel wegzetten. 300 gr rogvleugel pocheren in een visbouillon gemaakt van de visfond. Gepocheerde rog af laten koelen en plukken. Op smaak brengen met peper en zout. Koel wegzetten.

Garnalenmengsel licht opbakken. Geplukte rog opwarmen in warme (niet kokende) visbouillon.

Lasagne en broccolimousse volgens bovenstaande beschrijvingen bereiden. Lasagne in laagjes met behulp van steker opbouwen: lasagnevel, garnalenmengsel, lasagnevel, broccolimousse, lasagnevel, rog vermengd met veloutesaus, lasagnevel, veloutesaus en garneren met de achtergehouden Hollandse garnalen.

#### Spiesje van gesauteerde rogvleugel en roergebakken broccoli:

Peterselie wassen, drogen en hakken. Rogvleugel peper en zouten en sauteren in de knoflookolie met peterselie, vervolgens fileren. Broccoli beetgaar roerbakken in olijfolie en afblussen met balsamico-azijn. De gefileerde rog trancheren en om en om een rog en roosje broccoli aan spiesje (bij voorkeur een lange graat) rijgen. Het spiesje op een bedje van tagliatelle leggen. De vis napperen met wat knoflook/peterselie olie

#### Gerookte rogvleugel:

De rogvleugel delen met olijfolie insmeren en 8-10 minuten roken in een rookoventje. Op smaak brengen met peper en zout. In groentebouillon (van algemeen aanwezige groentefond) broccoli roosjes kort koken. Gerookte rog napperen met de citroen beurre Blanc en serveren met de kruiden tagliatelle.

#### **Serveren:**

De 3 rogvleugel mini-gerechtjes het liefst op een langwerpig bord naast elkaar presenteren.

## Nagerecht: Chocoladefestijn

### Ingrediënten:

9	stuks	eidooiers
165	gr	suiker
60	ml	witte port
2	blaadje	gelatine
200	gr	chocolade (70%)
400	ml	Slagroom
60	cl	witte wijn
200	ml	Melk
0,5	mespunt	Chili
2	takjes	Tijm
40	gr	poedersuiker
		Cacaopoeder
15	ml	Nocinolikeur
1	stuks	Vanillestokje

### Bereiding:

#### *Chocolade-ijs in een koude sabayon van witte port*

#### Chocolade-ijs:

- 2 ½ dl room
- 2 dl melk
- 1 vanillestokje
- 3 eidooiers
- 75 gr suiker
- 40 gr. chocola

Helft van de melk, room 15 min koken. Binden met eidooiers en suiker toevoegen. In de andere helft van de melk de chocola smelten (niet te heet). Alles mengen, afkoelen en ijs van draaien.

Wanneer het ijs dik wordt de lobbige geslagen andere helft van de room toevoegen.

#### *Koude sabayon van witte port:*

Basismengsel:

- 4 eidooiers
- 50 gr suiker
- 60 ml witte port
- blaadje gelatine (als basismengsel warm is toevoegen).

### Bereiding:

De pan met het basismengsel op het vuur zetten (vlam op halve kracht) en kloppen maar tot schuimige massa met luchtballen ontstaat. Pan van vuur nemen en in ijswater zetten en doorkloppen tot alles goed afgekoeld is

### ***Chocolademousse met chili en tijm;***

- 80 gr chocolade
- 100 ml liter slagroom
- 40 gr suiker
- 2 eidooiers
- 60 ml witte wijn
- 2 gr gelatine(poeder)
- ½ mespuntje chili
- 2 takjes tijm, geritst

#### **Bereiding:**

Doe de chocolade in een pan en laat deze voorzichtig au bain marie smelten. Sla de room met de suiker stijf en meng dit met de gesmolten chocolade, de chili en de geritste tijmblaadjes. Bewaar dit mengsel in de koelkast. Zet een pan met water op het vuur. Het water mag net niet koken. Doe een tweede pan-waarin eidooiers, wijn en gelatine- in de pan met warm water (au bain marie). Sla het geheel luchtig op tot een stevige massa. Meng het room-chocolademengsel met het eidooiermengsel. Zet de mousse in de koelkast.

### ***Choco truffel obv ganache met Nocino likeur***

- 70 gram pure chocolade, in stukjes
- 50 ml slagroom
- 15 ml Nocinolikeur
- 40 gram poedersuiker
- cacaopoeder, om te omhullen

#### **Bereiding:**

Smelt de chocolade au bain marie, roer hem glad en laat hem iets afkoelen. Klop de room met de likeur met een garde tot hij dik is en zijn vorm behoudt. Roer de gesmolten chocolade en poedersuiker er gelijkmatig door en laat het mengsel opstijven (minimaal 1 uur). Bestuif uw handen met cacaopoeder om balletjes van het truffelmengsel te draaien. Wentel ze in cacaopoeder./choco-schaafsel. Bewaar ze in de koelkast

#### **Serveren:**

Langwerpig bord bestuiven met poedersuiker.

Links 3 quenelles chocolademousse, in driehoek.

midden glas met bolletje chocolade-ijs, waarbovenop sabayon en chocoschaafsel (om te garneren) en rechts 3 truffels in driehoek.