

CCN Kookwedstrijd 2010

11 september 2010

Team Rijnmond



Voorgerecht

Ravioli al Vongole

*

Hoofdgerecht

Mozaïek van Harder en Zijlende

*

Nagerecht

Tompouce du pomme et chevre

Voorgerecht: Ravioli al Vongole

Ingrediënten:

Pasta			Groentetoren		
300	gr	bloem	1,5	stuks	vleestomaat
3	Stuks	eieren	1		Courgette
1	tl	zout			Basilicum
1	eetl	olijfolie			Boter
		basilicum			
Vulling			Pesto		
15	stuks	vongoles	80	gr	Veldsla
1/4	stuks	vleestomaat	30	gr	Pijnboompitten
1	dl	slagroom	30	gr	Geitenkaas
		peterselie		scheut	Olijfolie
		Peper en zou			
Visbouillon					
		kop + graten van de harder			
		Kooknat van de vongoles			
4	dl	Witte wijn			
100	gram	meloesuitjes			
		Groen + 2 stengel bleekselderij			
		Peterselie			
		Peper			

Bereiding:

1. pasta maken mbv pastamachine; voor laatste draai basilicumblaadjes invouwen; laten drogen op bebloemde theedoeken
2. tomaten ontvellen, zaadlijsten eruit en concassee van snijden
3. vongole schelpen spoelen, sorteren (open schelpen eruit) en 2 minuten koken in bodempje water/wijn; uit de schelp halen en fijn snijden
4. ravioli vulling afmaken
5. zodra visrestanten beschikbaar zijn deze met de fijngesneden meloesuitjes aanzetten in een grote pan, afblussen met kookvocht van vongole schelpen + witte wijn (graten moeten net onder staan) en bouquet garni toevoegen; 20-25 laten trekken, daarna zeven
6. pesto ingrediënten mengen mbv blender, op smaak brengen met peper zout
7. het groen van de courgette met een zesteur schillen, daarna het harde witte gedeelte julien snijden
8. ravioli maken van de pasta bladen en vulling
9. tomatenconcassee sauteren en op smaak brengen met peper/zout en basilicum
10. groene gedeelte van de courgette in de visbouillon pocheren
11. witte gedeelte van de courgette zachtjes in een koekenpan met boter garen
12. ravioli in de visbouillon in enkele minuten al dente koken

Serveren:

Hoofdgerecht: Mozaïek van Harder en Zijlende

Ingrediënten:

1	stuks	Harder
300	gr.	Zijlende
3	dl	Runderfond
4	dl	Slagroom
2	dl	Rode port
250	Gr.	Wilde spinazie
3	stuks	Aardappels, middelgrote
1	stengel	Bleekselderij
200	Gr.	Meloesuitjes
20	gr	Pijnboompit
1	eetlepel	Roomboter

Bereiding:

De harder schoonmaken en brede rugdelen fileren (van de huid af). Restant naar het voorgerecht voor de bouillon. De zijlende in 4 gelijke lengtestukken snijden. De harder in 4 gelijke stukken snijden. De harder peper & zouten en aan één kant kort aanbraden. Het geheel samenstellen, harder met de aangebraden zijde naar binnen en opbinden. Het geheel met peper en zout bestrooien. Kort aanbraden en 15 min. nagaren in de oven (120 gr).

Runderfond met rode port inkoken. Room (1dl) toevoegen en verder inkoken. Monteren met boter. Peper en zout naar smaak.

Meloesuitjes schillen en op laag vuur goed bruin bakken. Daarna pellen tot de zachte kern.

Aardappels en stengel bleekselderij schillen, koken en pureren. Room en boter toevoegen naar smaak en behoefte.

Wilde spinazie wassen, drogen. Pijnboompitten roosteren. Spinazie roerbakken, scheutje room toevoegen. Peper en zout. En pijnboompitten toevoegen.

Serveren:

Maak een spiegeltje van de portsaus midden op het bord. Leg een mozaïek in de saus. Leg de uitjes erbij en puree en spinazie naast de saus in een diagonale lijn.

Nagerecht: Tompouce du pomme et chevre

Ingrediënten:

3	stuks	appels
200	ml	melk
50	gr	suiker
120	gr	geitenkaas
3		eierdooiers
1	eetl.	bloem
6	vel	bladerdeeg
1	snufje	zout

Bereiding:

Doe de melk, de helft van de suiker in een sauspan op middelhoog vuur.

Doe de eierdooiers en de resterende suiker in een kom en roer met een garde door tot het licht van kleur is. Voeg de bloem en zout toe en goed mengen.

Als de melk net begint te koken, haal de pan van het vuur.

Voeg heel langzaam de warme melk toe aan het eidooier mengsel, onder voortdurend roeren. Als ongeveer de helft van de melk is toegevoegd, doe dan het hele eigeelmengsel met de geitenkaas in de sauspan op middelhoog vuur. Gebruik een spatel of garde om de room te mixen terwijl het wordt verhit, neem goed alle hoeken mee. Breng het mengsel aan de kook. Laat onder voortdurend roeren ongeveer 1 minuut koken. Het mengsel is dan dik.

Haal van het vuur. Doe het in een rechte ovenschaal en bedek direct met huishoudfolie zodat er geen vel ontstaat op de room.

Zet in de koelkast

Snij bladerdeeg in vieren en prik met vork (veel gaatjes) 12 min in oven (220 gr).

Appel in dunne plakjes caraméliseren in platte pan, dakpansgewijs op bladerdeeg.

Resten van appel koken in water, na minimaal 20 minuten appel verwijderen, vocht laten indikken tot siroop

Serveren:

Spiegeltje van de siroop, 2 plakjes bladerdeeg op het bord

Snij de room in blokjes ter grote van het bladerdeeg en leg ze op het bladerdeeg

Op de room het vierkantje bladerdeeg met appel, besmeer licht met siroop