



**Team: Tineke Koerselman Saskia Koerselman en Peter van Ass
(Afdeling Cuisine Culinaire Schiedam)**

Menu 9 oktober 2010

**Rogvleugel op een witte wijnsaus begeleid met een glaasje
broccoli-viscappucino en garnalen gespiest op een
rogvleugelgraat.**

Drie bereidingen van de kwartel.

Verrassing van Italiaanse Torto, sabayon en een bonbon.

Team: Tineke Koerselman Saskia Koerselman en Peter van Ass
(Afdeling Cuisine Culinaire Schiedam)

Rogvleugel op een witte wijnsaus begeleid met een glaasje broccoli-viscappucino en garnalen gespiest op een rogvleugelgraat.

Bereiding Rogvleugelfilet:

<p><u>Ingrediënten:</u> 300 gr. rogvleugel 1 el olijfolie 1 el boter zout peper</p>	<p>Fileer de rogvleugel. Controleer de filets op de aanwezigheid van graten en verwijder deze alsnog. Zet de filets afgedekt koel weg. Kort voor uitserveren: Verhit de olijfolie en de boter. Snij 3 gelijke tournedos van de filets. Bestrooi deze met zout en peper. Gaar de tournedos maximaal 2 minuten per kant op een matig vuur. Direct serveren.</p>
---	---

Bereiding Garnalenbeignets:

<p><u>Ingrediënten:</u> 80 gr. Hollandse garnalen, gepeld 100 gr. bloem 2 dl ijskoud water 1 eidooier 1 eiwit snufje zout, peper twee druppels tabasco</p>	<p>Snij de garnalen in hele kleine stukjes. Voeg twee druppels tabasco aan de garnalen toe. Klop de eidooier los met het ijswater. Strooi er een snufje zout en wat peper bij. Voeg de gezeefde bloem toe en meng dit tot een glad beslag. Klop het eiwit stijf en voeg dit toe aan het beslag. Schep het eiwit door het beslag, maar maak er geen glad beslag van. Je mag klontjes eiwit blijven zien. Schep dit door elkaar. Voeg lepel voor lepel het beslag aan de garnalen toe totdat deze net bedekt zijn met het beslag. Zet een pan met olie op. Verwarm de olie tot maximaal 175 °C. Schep bolletjes uit het garnalenbeslag en laat deze in een lepel in de hete olie zakken. De bolletjes laten los van de lepel. Haal de garnalenbeignets uit de olie als deze licht bruin zijn. Direct serveren.</p>
--	--

Bereiding Witte wijnsaus:

<p><u>Ingrediënten:</u> 1dl witte wijn 2dl room 250 ml. visbouillon (rogvleugel) 1 sjalot peper, zout</p>	<p>Zeef de visbouillon (zie receptuur rogvleugel). Snijd de sjalot in kleine stukjes en fruit deze langzaam. Blus af met de witte wijn en kook in tot de helft. Voeg de room en de visbouillon toe en kook in tot de helft. Eventueel peper en zout toevoegen. Met de staafmixer even opschuimen.</p>
---	---

Bereiding Broccoli-viscappuccino met garnalen en spies:

<p><u>Ingrediënten:</u> 1 el. olijfolie kleine sjalot 200 gr .broccoliroosjes 50 gr. Rozeval aardappel 200 ml visfond (zie receptuur Rogvleugel) 20 gr. Hollandse garnalen</p>	<p>Fruit het kleingesneden sjalotje. Snij van de broccolistronk de roosjes af tot 200 gram. Gebruik 50 gram van de kleingesneden Rozeval aardappel (zie receptuur Aardappelruitjes). Voeg de visbouillon aan het sjalotje toe. Daarna de broccoliroosjes en de aardappelstukjes. Kook ze gaar. Maak fijn met de staafmixer.</p> <p>Rijg 3 garnalen aan een lange graat van de rog. Doe dit 3 maal. Hak de overigen garnalen fijn. Doe de gehakte garnalen in een borrelglasje, schenk daarop de warme soep en schep daarop ½ el. van de witte wijnsaus (zie receptuur witte wijnsaus). Leg over het glas de garnalenspies.</p>
--	--

Presentatie:

Schik in het midden een spiegeltje van de witte wijnsaus. Plaats daarop de rogvleugeltournedos. Plaats links boven op het bord 3 garnalenbeignets en zet rechts bovenaan het glaasje met de cappuccino.

Drie bereidingen van de kwartel.

Bereiding Aardappelvierkantjes:

<p><u>Ingrediënten:</u> 300 gr. Roseval aardappels, vuil snufje zout</p>	<p>Schil de aardappels en snijd hiervan schijfjes van circa 0,5 cm. dik. Snijd uit de schijfjes 18 vierkantjes van ca. 3 x 3 cm. Snijd met de appelboor rondjes uit ieder vierkantje.</p> <p>Kook water met een beetje zout en blancheer de aardappelvierkantjes ca. 3 minuten. Laat ze op een vel keukenpapier uitlekken. Dep ze goed droog en bak ze in een koekenpan in de olie om en om krokant. Voeg een snufje zout toe. Direct serveren.</p> <p>Snij de restanten van de aardappels in kleine blokjes van maximaal 1 x 1 cm. en gebruik deze voor de broccolipuree en de broccoli/vissoep (potage) (zie voorgerecht).</p>
--	--

Bereiding Rode wijnsaus:

<p><u>Ingrediënten:</u> 1 sjalot 250 ml. runderfond 175 ml. rode wijn 100 ml. room 30 gr. Shii-take 1 takje tijm 1 laurierblaadje peper snufje suiker karkas van de kwartel.</p>	<p>Braad het karkas van de kwartel even aan. Voeg de kleingesneden sjalot toe en fruit deze kort mee. Verwijder het karkas. Voeg de rode wijn toe en kook het in tot de helft. Voeg de fond en de room toe en laat inkoken tot de helft. Zeef de saus en schuim het op met de staafmixer. Snij de shii-take in kleine stukjes van maximaal. 0,5x0,5 m. (Zie bereiding shii-take) Voeg de klein gesneden shii-take toe aan de saus en kook deze 1 minuut mee. Direct serveren.</p>
--	---

Bereiding Broccolipuree:

<p><u>Ingrediënten:</u> 200 gram broccoli (restanten van de broccoli en broccolisteeltjes) restanten van de aardappel peper, zout 15 gram boter.</p>	<p>Schil de steeltjes van de broccoli. Kook deze, tezamen met de broccoliroosjes en de aardappelstukjes in de runderfond gaar. Afgieten en knijp de broccoli en aardappelstukjes door de aardappelknijper en maak een lekkere puree met wat boter, melk, peper en zout. In spuitzak doen en in de warmhoudkast klaarleggen tot gebruik.</p>
--	---

Bereiding Kwartels:

<p><u>Ingrediënten:</u> 3 kwartels 50 ml. runderfond 20 gr. boter 1 el. olijfolie</p> <p>Kwartelvlees 1 eiwit 50 ml slagroom ½ sjalot ½ tl. bieslook ½ tl. peterselie peper zout 3 steekringen</p>	<p>Was de kwartel en droog deze. Maak de kwartel schoon en haal eventuele pennen eruit. Fileer de kwartel: snijd de vleugeltjes eraf, de dijen eraf en de borst van het karkas. Dek alles op de pootjes na af en zet ze in de koeling.</p> <p>Peper en zout de pootjes en zet ze aan in de boter met olijfolie. Voeg de runderfond er in kleine beetjes bij. Laat op een heel laag vuur 2 uur sudderen. Voeg af en toe een heel klein beetje van de fond toe.</p> <p style="text-align: center;">Borst</p> <p>Snij van drie borstjes gelijke stukjes. Gebruik de restjes voor de farce (zie receptuur farce) Peper en zout ze. Dek af en zet ze weer in de koeling.</p> <p style="text-align: center;">Farce</p> <p>Snijd de overige borstjes en het afsnijdsel van de rest van de kwartel fijn. Snijd de sjalot fijn. Voeg de kleingesneden sjalot, peper, zout, de room en het eiwit bij elkaar en maak het met de staafmixer fijn. Warm de koekenpan met wat olijfolie. Vet de ringen aan de binnenkant in. Zet deze in de koekenpan en vul ze met de farce. Bak deze licht bruin. Verwijder de ringen, draai de farce om en braad kort aan de andere zijde. Houd de farcerondjes enkele minuten warm in de aluminiumfolie.</p> <p style="text-align: center;">Borstje</p> <p>Bak de borstjes in de olijfolie en boter op de velkant, in enkele minuten rosé.</p>
--	---

Bereiding Sjalottencompôte:

<p><u>Ingrediënten:</u> 250 gr sjalot 50 gr suiker 1 dl witte port</p>	<p>Maak de sjalot schoon en snijd er dunne ringen van. Karameliseer de suiker licht en fruit hierin de sjalot aan. Blus af met de witte port en laat op laag vuur langzaam garen</p>
--	--

Bereiding Shii-take:

<p><u>Ingrediënten:</u> 150 gr shii-take boter peper zout</p>	<p>Veeg de Shii-take schoon, verwijder de steeltjes en snijd van 120 gram dunne reepjes van circa 0,4 centimeter dik. Snijd de resterende shii-take in blokjes van circa 0,5 x 0,5 centimeter (zie receptuur rode wijnsaus).</p> <p>Gaar de Shii-take in de boter enkele minuten op een matig vuur Maak op smaak met zout en peper. Direct serveren.</p>
---	--

Presentatie:

Spuit een boogvorm van de broccolipuree op het bord. Stapel dakpansgewijs aan ieder uiteinde 3 aardappelruitjes. Schep een eetlepel sjalottencompôte rechts boven op het bord. Plaats daartegen twee kwartelpootjes. Schenk linksonder de rode wijnsaus. Plaats in het midden 2 eetlepels shii-takereepjes. Zet daartegen rechts de farce en links het borstje.

Verrassing van Italiaanse Torto, sabayon en een bonbon.

Bereiding Italiaanse Torto:

<p><u>Ingrediënten:</u></p> <p>4 eigeel 120 gr. suiker 1 vanillestokje 100 gr. Italiaanse bloem (tipo "00) snufje zout 1 el boter 6 el Nocinolikeur</p>	<p>Klop het eigeel met de suiker lobbijg totdat het beslag wit is (wittig is). Verwijder het merg uit het vanillestokje en voeg dit toe aan het beslag. Zeef de bloem boven het beslag en roer dit door het beslag tot een egaal deeg. Voeg een snufje zout toe. Klop de eiwitten stijf en totdat deze piekt. Schep het eiwit door het beslag. Vet een rond bakblik van circa 18 cm in met boter. Schep het beslag in de taartvorm. Bak deze in een voorverwarmde oven op 160 °C (er blijft niets aan de prikker "hangen") in circa 25 minuten. Prik met een satéprikker in het deeg of deze van binnen goed droog is en haal de Italiaanse Torto uit de oven en plaats deze op een rooster. Verwijder de vorm en laat de Torto afkoelen.</p> <p>Snijd uit de afgekoelde Torto 3 vierkantjes van ca. 4 x 4 cm. Snijd met de appelboor rondjes uit het midden van de Torto. Snij deze rondjes iets bij (ze worden als "kurk" weer teruggeplaatst en moeten dus iets dunner zijn). Prik de "kurk" aan een satéprikker en haal het bovenste deel van de kurk door de rest van de chocoladesaus (zie recept chocoladebonbon).</p> <p>Schep 2 el Nocinolikeur in een schaal en zet daarin de Torto tot alles is opgezogen. Herhaal dit met elke Torto. Bestrijk de Torto aan alle zijanten en de bovenkant met de chocolademousse (zie recept chocolademousse) en plaats deze op een dessertbord. Vul het gaatje in de Torto met de karamelsaus (zie recept karamelsaus) plaats de kurk terug in het gat in de Torto (met de chocoladekant naar boven). Direct serveren.</p>
---	---

Bereiding Chocoladebonbon:

<p><u>Ingrediënten:</u></p> <p>Geslagen slagroom met Nocinolikeur van de chocolade mousse 80 gr. chocolade (70%)</p>	<p>Maak van de slagroom met 2 lepels 6 rondjes en leg ze op een vetvrij papier en zet deze gedurende 2 uur in de diepvries. Smelt de chocolade au bain marie. De chocolade mag maximaal 34 °C worden. Laat de chocoladesaus 20 minuten afkoelen. Haal de slagroombolletjes uit de diepvries en prik ze aan een satéprikker. Haal 3 slagroombolletje geheel en 3 slagroombolletjes voor de helft door de afgekoelde chocoladesaus. Laat de bonbons opstijven in de koelkast. Verwijder de prikker als de chocolade hard is. Direct serveren.</p>
--	---

Bereiding Chocolademousse:

<p><u>Ingrediënten:</u></p> <p>100 gr. chocolade (70%) 250 ml slagroom 10 gr. suiker 20 ml Nocino</p>	<p>Klop de slagroom stijf met de suiker en schenk de Nocinolikeur door de slagroom. Smelt de chocolade au bain marie (maximaal 43 °C) en laat deze circa 20 minuten afkoelen. Houd vijf eetlepels slagroom apart voor de chocoladebonbon. Schep de rest van de slagroom door de afgekoelde chocoladesaus en zet apart.</p>
---	--

Team: Tineke Koerselman Saskia Koerselman en Peter van Ass
(Afdeling Cuisine Culinaire Schiedam)

Bereiding Karamelsaus:

<p><u>Ingrediënten:</u> 200 gr. suiker 50 ml water 200 ml slagroom</p>	<p>Strooi de suiker in een pan met dikke bodem en voeg 2,5 dl water toe. Breng het water langzaam zachtjes aan de kook op een middelhoog vuur. Kook het mengsel zonder roeren 20 minuten of tot het een diepe karamelkleur heeft. Voeg de slagroom toe en roer de slagroom pas door de suiker als deze borrelt. Blijf roeren totdat een gladde saus ontstaat. Laat afkoelen tot gebruik.</p>
--	--

Bereiding Sabayon.:

<p><u>Ingrediënten:</u> 250 ml witte port 3 eidooiers 125 gr. Suiker.</p>	<p>Kook de port in tot de helft. Klop de dooiers met de suiker au-bain-marie tot deze wit zien. Voeg beetje bij beetje de port toe tot deze geheel opgenomen is. Direct serveren.</p>
---	---

Presentatie:

Trek van de chocoladesaus, met een tussenruimte van 7 centimeter 2 evenwijdige strepen. Plaats deze kort in de koeling totdat de chocolade hard is. Schenk daartussen de sabayon. Plaats rechts van de strepen de Italiaanse Torto en links de bonbons.