



## **CCN kookwedstrijd**

**9 oktober 2010**

**Team Zeeland 2  
kookt**

# **Zeeuwse Zaligheden**



## Twee bereidingen van kwartel op een bedje van Tagliatelle met port-shiitake saus

3	St.	Kwartel	400	ml.	gevogeltefond
150	Gr.	Shii-takes			boter
200	Gr.	Italiaanse bloem			broccolistelen
2		eieren			
			300	ml.	Witte port

### Mice en place:

#### Kwartel:

- Hammetjes: Verwijder de pootjes van de kwartels. Ontbeen het bovengedeelte van het pootje. Sla het onderste stukje van het onderbeentje eraf. Breng het bovengedeelte over het onderpootje en vorm mooi tot hammetje.
- Filets: verwijder de filets van het karkas. Wrijf in met wat zout, peper en wat kruiden. Zet afgedekt weg. (Indien aanwezig: trek vacuüm tot het moment van gebruik) en plaats in de koelkast.
- Karkassen: hak de karkassen fijn en voeg hieraan toe de botjes van de boutjes.

#### Saus:

Verhit wat boter/olie in een koekenpan, bak de hammetjes aan en leg uit de pan apart. Bak de karkassen bruin. Voeg uitje en sjalotje toe. Voeg de stelen van de shiitakes toe. Bak aan. Blus af met een weinig port tot alles is verdampt. Voeg de gevogeltefond toe. Hammetjes: Zet de hammetjes in de saus en laat zacht garen; controleer op garing en haal tijdig uit de saus. Laat de saus inkoken tot de helft. Voeg de rest van de port toe en laat opnieuw inkoken, tot een mooie saus is verkregen. Breng op smaak. Zet afgedekt weg tot gebruik.

#### Shiitakes:

maak deze schoon en voeg de stelen toe aan de saus. Bak de hele shiitakes bruin en gaar in boter. Houd 9 shiitakes apart en zet afgedekt weg. De overige shiitakes: snijd in brunoise en zet afgedekt weg.

Broccolistelen: Snijd hiervan 9 vierkantjes. Gaar ze. En zet afgedekt weg.

Tagliatelle: Maak van de bloem en het ei en de olie een mooi pastadeeg. Leg afgedekt in de koelkast tot gebruik.

### Vorbereiding tot het uitserveren:

Hammetjes: bak de hammetjes nogmaals in boter en lak ze met wat saus.

Filets: Haal de filets uit de koelkast. Laat chambereren. Verwijder de kruiderij en bak ze in boter. Houd warm.

Shiitakes: verwarm de 9 shiitakes in boter.

Broccoli vierkanten: verwarm deze in wat boter.

Tagliatelle: Maak de tagliatelle en kook ze gaar in gezouten water.

Saus: verwarm de saus in twee delen:  $\frac{3}{4}$  en  $\frac{1}{4}$ . Laat het  $\frac{1}{4}$  gedeelte inkoken tot bijna stroop.

### Uitserveren:

Tagliatelle: vermeng de tagliatelle met de saus en de brunoise gesneden shiitakes. Rol deze op en plaats midden op het bord.

Filets: Leg de filets dakpansgewijs op de tagliatelle.

Hammetjes: plaats de hammetjes tegen de tagliatelle.

Garnering: plaats shiitakes en broccoli om en om aan een zijde van de tagliatelle en de ingekookte saus in een streep aan de andere zijde. Maak af met een takje groen.

## Rogvleugel met citrus-honingsaus, broccolimousse en aardappel-broccolipuree

3	St.	Rogvleugel			Broccolimousse
100	Gr.	Hollandse garnalen	300	Gr	Broccoli
			1		Ei
			50	ml	Room
			1	Eetl	Mosterd
		<u>Saus:</u>			
2		Citroen			<u>Aardappelpuree en schijfjes</u>
60	Gr.	Boter	300	Gr	Aardappelen
4	Eetl.	Vloeibare honing			Boter, room en ei voor puree
			200	Gr	Broccoli

### Mice en place:

Rogvleugel: Fileer de rogvleugel.

*Dunne zijde:* Kruid de dunne zijde met zout en peper. Rol nu op met 1/3 van de garnalen erin. Bind dicht. Zet eveneens afgedekt weg. Laat zo lang mogelijk intrekken.

*Dikke zijde:* Zet de dikke zijde afgedekt in de koelkast tot gebruik.

Saus: Schil de citroen. Knijp het sap van de citroen uit en giet in een kleine pan. Voeg de boter, de schil en de honing toe. Zet afgedekt weg.

### Aardappelen:

*Schijfjes:* Snijd een aardappel in 9 plakken van 0,5 cm. dik. Kook deze beetgaar en zet afgedekt weg.

*Puree:* Maak van de rest van de aardappelen een mooie aardappelpuree. Zie verder deel 1 broccoli:

### Broccoli deel 1:

Blancheer een gedeelte van de broccoli (zeer kleine roosjes) in gezouten water. Spoel direct koud; laat goed uitlekken en drogen.

Meng de aardappelpuree met de kleine uitgelekte roosjes en breng op smaak met wat peper, zout en nootmuskaat. Zet tot gebruik afgedekt weg.

### *Broccoli deel 2:*

Neem een tweede gedeelte (alle overgebleven broccoli). Maak schoon en kook gaar in lichtgezouten water. Giet af. Spoel direct met koud water voor groene kleur.

Houd enkele roosjes apart!!

Pureer de broccoli samen met de room, het ei en de mosterd. Breng op smaak.

Vul de ingeboterde timbaaltjes met de mousse en zet afgedekt weg.

### **Vorbereiding voor uitserveren:**

*Timbaaltje:* Verwarm de oven op 200 graden en gaar de timbaaltjes au-bain-marie gedurende circa 10 minuten.

*Rogvleugel rolletje:* stoom de rolletjes in circa 10 minuten gaar. Houd warm.

*Rogvleugel dikke zijde:* Kruid de vleugel en bak in roomboter. Houd warm.

*Saus:* verwarm de saus en mix met bamix tot prachtige saus is verkregen. Smaak af!

*Aardappelen:* verwarm de aardappelpuree en de schijfjes. Houd warm.

### **Uitserveren:**

Leg de gestoomde rogvleugel op het bord en vlei het gebakken deel er tegenaan. Plaats hiernaast de aardappelpuree, geflankeerd door de schijfjes aardappel en plaats de broccolimousse op het bord. Maak af met de saus. Garneer zo nodig met een takje groen.

## Chocolade moelleux, parfait , koude zabaione en een mousse van chocolade

		Chocolade Moelleux			Parfait
100	Gr.	Suiker S2	2	Bl.	Gelatine
2		Eigelen	80	Gr.	Suiker
2		eieren			Scheutje witte wijn
100	Gr.	Chocolade	45	Gr.	Eierdooier
100	Gr.	Boter	30	Gr.	Eiwit
50	Gr.	Bloem	250	ml.	Slagroom
		Zabaione	15	ml.	Notenlikeur
90	Gr.	Eidooier			
1,5	Eetl.	Witte basterdsuiker			Chocolademousse:
15	ml.	Notenlikeur	100	Gr.	Chocolade
125	ml.	Slagroom	2		Eieren
7,5	Gr.	Vanillesuiker of vanille	100	ml.	Room
			40	Gr.	Suiker

### Mice en place:

#### Moelleux:

Klop een ruban van de eidooiers, eieren en de suiker.

Voeg er de gesmolten boter en chocolade aan toe.

Meng nu voorzichtig de gezeefde bloem eronder.

Vormpjes beboteren en bestrooien met suiker

Vormpjes vullen.

Afbakken in een oven op 160 graden Celsius gedurende 10 – 12 minuten.

#### Notenlikeurparfait:

- Klop de slagroom stijf. Week de gelatineblaadjes in koud water.
- Klop de eiwitten stijf met wat suiker.
- Doe de overgebleven suiker, samen met de eidooiers en de witte wijn in een pan en klop (au bain marie) luchtig. Los hierin de geweekte gelatine op.
- Laat het mengsel afkoelen tot het gebonden is en blijf luchtig kloppen.
- Voeg vervolgens de slagroom, stijf geslagen eiwitten en de notenlikeur toe. Spatel zo kort mogelijk door elkaar. De massa blijft luchtig.
- Verdeel de massa over de klaargezette vormpjes en laat afgedekt opstijven in de vriezer.

#### Chocolademousse:

Smelt de chocolade au-bain-marie en roer tot een gladde massa. Sla de eiwitten en de slagroom stijf met de helft van de suiker .

Klop de dooiers met de overige suiker luchtig en wit en roer ze door de iets bekoelde chocolade. Spatel dan de eiwitten en de room door het mengsel.

Doe over in een vorm en zet koel weg.

#### Zabaione:

1. Klop de eidooiers met de suiker en vanille(suiker) au bain marie.
2. Voeg de notenlikeur toe en klop door tot de zabaione indikt. Laat bekoelen.
3. Klop de slagroom stijf. En spatel deze door de afgekoelde zabaione.
4. Zeef het geheel (indien nodig) en zet tot gebruik afgedekt weg.

### **Uitserveren:**

Plaats de notenlikeurparfait op het bord.

Maak een quenelle van de chocolademousse.

Plaats de moelleux op het bord. Garneer met de saus.