

Menu kookwedstrijd 11 september 2010

Eric Gerridzen, Peter Garrels, René de Jong

Gemarineerde Rosbief met een taartje van groenten Harder á la Florentine met venusschelpen en saus Hollandaise Millefeuille van appelcompote met geitenkaas en vanille ijs

Gemarineerde Rosbief met een taartje van groenten

<p>Ingrediënten: <i>300 gr zijlende, 200 ml rode port, 3dl runderfond, 300 gr meloesuitjes, 100 gr veldsla, 2 vleestomaten, 3 stengels bleekselderij, 1 courgette, veldsla</i></p>	<p>Bereiding vlees: Braad het stuk zijlende rondom, op een heet vuur in een beetje boter en olie, snel bruin. Wikkel in aluminium en zet weg.</p> <p>Bereiding van de marinade: Verwarm de runderfond en voeg de port, zout en peper toe en meloesuitjes toe en laat afkoelen.</p> <p>Bereiding groente: Was de courgette en schil daarna beperkt, zodat er nog wat groen op blijft zitten. Schaaf met een dunschiller 3 lange repen van de courgette en blancheer deze. Snijd de courgette, bleekselderij in kleine blokjes en kook deze beetgaar, onder koud water afspoelen. Ontvel de tomaten en snijd in kleine blokje en even blancheren. Leg het vlees circa 2 uur in de marinade. Maak een ring van de lange repen courgette door ze het uiteinden licht in te snijden en in elkaar te vouwen. Verwarm de groenten en tomaat blokjes licht, breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Opmaak: drapeer 3 tranches rosbeef links op het bord op een bedje van veldsla en leg de meloesuitjes ernaast. Recht op het bord de ring van courgette Opvullen met de ratatouille van bleekselderij, courgette en tomaat.</p>
---	--

Harder á la Florentine met venusschelpen en saus Hollandaise

Ingrediënten:

voor de hollandaise

1 el azijn, 2 el water, grove peper, 2 eierdooiers, 125 gr boter (geklaard), beetje sap van citroen, peper en zout.

Harder

Witte wijn, peper en zout, 250 gr wilde spinazie, 15 venusschelpen, 3 aardappels, 1 bosje peterselie

Beschrijving:

Hollandaise

Doe azijn, water en peper in steelpan met dikke bodem en breng aan de kook. Laat langzaam inkoken tot 21/2 el. Zeef in een warmtebestendige kom. Roer de eierdooiers erdoor. Zet de kom op een pan met zachtjes kokend water net boven het water. Klop 5-6 minuten tot de saus bindt. Zet de kom op een vochtige theedoek. Voeg al roerend een dun straaltje boter toe. De saus moet dik en glanzend zijn. Voeg citroensap, peper en zout toe en dien direct op.

Harder:

Ontschub en fileer de harder en zorg voor 3 gelijke filets. Bak de filets zacht op de huid (braiseren) in olie en boter.

Verwijder de grove stelen van de spinazie, goed wassen en koken met wat zout. Afspoelen met koud water en goed laten uitlekken. Met de handen het vocht er uitknijpen.

Maak een smeùige puree van de aardappelen en peterselie.

Was de venusschelpen. Verhit olie in een grote steelpan op matig vuur, voeg wijn en wat peterselie toe zout en peper. Voeg de venusschelpen toe en laat sudderen tot de wijn is verdampt. Rooster de pijnboompitten.

Opmaak: leg in het midden van het bord een bedje van spinazie, leg daarop de harder met de huid naar boven. Spuit dmv een spuitzak de aardappelpuree eromheen. En daar langs de saus Hollandaise

Millefeuille van appelcompote met geitenkaas en vanille ijs

Ingrediënten: ijs

250 ml slagroom, 250 ml melk, 5 eierdooiers, 1 vanillestokje, 70 gr suiker.

Ingrediënten: Bladerdeeg

4 vellen bladerdeeg, 1 eierdooier.

3 appels, suiker, geitenkaas, room

Bereiding ijs:

Kook de room en de melk en suiker met het open gesneden vanillestokje, laat afkoelen tot 70 graden. Klop de eierdooiers los. Voeg een beetje van de warme vloeistof toe aan de eierdooiers en doe de substantie vervolgens bij de warme vloeistof. Doe de vloeistof in de ijsmachine en houd vervolgens koud in de vriezer.

Overige bereidingen:

Rol de vellen bladerdeeg dun uit (2x zo groot) Snijd het bladerdeeg in rechthoekige repen ter grote van een chocolade reep (7 repen per persoon) Smeer enkele repen in met eierdooier (bovenkant) Leg op bakpapier en bak ze in de oven.

Schil 2 1/2 appel en snijd ze in niet al te kleine blokjes, gaar ze in wat water met suiker, roer los, zodat er een compote ontstaat.

Snij een 1/2 appel in kleine blokjes en karameliseer deze met wat suiker.

Klop de geitenkaas met wat room smeug

Opmaak: leg een reep bladerdeeg op het bord, doe er een laagje geitenkaas op, vervolgens een reep bladerdeeg en daarop compote, vervolgens weer bladerdeeg met geitenkaas tot een torentje van 6 laagje ontstaat. Het bovenste bladerdeeg is ingesmeerd met eigeel. Leg er naast een bolletje ijs met daarop gekarameliseerde stukje appel en maak af met slagroom.