**Kookwedstrijd 21 april 2018 Cuisine Culinaire Nederland**

**Team Cunie Hilhorst, Majella Liket, Mathilde de Roo (Purmerend)**

**Menu halve finale, locatie: Almere**



**Vispate van gerookte rode mul met verschillende structuren van bloemkool, olijventapenade, mango, geconfijte tomaten, gefrituurde peterselie en geroosterde gesneden amandelen**

1/3 bloemkool

Stelen van de bloemkool

Kurkuma

2 rode mullen

20 gram Kalamata olijven, ontpit

18 gram platte peterselie

50 gram amandelen

1/6 mango, brunoise gesneden

Limoen

100 gr. Tasty tom tomaten

Chili poeder

Worcester

Neutrale olie

1 ei

Mosterd

Suiker – 70 gr

Zout

Peper

1 limoen

Room

Azijn 125 ml

1 citroen

Vanille

Balsamico azijn

**Bereiding:**

Fileer de rode mul, ook die van het hoofdgerecht, en pekel 2 rode mullen. Zet 1 gefileerde rode mul koel weg voor het hoofdgerecht. Snijd de tomaatjes (ook die van het hoofdgerecht) in kwarten, verwijder zaadlijsten en schilletjes (evt. door ze in kokend water te dompelen) en droog deze in een voorverwarmde oven op 100 graden na ze met wat zout en suiker te hebben bestrooid en de helft van de tomaatjes besprenkeld daarnaast ook nog met balsamico azijn. Wanneer ze klaar zijn, zet de helft die met de balsamico azijn is besprenkeld weg voor het hoofdgerecht en de andere helft voor het voorgerecht.

Rook de rode mul in een rookoven totdat deze hoog op smaak is. Snijd de vis in hele fijne stukjes, zodat er later quenelles mee gemaakt kunnen worden. Verwarm een pan met 125 ml azijn en 70 gr. suiker totdat de suiker is opgelost.

Snijd van de 1/3 bloemkool, de helft af. Breek deze in roosjes en zet deze in een pan onder azijn, waarin suiker is opgelost, kurkuma, peper en zout. Zet koel weg tot gebruik.

Snijd de amandelen in dunne plakjes en rooster deze in een koekenpan. Zet weg tot gebruik. Maak een basismayonaise van olie, azijn, mosterd en 1 eigeel, tot een dikke mayonaise. Verdeel over 2 spuitzakken (de helft is voor het hoofdgerecht). Kook de stelen van de bloemkool tot deze gaar zijn en pureer met een staafmixer. Maak de crème af met wat citroensap, wat vanille, zout en peper en room. Doe in een spuitzak, zet weg tot gebruik in warm water. Snijd de olijven fijn tot een fijne tapenade . Doe deze in een spuitzak en leg weg tot gebruik. Snijd de mango in brunoise blokjes.

Bak de rest van de bloemkool roosjes gesneden in olie. Breng op smaak met zout en peper, chilipoeder.

Meng de mayonaise met de fijngesneden mul, Worcestersaus en breng op smaak met zout en peper.

Frituur enkele takjes peterselie in olie (heel kort). Bestrooi deze met wat fijn zout.

**Opmaak**: Maak quenelles van de gerookte mul paté, spuit dopjes van de tapenade, bloemkolenstelen crème, leg de zoetzure roosjes bloemkool op het bord, evenals de gebakken bloemkool. Leg er een aantal stukjes gesneden geroosterde amandel op, de tomaatjes en brunoise gesneden mango. Als alles op het bord ligt, dan de limoen over het bord raspen. Takje gefrituurde peterselie erop leggen.

**Vitello ‘’trigliato’ (rode mul) met ratatouille, gefrituurde baba ganoush met rode linzen, kletskopje van rode linzen, gemarineerde beukenzwammetjes, kalamata olijven, ‘bhaji’ van courgette, semi gedroogde tomaatjes, crème van geitenkaas**

**Ingrediënten:**

Kalfsmuis – 300 gr.

1 rode mul

Tasty tomaten – 100 gr

1 courgette

1 sjalotje

Tomatenpuree

Knoflook

15 gr ansjovis

Kalamata olijven – ontpit – 10 gr.

Citroensap

1 ei

Mosterd

Aubergine 1 stuk

Rode linzen 100 gr

Beukenzwammetjes 50 gr

Bloem

Peper

Zout

Neutrale olie

Tabasco

Peterselie

Suiker

Azijn

Komijnzaad

Kerrie

Geitenkaas 37,5 gr

Tijm 1/8 takje

Knoflook

Olijfolie

Knoflook

Paneermeel

Kippenbouillonblokje of champignonbouillonblokje

**Bereiding:**

Doe de aubergine in een oven op 180 graden, prik deze in met een vork of mes en rooster deze totdat het vruchtvlees gaar is. Kook de linzen.

Doe de kalfsmuis in een sous vide zak met daarbij een stukje tijm en knoflook in een stukje huishoudfolie gewikkeld (dit stukje folie echter niet dichtgemaakt), met daarbij olijfolie, zout en peper. Sous vide garen op 85-90 graden.

Zet een pan op met champignon- of kippenbouillon, breng aan de kook, doe dan de beukenzwammetjes erin en haal direct van het vuur. Laat afkoelen.

Rasp de courgette, laat deze uitlekken met zout, dan in kom doen met bakpoeder en bloem, knijp in de courgette totdat er een samenhangend deegje ontstaat. Maak er 3 rondjes van d.m.v. een steker op ongeveer rösti grootte en frituur deze dan in frituur of pan met olie. Achteraf zouten.

Pureer het geroosterde vruchtvlees van de aubergine met een 3-4 tal tenen knoflook.

Dep de rode mul droog. Bak deze gaar in olie.

Neem de helft van de basismayonaise van het voorgerecht. Stamp knoflook fijn in de vijzel (3 teentjes) met wat zout. Doe deze in de basismayonaise. Doe vervolgens hetzelfde met de ansjovis in de vijzel. Voeg deze toe aan de basismayonaise. Neem de staafmixer, voeg de afgekoelde rode mul toe en pureer. Proef en breng op smaak met peper en wellicht nog wat zout of extra knoflook.

Maak een salpicon. Maak eerst roux van de bouillon van de beukenzwammetjes (haal die eruit en zet apart weg). Pureer de gekookte linzen vervolgens. Voeg de helft toe aan de roux evenals de gepureerde aubergine. Voeg evt. wat fijngesneden steeltjes beukenzwam toe (als er voldoende zwammetjes zijn voor de opmaak). Breng hoog op smaak met zout en peper en wat tabasco. Zet koel weg om op te stijven.

Maak een krokantje van 100 suiker en 50 bloem en ca. 50 gram room (let op structuur) voeg hier de andere helft van de linzen (in een doek uitgeknepen) aan toe en wat kerrie en komijnzaad. Maak hier wat koekjes van op een bakplaat en bak deze 15-20 min. in een oven van 180 graden.

Pureer de geitenkaas, bewaar de helft voor het hoofdgerecht en doe in een spuitzak. Voeg een theelepel honing toe aan de andere helft, meng goed en doe in een andere spuitzak. Zet deze weg voor het nagerecht.

Maak kleine balletjes van de salpicon. Doe deze eerst in bloem, dan ei, dan paneermeel. Frituur deze.

Snijd de olijven in ringetjes. Snijd de kalfsmuis in zeer dunne plakken met de snijmachine.

Snijd de courgette, aubergine en sjalot in kleine brunoise bak dit even aan met wat tomatenpuree en maak dan af met de stelen van de peterselie en de geconfijte tomaat van het voorgerecht, peper en zout. Breng op smaak met wat azijn.

**Opmaak**:

Maak een rond bord op met daarop de dunne plakjes kalfsmuis, in een rondje bestreken met wat van de ‘trigliato’ saus van rode mul. Leg er een nieuw laagje op. Doe daarop de krokant gebakken bhaji in het midden van de cirkel. Leg op de bhaji de gefrituurde baba ganoush op de ratatouille, enkele schijfjes olijven en beukenzwammetjes, en spuit er een dopje geitenkaas op. Druppel er opnieuw wat ‘trigliato’ saus van de rode mul over.

**Bladerdeegbakje met een vulling witte ganache , blauwe bessen, met een gelei van mango, zoete olijven karamel, crème van geitenkaas met honing.**

40 gr geitenkaas

3 plakjes bladerdeeg

Suiker

100 gr witte chocolade

35 gram room

75 gram blauwe bes

5/6 mango

20 gr Kalamata olijven (zwart), ontpit

Agar agar

Cress

Suiker

Honing

**Bereiding:**

Pureer de mango. Maak er een gel van met Agar Agar 12 gr/liter als basis voor de creme. Laat even opstijven, en doe de gel vervolgens in de Magimix, laat draaien tot er een smeuïge crème is ontstaan. Doe deze in een spuitzak en zet weg. Was de bessen en zet weg.

Laat de bladerdeeg een beetje ontdooien en maak er een rechthoekig bakje van. Bestrooi de randjes met suiker en prik het bakje binnen in met een vork.

Maak een ganache van de witte chocolade en room.

Pureer de olijven. Maak er een crème van. Maak een karamel van 60 gram suiker en voeg de olijvenpuree toe. Voeg evt boter of room toe. Pak de geitenkaas crème van het hoofdgerecht.

**Opmaak:**

Neem een rechthoekig bord. Vul het bakje met de ganache, doe er bovenop de blauwe bessen, spuit er dopjes geitenkaas tussen, olijvenkaramel dopjes en wat dopjes mango crème.

 Doe de mango crème in een cirkel op het bord en (en 2 puntjes om het bakje te fixeren onder het bakje). Zet het rechthoekige bakje erop. Doe op de mango crème evt. wat cress.

* *Daar waar geen hoeveelheden zijn aangegeven, naar smaak/behoefte ingrediënt toevoegen.*