CCN kookwedstrijd 2016

Menu Den Haag 1

Fons Groen, Raymund Zinck en Pim Smit

**Inktvis, groente couscous en watermeloen**

**Kwartel en groente garnituur**

**Appel en kaneel**

**Inktvis, groente couscous en watermeloen**

|  |  |
| --- | --- |
| benodigdheden: | bereiding: |
| **Voor de drie bereidingen van Cous-cous**  75g couscous  750 gram watermeloen  Meloen blokjes  Sjalot blokjes  bladpeterselie  Courgette blokjes  Abrikoos  Blokjes winterpeen  Eigeel | **De drie bereidingen van Couscous:**  Draai sap van 2/3 van de meloen.  Breng 125 ml van het meloen sap aan de kook.  Knoflook, tijm, rozemarijn toevoegen en 10 minuten laten trekken. Passer door een zeef.  Breng op smaak met zout, peper, paprika en Cayenne peper  Breng even aan de kook, neem van het vuur en voeg de couscous toe.  Na 10 minuten aanmaken met een klein klontje boter.  Hou ¼ deel van de couscous apart.  Voeg zeer fijn gesneden groente blokjes en abrikoos (geen meloen) bij de rest van de couscous. Breng op smaak met aceto balsamico, zout, peper, paprika en cayenne peper.  Hou ½ hiervan apart.  **Couscous salade**  Meng door de helft van de groenten couscous de meloenblokjes en fijngehakte pijnboompitten mengen tot een frisse salade. Maak af met olijfolie en kneepje limoen.  **Bitterbal van couscous**  Meng de helft van de groenten couscous met eigeel en nog wat meloen sap tot een sappige couscous.  Draai kogels van 1,5 cm doorsnee. Laat opvriezen en paneer met eiwit en paneermeel. Bewaar in de freezer  Frituur balletjes kort voor het opdienen bij 180 graden.  **Couscous papier**:  Kook het kwart van de couscous met wat gevogeltebouillon/ water in 10 minuten helemaal gaar. Pureer in het blenderbakje van de Bamix. Strijk uit op een siliconenmatje en droog in de oven op 100 graden tot krokant. Hou warm. |
| **Voor de watermeoloensaus**  Watermeloensap | **De watermeloensaus:**  Passeer over gebleven sap door een zeef en kook in tot een saus. Breng op smaak met zout en peper en tabasco. |
| **Voor de gegrilde watermeloen**  250 gram watermeloen | **De gegrilde watermeloen**  Snijd met een snijdring drie 1,5 cm dikke rondjes van 4 cm doorsnee uit de meloen. Vacumeer met wat sap.  Grill de meloen rondjes in een grillpan. |
| **Voor de 3 bereidingen van pijlstaartinktvis**  400 g Verse inktvis  Sap van een citroen  Sap van 2 limoenen en rasp daarvan  1 teen knoflook  1 sjalotje  Olijfolie  Zeezout  Bladpeterselie | **De 3 bereidingen van pijlstaartinktvis**:  Spoel de inktvissen schoon, verwijder organen en balein.  Snij tentakels eraf.  **Open cannelloni van inktvis:**  Snij van 6 inktvissen de lijfjes in de lengte langs open  Snijd tot een rechthoek van ca 4x6 cm.  Bak kort voor serveren enkele seconden aan iedere kant in een antiaanbakpan zonder olie op hoge temperatuur  Zet er daarna meteen een pan met ijs op het gebakken visje om het terug te koelen en om het plat te houden.  **Ceviche van inktvis**  Snijd knoflook en ui beide in flinterdunne plakjes  Doe de ui en knoflook bij het citroensap in een kom, zet in de koelkast.  Snijd ondertussen de het afsnijsel van inktvis in flinterdunne ringen, bestrooi deze met zeezout en laat vijf minuten intrekken.  Een pan gezouten water aan de kook brengen  Een vergiet in de gootsteen zetten, de inktvis erin leggen en deze overgieten met kokend water  Spoel de inktvis vervolgens onmiddellijk af met ijskoud water en laat hem in de vergiet uitlekken  Schenk de citroenmarinade over de inktvis.  Hak de peterselie fijnen geef bij de citroenmarinade voor een kleurrijk effect.  Minstens een uur laten trekken.  **Inktvis tentakels**  Droog tentakels. Breng op smaak met zout en peper  Wendt licht in bloem.  Frituur bij 180 graden. |
| **Voor de Mayonaise**  35gr eigeel  25gr mosterd  24r zout  fijngemalen zwarte peper  een paar druppels tabasco  6 gr witte wijn azijn  6 gr sushi-azijn  300ml zonnebloemolie | **De mayonaise**  Alle ingrediënten op kamertemperatuur laten komen  Alles behalve de olie onderin de kom van een staafmixer doen. Staafmixer er in zetten, olie toevoegen en de mixer aanzetten en langzaam omhoog trekken. |

**Kwartel en groente garnituur**

|  |  |
| --- | --- |
| benodigdheden: | bereiding: |
| **Voor de 4 bereidingen van kwartel**  3 kwartels  Room  Eiwit  Paneermeel  Ontbijtspek  1 sjalotje  Shiso purple  snuf komijn  Witte wijn  1 Sjalot  Afsnijdsels van wortel  2 tenen knoflook  Tijm  Rozemarijn  200 ml gevogeltebouillon | **De 4 bereidingen van kwartel:**  Controleer de kwartel en verwijder eventuele veertjes (branden).  Snij de pootjes van de kwartel (snij huid in, druk uit de kom en snij tussen gewricht door. Fileer de borstfilet van de kwartel. Bewaar in de koeling.  **Lolly van kwartelpootje**  Haal bij 3 kwartelpootjes het bovenste botje (dijbeen) uit het duivenpootje (schraap met een scherp mes het vlees als het ware los). Snij het botje door het gewricht af. Schraap voorzichtig het vlees van de onderkant van de pootjes omhoog. Maar laat het vlees aan de bovenkant van het botje vastzitten.  Kruid de pootjes.  Scheur 3 vellen aluminiumfolie van 15 bij 15 cm.  Hierop het pootje leggen. Vorm het vlees tot een lolly. Rol de folie op en draai de uiteinden strak dicht.  Gaar voor 1 uur in de oven op 100 °C. Controleer de garing. Vlak voor uitserveren door de saus halen.  **Rollade van kwartel**  Snij het vlees van de overgebleven 3 kwartel pootjes en snij 1,5 kwartelfilet in blokjes en draai samen met de room en eiwit tot een farce. Meng brunoise van sjalot en de shiso purple er door. Indien de farce te vochtig is wat paneermeel toevoegen.  Kruid 1,5 kwartel filet en bak fel aan, echter niet gaar.  Bekleed aluminiumfolie met 5 plakken ontbijtspek. Smeer hierop een laag farce. Snij de gebakken kwartel filet in repen en druk deze in de farce. Bedek met farce en rol op. Draai dicht en gaar 45 minuten op 100 graden.  Vlak voor uitserveren het spek krokant bakken en in plakken snijden.  **Saus van kwartel**  Trek het overtollige vet van de karkassen en hak deze in stukken. Bak de karkassen bruin en blus af met witte wijn, schraap aanbaksels los. Herhaal dit 2 maal en voeg dan de groente toe. Blus af met gevogelte bouillon en eventueel wat water. Laat zo lang als mogelijk trekken op laag vuur. Passeer door een zeef en kook in tot 1/5.  Vlak voor uitserveren van het vuur monteren met blokjes koude boter.  **Gebakken kwartel filet**  Kruid de 3 overgebleven filets. Bak vlak voor uitserveren 30 seconden per kant fel aan. Laat rusten onder folie. Controleer de garing. |
| **Voor de courgette**  1 courgette  1 plakje ontbijt spek  1 sjalotje  1 teen knoflook  3 el room | **De courgette**  **Lint**  Snijd met een drie lintjes van de hele lengte van de courgette.  Blancheer in gezouten water en koel terug in ijswater  Marineer in olijfolie/azijn vinaigrette  Draai tot een rolletje. Vul later op bord met de crème van ui  **Gevulde courgette**  Snijd drie tonnetjes van 3-4 cm hoogte  Hol de courgette uit m.b.v. een parisienne boor en snijdring.  Snipper courgette afsnijdsels, sjalotje, knoflook en spek fijn.  Bak sjalot, knoflook en spek aan en voeg later courgette afsnijdsel toe.  Roer slagroom door het mengsel  Breng op smaak met zout, peper en tijm  Vul het mengsel in de uitgeholde courgette  Bak in de oven op 140 graden gedurende 20 min. |
| **Voor de ui**  9 zilveruitjes  Laurierblaadje  1 grote ui | **De ui:**  **De crème van ui**  Pof de ui in schil in een oven van 180 graden gaar (circa 1 uur). Geregeld omdraaien. Eventueel oven lager zetten.  Draai tot een zalf. Laat al roerende indampen en bind met wat aardappelpuree. Vul hiermee de linten van courgette.  **De zilverui**  Kook de zilveruitjes voor circa 10 minuten in gezouten water met een laurierblaadje. Snij het kontje van de zilveruitjes en knijp uit de schil. Rook 3 uitjes met wat rozemarijn.  Snij de overgebleven 6 zilveruitjes in de lengte doormidden en brand snijvlak met een gasbrander. |
| **Voor de wortel**  1 winterwortel  Rozemarijn  1 teen knoflook | **De wortel:**  **Gekonfijte wortel**  Schil de wortel snij drie plakken van 1 cm dik. Steek tonnetjes uit de plakken, zout en konfijt in zonnebloemolie met rozemarijn en knoflook in een oven op 100 graden.  **Crème van wortel**  Rasp de wortel en gaar in weinig gevogeltebouillon. Draai tot een zalf. Laat al roerende indampen.  Gebruik de schillen en afsnijdsels in de kwartelbouillon |
| **Voor de gemarineerde tomaatjes**  9 cherrytomaatjes | **De tomaatjes:**  Maak de marinade door een mengsel van 25 ml olie, 25 ml water, azijn en honing.  Cocktailtomaten met een scherp mes aan de onderzijde inkruisen, kort in kokend water blancheren, meteen terug koelen op ijswater. Vel naar boven trekken en laten zitten.  De tomaatjes marineren in de marinade. Vlak voor uitserveren de tomaatjes in de oven te garen en de velletjes te drogen. |
| **Voor de stamppot aardappelrol**  400 gram aardappels (vastkokend)  30 gram veldsla  50 ml slagroom  Roomboter  Zout peper nootmuskaat  olijfolie | **De aardappelrol:**  Aardappelen schillen. Snij op een Japanse mandoline dunne schijfjes aardappel.  Kook overgebleven aardappel in gezouten water gaar en stamp met wat boter en room tot een stevig stamppot. (Bewaar 2 el puree voor de uiencreme).  Laat afkoelen en meng de veldsla er door.  Aardappelschijfjes op geolied aluminium folie overlappend tot een rechthoek van 8x10 cm leggen. Besmeer met eiwit.  Bedek de schijfjes met de stamppot. Rol op.  Gaar voor 20-30 minuten in een oven van 100 graden.  Vlak voor uitserveren uit de folie halen, bestrijk met weinig geklaarde boter en bak rondom krokant. Snij schuin in plakken. |

**Appel en kaneel**

|  |  |
| --- | --- |
| benodigdheden: | bereiding: |
| **Voor het kaneelijs**  Kaneelijs  200 ml melk  200 ml room  2 eigeel  60 g suiker  1 Msp zout  Kaneelpoeder  1 vanille stokje | **Het kaneelijs**:  Melk, room en vanille stokje koken  Suiker, ei en zout opkloppen  Hete melk aan eimengsel toevoegen en au bain-marie dik roeren  Kaneel toevoegen naar smaak. |
| **Voor de karamelsaus**  100g suiker  100 ml water  1 tl honing  10 g boter  Calvados (weekvocht van de rozijnen) | **De karamelsaus:**  Suiker laten karamelliseren en met water los koken.  Honing, calvados en boter toevoegen en tot stroop inkoken. |
| **Voor de appels**  3 appels  Suiker  Sap van 1 citroen  Kaneel | **De appels**:  **Schijfjes gedroogde appel**  Appel doormidden snijden.  Op mandoline flinterdunne schijfjes snijden.  Met citroensap besmeren.  In de heet lucht oven bij 80 graden drogen.  **Appel kogels**  Appels schillen, met parisienne boor kogels uitsteken.  Van afsnijdsels m.b.v. sapcentrifuge appelsap draaien en hierin samen met suiker en kaneelstokje de appelkogels 5 minuten pocheren.  In de karamelsaus bewaren tot gebruik. |
| **Voor de ingekookte Glühwein**  0,25 l. rode wijn.  ¼ citroen  5 kruitnagels  75 gr suiker  1 kaneelpijpje of gemalen kaneel  Paar blaadjes foelie | **De ingekookte Glühwein:**  Druk de kruitnagel in de citroen. Doe alle ingrediënten in een pan en laat dit op laag vuur inkoken tot een stroop. |
| **Voor de kroketten van gele room**  Rozijnen  Gedroogde abrikozen  calvados  250ml melk  50 g suiker  Vanille stokje  23 g maïzena  2 eidooiers  Msp zout  2 blaadjes gelatine  Eiwit  paneermeel | **De kroketten van gele room**:  Abrikozen in kleine blokjes snijden en samen met rozijnen in calvados laten weken. Passeer door een zeef. Bewaar calvados voor karamelsaus  Week gelatine in koud water.  Breng 200 ml melk met de helft van de suiker, zout en vanille aan de kook.  Roer eidooiers, maïzena met de overgebleven suiker en melk tot een glad papje.  Meng de hete melk met het papje en laat onder voortdurend roeren 2 minuten doorkoken.  Voeg gelatine en gewekte rozijnen en abrikozen toe en laat opstijven in de koeling.  Snij de gele room in stukken van 1 bij 5 cm.  Haal door gezeefd bloem, vervolgens door losgeklopt eiwit en daarna door paneermeel. Herhaal de laatste twee stappen een keer.  Bewaar in de freezer.  Frituur korketten kort voor het opdienen bij 180 graden. |
| **Voor de gekarameliseerde pijnboompitten**  Pijnboompitjes  suiker | **De gekarameliseerde pijnboompitten:**  Karamelliseer wat suiker in een koekenpan. Meng de pijnboompitten er door en laat afkoelen op bakpapier. |
| **Voor de kletskop van pijnboompitten**  20g zachte boter  66 g basterdsuiker  13g melk  Msp kaneel  Msp zout  20g pijnboompitten fijn gehakt  33g bloem | **De kletskop van pinboompitten:**  Meng boter, melk, suiker, kaneel en zout.  Meng de pijnboompitten en bloem doorheen  Vul in een spuitzak en zet koud weg  Spuit kleine bolletjes met geruime afstand op een bakplaat en bak gedurende 5 minuten op 220 graden goudbruin |