

**Barendrecht 2**

**Receptuur voorronde CCN Bokaal 2016**

**17 september 2016**

**Cuisine Culinaire Rijnmond**

**Gea Tissing**

**Pieter Blom**

**Bart Ydo**

**Gevulde pijlinktvis**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten** | **Bereidingswijze** |
| 400g pijlinktvis  75 g couscous  25 g rozijnen  20 g platte peterselie  2 sjalotjes  300 ml visfond  2 tenen knoflook  kaneel , gember,  komijn, kurkuma,  cayennepeper  1 ei  300 g aardappels  50 ml melk  20 g boter  30 g veldsla  tentakels  kers tomaten  2 tenen knoflook  kaneel , gember,  komijn, kurkuma,  cayennepeper | *Pijlinktvis*  Verwijder de kop en het vel van de inktvissen, draai ze binnenste buiten en verwijder alle vliezen. Spoel de inktvissen onder koud stromend water en laat drogen op een propere keukenhanddoek. Verwijder de harde kern uit de tentakels en spoel ze onder koud stromend water.  *Vulling*  Schenk de visfond in een braadpan en voeg de kaneel, gember, komijn, cayennepeper en kurkuma toe. Breng de fond aan de kook. Voeg nu de couscous toe, peper en zout en haal de pan van het vuur. Laat 10 minuten wellen. Wel de rozijnen. Hak de sjalotjes fijn. Hak de peterselie fijn. Hak de knoflook fijn. Bak ui en knoflook tot de ui glazig is. Meng bij de couscous, samen met de rozijnen en de peterselie. Voeg een ei toe.  Vul de inktvissen met het mengsel. Zorg ervoor dat je ze niet te vol stopt, ze zullen anders openbarsten bij verhitting. Sluit de gevulde inktvissen door de kop er terug op te zetten en deze te bevestigen met een cocktailprikker.  *Aardappelpuree*  Schil de aardappels en snijdt in kleine stukken. Breng in een pan een laag van 4 cm water met zout aan de kook. Voeg de aardappelen toe, breng ze aan de kook en kook ze met de deksel op de pan in 20 minuten gaar. Verwarm de melk tot net onder het kookpunt. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met de pureestamper. Voeg al roerend met een houten spatel zo veel melk toe dat het een fijne, smeuïge puree wordt. Voeg de boter toe. Zet de pan weer op het vuur en verwarm de puree al roerend op zacht vuur tot de boter is gesmolten. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Vul een spuitzak met de puree.  *Veldsla*  Verwijder het stronkje van de veldsla en hak deze klein. Stoof deze met een klontje boter en breng op smaak met peper en zout.  *Garnering*  Frituur de tentakels.  *Inktvis garen*  Verhit een scheut olie in een grillpan en bak de inktvissen gedurende 2 à 3minuten op hoog vuur.  *Tomatensalsa.*  Snipper een sjalot , fruit aan. Voeg de tomaten toe en de kruidenmix en bak nog even kort mee .  Het geheel in de blender doen flink laten draaien en terug in de pan door een bolzeef en laten inkoken tot een dikke saus.  *Presentatie:*  Spuit 1 streep aardappelpuree op ieder bord. Steek hierin de gefrituurde tentakels en maak af met de kerstomaten. Snijd drie gevulde pijlstaarten van onder recht af en zet op ieder bord er een overeind en maak van een andere middels een schuine snede een soort penne en leg deze horizontaal naast de staande inktvis. Garneer met de gestoofde veldsla  Serveer direct. |

**Kwartel**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten** | **Bereidingswijze** |
| 3 kwartels  25 ml calvados  25 g abrikozen  25 g rozijnen  50 g pijnboompitten  1 teentje knoflook  2 eieren  6 plakjes ontbijtspek  30 g roomboter  Zout en peper  10 g roomboter  20 g roomboter  25 g bloem  15 g slagroom  1 gelatineblaadje  1 eierdooier  zout en peper  fijn paneermeel  2 eiwitten  mosterd  1 ei  1 el citroensap  1 tl zout  175 ml zonnebloemolie  1 snuf peper  tomatenpuree  bakvet  3 dl rode wijn  25 ml calvados  2 dl gevogeltefond  5 ml slagroom  9 zilveruitjes  50 gr. boter  1 dl. gevogeltebouillon  0,5 dl. water  0,5 dl rode port  Peper en zout  30 g veldsla  9 zilveruitjes  1 courgette  1 winterpeen  100 g aardappel  1 tl citroensap  shiso purple | *Kwartels*  In dit recept komt er een halve kwartel op het bord. Daarvoor worden 2 kwartels gebruikt. De derde kwartel dient als basis voor de salpicon. Ontbeen 2 kwartels als volgt: Verwijder het wensbotje. Snijdt de kleine pootjes los van het karkas. Stroop het karkas tot aan de achterpoten. Breek de achterpoten los van het karkas en stroop verder af. Verwijder het bovenste deel van het bot in de achterpoot. Nu heb je een hele kwartel zonder karkas.Haal de filets van het karkas en stop ze terug in de kwartel.  Haal van de 3de kwartel het vlees van het karkas. Maak de 3 onderpoten schoon.  *Vulling*  Wel de abrikozen en de rozijnen in calvados . Hak de abrikozen en de rozijnen fijn. Maak een knoflook teentje fijn en meng dat met de pulp. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Voeg de pijnboompitten toe. Voeg peper en zout toe. Bak de ontbijtspek heel even in een droge pan.  Kook 2 eieren hard. (10 minuten in kokend water). Laat afkoelen.  Rol de eieren in de abrikozen/rozijnen/pijnboompitten vulling en wikkel deze bal in drie plakjes ontbijtspek. Stop de vulling in de 2 ontbeende kwartels. Maak van aluminiumfolie lange stroken. Vouw deze om de kwartels heen, zodat deze tijdens het bakken in vorm blijven en de vulling er niet uit kan. Peper en zout de kwartels. Bak de kwartels even aan. Zet weg tot later.  *Kwartelbitterbal*  Bak het vlees van de 3de kwartel in 10 g roomboter. Snijd het vlees in kleine stukjes. Smelt voor de roux de roomboter in deze pan. Roer de bloem erdoor en laat even doorgaren. Giet geleidelijk de fond bij de roux. Haal de pan van het vuur als de roux glanst en niet meer melig smaakt. Week de gelatine in koud water. Knijp uit en roer door de roux. Roer er vervolgens de slagroom en de eierdooier door. Maak op smaak met mosterd, zout en peper. Roer de blokjes vlees erdoor. Laat afkoelen in de koeling.  Klop de eiwitten los en klop de bloem erdoor. Neem per bitterbal een derde van de massa en rol deze door de fijne paneermeel tot een balletje. Haal de bitterballen door het eiwit en daarna door de paneermeel. Zet weg in de koeling tot later.  Frituur tzt. de bitterballen gedurende circa 3 minuten in olie van 180°C.  *Mayonaise*  Doe alle ingrediënten in een smalle hoge beker. Zet de staafmixer op de bodem en zet hem aan. Haal de staafmixer langzaam naar boven. Voeg wat tomatenpuree toe, zodat de mayonaise een mooie oranje kleur krijgt.  *Saus*  Kook bakvet, het restant van de marinade van de vulling, rode wijn, calvados en gevogeltefond in tot de helft over is. Voeg de slagroom toe en kook opnieuw tot de helft in.  *Gebraiseerde zilverui*  Maak de zilveruitjes schoon en bak ze voorzichtig bruin in de roomboter. Blus de zilveruitjes af met gevogeltefond, port en water en laat deze zachtjes gaar koken tot het vocht is opgenomen en verdampt.  Breng de zilveruitjes op smaak met peper en zout.  *Garnering*  Steek bolletjes uit de winterpeen en blancheer deze in licht gezouten water met het citroensap. Snijd plakken van de courgette en gril deze in een grillpan. Houd alles warm. Kook de aardappel in 15 minuten bijna gaar. Steek met een appelboor 3 staafjes uit de aardappel. Bak deze even aan tot gaar.  *Presentatie*  Bak de kwartels in 15 minuten gaar.  Leg een strook courgette als basis voor de groenten op het bord. Zet op deze strook de bolletjes winterpeen, een rolletje courgette, 3 zilveruitjes, staafje aardappel en de shiso purple. Snijd de kwartels doormidden en leg op ieder bord een halve kwartel naast de streep met groenten. Leg naast de kwartel de bitterbal. Steek een botje in de bitterbal. Breng wat saus aan over de kwartel en maak stippen van de oranje mayonaise. |

**Watermeloen**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten** | **Bereidingswijze** |
| 300 g watermeloen  1 tl citroensap  1 tl honing  2 blaadjes gelatine  2 plakken watermeloen van 1 cm dik  3 appels  ¼ l water  250 g suiker  Sap van 1 citroen  1 eiwit  250 gram [watermeloen](http://www.smulweb.nl/wiki/40/Watermeloen) (in kleine stukjes gesneden)-  100 gram suiker 100 ml water het sap van 1 limoen | *Watermeloensoep*  Schil de watermeloen en verwijder alle pitjes. Pureer de watermeloen. Voeg citroensap en honing toe.  Week de gelatine in koud water.  Verhit de watermeloen en los de gelatine hierin op. Vul 3 borden met een bodem van de watermeloen soep  *Watermeloeneiland*  Steek stukjes uit de watermeloen. Het restant gaat naar de watermeloensoep. Plaats deze stukjes tzt in de drie borden. Zet koel weg.  *Appelsorbet*  Schil de appels. En verwijder de klokhuizen. Pureer en passeer door een zeef. Breng 1/4 liter water met de suiker en het sap van de citroen aan de kook. Zorg dat alle suiker is opgelost. Doe dit bij de appels en laat afkoelen. Vries het in de sorbetière in. Klop het eiwit zeer stijf voordat het mengsel helemaal stijf is en roer het door de half bevroren massa. Laat verder invriezen.  *Granité van watermeloen*  Schil de watermeloen en verwijder alle pitjes. Snijdt in kleine blokjes. Smelt de suiker in water tot een stroperige massa. Mix de watermeloen, het limoensap en de suikerstroop door elkaar.  Schenk het in een glazen schaal en laat invriezen. Schraap het mengsel ieder half uur los.  *Presentatie*  Schep een bolletje granité op het bord. En hierop een bolletje appelsorbet. Garneer met de sushi purple. |