CCN kookwedstrijd 2016

Halve finale

Menu Den Haag 1

Fons Groen, Raymund Zinck en Pim Smit

**Coquille & scheermes**

**Wilde duif, vongole & groente garnituur**

**Mango & grapefruit**

**Coquille en scheermes**

|  |  |
| --- | --- |
| benodigdheden: | bereiding: |
| **Voor de twee bereidingen van coquille** Drie coquillesFijngemalen gedroogde chorizoFleur de sel | Schelpen openen, coquilles verwijderen en schoonmaken. Bewaar het oranje/rode koraal voor het papier van knolselderij.Voor de gegrilde coquilleTwee coquilles halveren en drie helften koel leggen. Vlak voor serveren grillen in een droge hete grilpan. Op het bord bestrooien met fijngemalen gedroogde chorizo.Voor de carpaccioAnderhalve coquille in de vriezer tegen bevriezen aanbrengen. Kort voor serveren met een zeer scherp mes in zo dun mogelijke plakjes snijden. Koud houden. Op het bord aanbranden met een gasbrander. Zouten met een flinter fleur-de sel. Afsnijsels bij de scheermes tartaar toevoegen.  |
| **Voor de twee bereidingen van scheermes**ScheermessenOlieGepofte knoflookSap van een limoenPeterselieLimoencressPeperZout | Scheermessen zeer kort grillen in een droge hete grillpan, tot ze opengaan. Meteen koel leggen in een bak op ijs. Scheermessen schoonmaken.4 schelphelften bewaren en blancheren, drogen. Scheermes cevicheDe stevige lijven in kleine gelijkmatige stukjes snijden. Wegzetten in kom met het sap van een limoen, peper, zout en wat olijfolie. Kort voor serveren op kamertemperatuur laten komen. Serveer in een schelp op wat groene mayonaise en werk af met limoencress. Scheermes tartaarDe afsnijsels van de scheermessen en de coquilles fijnsnijden en mengen met gepofte knoflook, olijfolie, peper, zout een paar druppels limoensap en fijngesneden bladpeterselie.  |
| **Papier van knolselderij**KnolselderijKoraal van coquilleMaizena | Pureer knolselderij met water, een mespunt maïzena en koraal van de coquille (indien aanwezig) tot een dunne gladde massa.Strijk uit op een siliconen mat.Droog bij 100 graden in de hete lucht oven.  |
| **Gepofte knoflook**6 tenen knoflook | Pof de tenen knoflook ingewikkeld in aluminiumfolie voor 30-45 minuten in een oven van 170 graden. |
| **Artisjokken**3 ArtisjokkenOlijfolieZout/Groentebouillon | Breng zoutwater/bouillon aan de kook en knijp wat citroensap erin.Schil de steel van de artisjok.Snijd het bovenste gedeelte van de artisjok af.Kook de artisjokken zo’n 30-45 minuten (afhankelijk van de grootte).Trek de blaadjes ervan af. Verwijder het hooi.Bewaar de bodem en borstel er iets olijfolie overheen. |
| **Twee kleuren Mayonaise** 35 gr eigeel20 gr mosterd3 gr zouteen paar druppels tabasco15 gr witte wijn azijn300 ml zonnebloemolie1/3 groene paprika2/3 bos bladpeterselie | Alle ingrediënten op kamertemperatuur laten komen.Alles behalve de olie onderin de kom van een staafmixer doen. Bamix er inzetten, olie toevoegen en de mixer aanzetten en langzaam omhoog trekken.De paprika met wat geblancheerde peterselie en olie tot een groene olie draaien. Passeren door een fijne zeef. Breng de helft van de mayonaise op kleur.De tweede helft eventueel aankleuren met kurkuma. |
| **Grapefruitsegmenten in olie**GrapefruitOlijfolie | Ontvlies de grapefruit.Leg twee stukken in olijfoliePluk na 60 min m.b.v. een vork in kleine segmenten.Laat uitlekken in een vergiet. |
| **Groente spaghetti**20g knolselderij | Draai m.b.v. een spiraal snijder spaghettiBlancheer apart.Maak aan met olijfolie, zout en peper. Glaceer voor uitserveren in wat olijfolie. |
| **Wortelplakjes** | Snij met mandoline 6 plakje van de geschilde wortel. Blancheer, glaceer en droog in de oven. Gebruik ter garnering van het voorgerecht. |
| **Krokantje van Chorizo**100g ChorizoRoomMelk | Chorizo afspoelen en ontvellen. Snijd Chorizo in kleine stukken. Proef Chorizo. Indien de worst heel pittig is, leg de wortstukjes in een warm mengsel van room en melk om capsaicin en vet oplosbare scherpe specerijen gedeeltelijk te onttrekken.Was af met water. Droog op keukenpapier.Bak vervolgens in anti-aanbakpan krokant.Laat uitlekken in een vergiet en vervolgens op keukenpapier.Maal in een bamix blender tot poeder. Bewaar bakvet. |
| **Voor de ‘uienwaaier’**1 stevige sjalot | Verwijder buitenste vel van de ui. Verwijder net de wortels van de ui maar laat de wortelaanzet heel.Snij de ui doormidden en snij met mandoline een dun plakje er van. Frituur deze enkele seconden voor. Laat uitlekken op papier. Vlak voor uitserveren in enkele seconden krokant frituren op 180 graden.  |

**Wilde duif, vongole en groente garnituur**

|  |  |
| --- | --- |
| benodigdheden: | bereiding:  |
| **Voor de 4 bereidingen van duif**Wilde duivenZonnebloemolieKnoflookPeper korrels1/2 laurier10 gram roomboter 10 gram bloem100 ml duivenbouillonPlatte peterselie 1 gelatine blaadjeSnufje cayene peper Peterselie 1 stengel bleekselderij3 sjalotAfsnijdsels van wortel en knolselderijStelen peterselie2 tenen knoflook Witte wijnTijmRozemarijn | **De 4 bereidingen van duif:**Controleer de duif en verwijder eventuele veertjes (branden).Fileer de borstfilet van de duif. Controleer de filets op eventuele kogeltjes. Trek het vel eraf Bewaar de filets in de koeling.**‘Pulled Pigeon’**kruid 1½ filets met zout.Konfijt in de zonnebloemolie samen met de andere smaakmakers.2 uur laten konfijten. Uit de olie halen, afdeppen en met 2 vorken uit elkaar trekken tot ‘pulled pigion’. Maak aan met wat duivensaus en breng op smaak. **Borstfilet**Pareer de overige filets en verwijder het vel. Kruid de filet met zout en licht peper en vacumeer 3 filets met een klontje roomboter.Gaar 2 uur in de sous vide op 52 graden.Vlak voor uitserveren droogdeppen, licht kruiden en bak voor 30 seconde per zijde aan in geklaarde boter. **Bitterbal van duif**Kruid en bak de overgebleven filet kort aan in geklaarde boter. Snij in kleine blokjes.Week de gelatine.Maak een blonde roux en gaar voor 1-2 minuut. Beetje voor beetje duivenbouillon doorroeren tot een stevige salpicon. Los gelatine erin op. Meng de blokjes filet en fijn gesneden peterselie door en breng op smaak. Laat in een bakje in de koeling opstijven. Draai paneermeel fijn met bamix.Snij repen van de salpicon. Draai tot kleine bitterballen. Haal door bloem, eiwit en de fijne paneer en draai nog eens na. Bewaar in de koeling en frituur vlak voor uitserveren.**Saus van duif**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 witte wijn en voeg dan water toe tot het net onder staat. Laat 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. |
| **Balsamicostroop**Balsamico azijnRode wijn Zwarte peperkorrels | Kook de azijn met wat rode wijn en de peperkorrels in tot een dikke stroop. Zeef de peperkorrels halverwege eruit. |
| **Vongole**250 gram vongole | Spoel de vongole goed schoon. Zet een roestvrijstalen pan op hoog vuur. Voeg de vongole toe en meteen een scheut witte wijn. Direct deksel op de pan en laat voor max 1 minuut stomen tot ze open zijn. Haal uit de schelp en bewaar in de koeling.Kookvocht van de vongole bewaren, zand laten bezinken en wat inkoken, maar let op wordt snel te zout. Gebruik kook vocht voor eerste gang.Vlak voor uitserveren in kookvocht warm glaceren en over de opgemaakte borden verdelen. |
| **Bakjes van koolrabi**Koolrabi3 hazelnotenPulled pigeon | Snijd drie tonnetjes van 3-4 cm hoogte Hol de koolrabi uit m.b.v. een parisienne boor en snijring.Blancheer 5 - 8 min in gezouten water Indien de koolrabi te klein is om rondjes uit te snijden, Snijd blokjes uit en hol uit met een appelboor. Vul bakjes met pulled pigeon en decoreer met een halve hazelnoot. |
| **Mango Chutney**Afsnijdsel van mangosjalot½ teen knoflookRode paprikaCayenepeper Citroensap | Snij de mango door en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Pel en snipper de sjalot. Pel en snijd de knoflook fijn. Snijd rode paprika in kleine blokjes. Hou drie flinters achter ter garnering van het voorgerecht.Verhit olie in een pan en fruit de paprika, knoflook en de sjalot. Laat circa 20 minuten op laag vuur stoven.Voeg de suiker toe en laat ze 10 minuten mee koken. Maak de chutney af met de Mango breng de chutney op smaak met cayennepeper, citroensap.  |
| **Gekonfijte truffelaardappel**3 truffelaardappelen | Snij plakken van de aardappel (1-2 cm dik). Steek uit, breng op smaak met zout en wrijf in. Konfijt voor circa 1 uur in de olie van de ‘pulled pigion’. De overblijfselen gebruiken voor de onderstaande puree. |
| **Truffelaardappel-knoflookpuree**TruffelaardappelGepofte knoflook | Vacumeer de aardappelresten en kook gaar in kokend water (zo blijft de kleur beter behouden).Knijp tot een puree en wrijf door een zeef. Maak tot een puree met wat roomboter en melk. Breng op smaak met de gepofte knoflook en zout en peper. |
| **De knolselderijrol**1 truffelaardappel150 gram knolselderij1 eidooierBoterEiwitChorizo poeder | Aardappelen schillen. Snijd op een Japanse mandoline dunne schijfjes aardappel. Kook knolselderij in gezouten water gaar.Laat uitlekken in een vergiet.Bewaar enkele stukken voor het papier van knolselderij (1e gang)Maak met wat boter, eigeel en poeder van Chorizo een stevig stamppot. Voeg zo nodig room toeVul in een spuitzak.Aardappelschijfjes op licht 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. Snijd schuin in plakken. |
| **Chips van aardappel**Truffelaardappel | Snijd m.b.v. een mandoline dunne chips.Droog af met keukenpapier.Frituur bij 180 gradenLaat uitlekken op keukenpapierBreng op smaak met zout.Afsnijdsels in de aardappel-knoflookpuree verwerken. |
| **Lenteuitjes**3 lente uien10 g Boter | Maak de uien schoon en pel af tot prettige dikte blancheer in gezouten water.Vlak voor serveren in geklaarde boter opwarmen.  |
| **Creme van knolselderij**KnolselderijRoom | Kook knolselderij gaar in room/water mengselLaat uitlekken in een vergiet en pureer vervolgens met een deel van kookvocht tot een glad puree.Breng op smaak met zout en Cayenne peper |
| **Patat van knolselderij**KnolselderijEiwitBloemPaneermeel | Snij 6 vierkante staafjes uit de knolselderij.Blancheer in gezouten water.Droog af met keukenpapier.Wentel 3 staafjes eerst door bloem, dan in opgeklopt eiwit en vervolgens in fijn paneermeel. Frituur goudbruin op 180 graden. |
| **Bleekselderij**½ stengel bleekselderij | Schil de bleekselderij en gaar in de duivenbouillon. |

**Mango & grapefruit**

|  |  |
| --- | --- |
| benodigdheden: | bereiding: |
| **Carrotcake & Mango bavarois** **Carot cake**40 gram wortel¾ ei35 ml zonnebloem olie35 ml basterdsuiker44 gr bloem½ tl bakpoederCitroenzeste Snuf zout**Mango bavarois**¾ mango (oa 150 ml puree)1,5 gelatine blaadje100 ml slagroom10 gram suiker | **Carrotcake**Rasp de wortel zo fijn als mogelijk.Mix ei, suiker, citroenzeste en olie tot egaal. Voeg de bloem en bakpoeder toe en meng tot een egaal beslag.Bak af op 170 graden voor circa 30-40 minuten.Snij een dunne plak en steek ringen uit. Laat cake in de ring zitten.**Mango bavarois**Snij blokjes van de mango, haal het vlees van de pit. Bewaar wat blokjes voor in de bavarois.Pureer de resten mango tot puree. Week gelatine.150 ml mango puree voorzichtig opwarmen en hierin de gelatine oplossen. Terug koelen op ijswater. Klop de slagroom op met de suiker. Zodra mangopuree lobbig wordt de geklopte slagroom doormengen.Stort de massa in de steekringen met carrotcake. Voeg halverwege de mangoblokjes toe. Decoreer met wat overgebleven mango en laat in de koeling opstijven.Zodra goed opgesteven met een gasbrander de ring licht verwarmen en de ring omhoog trekken. In de koeling bewaren tot 20 minuten voor uitserveren. |
| **Grapefruit-ijs**200 ml melk200 ml room2 eigeel60 g suiker1 Msp zout1 vanille stokjeGrapefruitsap en citroensapLimoen/citroen zeste  | Melk, room en vanillestokje koken.Suiker, ei en zout opkloppen.Hete melk aan eimengsel toevoegen en au bain-marie dik roeren.Grapefruitsap en zeste toevoegen, zonodig citroensap toevoegen.Draai ijs a la minute. |
| **Gedroogde knolselderij**KnolselderijSuiker water  | Snijd plakjes selderij m.b.v. een mandoline en steek rondjes uit.Glaceer in suikerwater.Droog bij 100 graden. |
| **Carpaccio van koolrabi**KoolrabiSuiker | Snijd m.b.v. de mandoline dunne ronde plakjesBlancheerStrooi suiker op de schijfjes Karamelliseer suiker m.b.v. een gasbrander. |
| **Citrus-worteltoffee**40 gram wortel CitroensapSuikerwaterHoning | Snij drie dunne linten van de wortel en blancheer in suiker water.Rasp overgebleven wortel fijn en gaar in wat citroensap en suikerwater. Voeg eventueel wat honing toe. Kook tot gaar, tussendoor wat water toevoegen om aanbranden te voorkomen. Draai glad. Draai de wortellinten tot tonnetjes en vul met de citrusworteltoffee. |
| **Kletskop van hazelnoten** 20 gram zachte boter 66 gram basterdsuiker 13 gram melk Msp kaneel Msp zout 20 gram hazelnoten 33 gram bloem | Meng boter, melk, suiker, kaneel en zout. Hak de hazelnoten.Meng de hazelnoten 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 |
| **Voor de gekarameliseerde hazelnoten**hazelnotensuiker | De gekarameliseerde hazelnoten: Breek de noten in grove stuken en karamelliseer wat suiker in een koekenpan. Meng de hazelnoten er door en laat afkoelen op bakpapier.  |
| **Paprika sabayon**2 eidooier2 el suiker4 el paprika sap/witte wijn | Klop eidooiers en paprika sap au bain Marie op tot een schuimige massa. |
| **Mangopapier**Mangopuree | Strijk overgebleven mangopuree dun uit op siliconenmat. Droog in de oven op 100 graden. |
| **Gesuikerde bleekselderij**4 cm bleekselderijSuikerVacumeermachine | Schil de bleekselderij.Snij julienne (luciferdikte).Doe met ruim suiker in een vacumeerzak en trek vacuumLeg weg tot gebruik. |