

Finale 12 november 2016

Team Barendrecht 1

Tineke Koerselman,

Saskia Koerselman

Peter van Ass

Voorgerecht:

Dorade en zeekraalsaus

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  | Bereiding : |
| 500 gram dorade  tijm rozemarijnbieslook10 gr zeekraal 1 ui ½ prei 1 pot visfond250 ml slagroom40 gramPeper Zout1 bleekselderij |  Fileer de dorade en ontdoe van de huid en vul de 8 rondjes met de vis en fijngesneden bieslook en fijngesneden zeekraal. Verwarm de oven op 45 graden en zet de rondjes in de olie in de oven, gedurende half uur. Voeg –indien aanwezig- gedroogde kruiden als tijm, rozemarijn toe aan de olie. **Saus**Zet de graten aan en voeg fijn gesneden uien toe, prei, bleekselderij en laat trekken met visfond. Zeven en inkoken met slagroom tot de gewenste dikte. Pureer de zeekraal, zeef dit en voeg toe aan de saus. Afmaken met peper en evt zout.  |

Viszalf van dorade

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  | Bereiding : |
| Restanten van doradeCreme fraiche,1 tl citroensap, peper zout  1 snee witbrood1 el tomatenpuree1 knoflookPeper zout   |  Gebruik de restanten van de dorade, voeg creme fraiche, peper, zout, citroensap en pureer tot een zalf. Vul een ring met de zalf en zet op het bord.Plet het brood, steek 4 ringen eruit, dompel dit in de saus van de ontzuurde tomatenpuree en droog dit in de oven op 120 graden. Wrijf in met de knoflook, peper en zout. Leg dit op de doradezalf.   |

Topping met een mayonaisepallet

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  | Bereiding : |
| 100 bloem100 boter2 el water1 eiwit Zure mayonaise2 ei2 el citroensap300 ml zonnebloemolie  2 el limoensap2 cm mierikswortel2 el creme fraiche200 gr. Cranberry2 el suiker2 el water2 gr agaragar11 bolletjes appel11 bolletjes peer3 el aceto balsamico rood |  Maak een krokant plankje: meng de gezeefde bloem, water, zachte boter en eiwit tot een beslag. Smeer uit op een bakplaat en bestrijk met het eigeel. Bestrooi met zeezout. Bak dit in de oven op 160 graden. Maak een mayonaise met verschillende smaken: Maak de basismayonaise en verdeel dit in 5 porties. Voeg aan 1 portie met limoensap, Maak een zalf van mierikswortel: snijd in kleine stukjes, kook dit in de slagroom, pureer en zeven. Voeg een beetje van de zalf toe aan de mayonaise. Gebruik de rest van de zalf bij het hoofdgerecht. Maak een zalf van de gerookte kastanjes: Kook de kastanjes in de slagroom, pureer tot een zalf. Voeg een gedeelte van de zalf toe aan de creme fraiche en maak af met peper en zout. Maak een papier van cranberry: koken met suiker en een beetje water, voeg agaragar toe, pureren, zeven en drogen op een bakplaat. Gebruik de rest voor het dessert.Garneer op het plankje met een gebakken stukje paddenstoel (naar keuze uit het pakket), steek bolletjes uit de peer en appel, zet deze in de alceto balsamico. Voeg saliconria cress en het papier toe.  |

Hoofdgerecht

Konijn gefonfijt en geplukt

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  | Bereiding : |
| 8 poten konijn  250 gr geklaarde boterSterannijs½ Kaneelstokjekardemon peper en zout 2 dl rode wijnRest kastanjezalf Paddenstoelen naar keuze1 peer 1 bleekselderij25 gr boter |  Snijd de poten van het karkas en konfijt deze in de geklaarde boter op 90 graden, voeg kardemon toe, sterannijs, kaneelstokje, (indien voorhanden) pluk dit een breng op smaak met peper en zout Filet:Marineren in rode wijn. Droogdeppen. Afhankelijk van de dikte platslaan en besmeren met de kastanjezalf, stukje kleingesneden peer en aangezette, kleingesneden paddenstoelen: oprollen en bakken. Trancheren voor het opdienen.Maak een saus: karkas aanzetten, ui en prei, 1 bleekseldrij en paddestoelen toevoegen, runderfond, trekken, zeven en paddestoelen apart houden, inkoken tot gewenste dikte en pureren met de paddestoelen en monteer met de boter.Vlees aflakken met de saus.  |

mierikswortelparels

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  | Bereiding : |
| 1 cm mierikswortel2 dl melk 1 gram agaragar3 dl zonnebloemolie       |  Trek de melk met de klein gesneden mierikswortel, Zeef en voeg 1 gram agaragar toe. Laat even koken. Zet de zonnebloemolie in de diepvries. Druppel de melk in de olie en houd de parels apart.   |

Aardappel en paddenstoelen

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  | Bereiding : |
| 350 gr bintjes 3 manierenGroentefond.Peper en zout AppelbolletjesPeerbolletjesSuikerwater  paddenstoelen  |  Snijd 1 aardappel tot brunoise en bak deze. Gebruik 1 aardappel voor een krokantje: snijd met de mandoline, kook kort en droog in de oven op 120 graden. Steek ringen en bestrooi met zeezout. Snijd spiralen uit de aardappel en kook deze in de groentefond.Carameliseer de appelbolletje Zet deze op de ring voor het uitserveren. Steek 4 grotere peren uit, kook deze kort in suikerwater en besprenkel deze met de cranberrysaus. Bak een paar paddenstoelen voor de garnering. En tahooncress  |

Dessert:

Perensaus

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  | Bereiding : |
| 1 peer100 gram suiker100 gr water       |  Kook de peer met suikerwater, pureer dit tot een saus voeg  |

Basilicumijs

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  | Bereiding : |
| 1 takjes basilicum2 dl room½ vanillestok70 gr suiker0,7 dl water1 gram agaragar¼ citroen      |  Haal blaadjes eraf, was deze, droogdeppen, pureren met sap van citroen, maak suikerwater, verwarm de gepureerde blaadjes met de helft van de room totdat deze gekleurd is en smaak heeft afgegeven, zeven, meng met restant van de room en suikerwater en draai ijs van.   |

Bleekselderijcarameliseren

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  | Bereiding : |
| 1 bleekselderij      |  1 bleekselderij heel klein gesneden en carameliseren met suikerwater   |

Krokantje met cranberryblokjes

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  | Bereiding : |
| 100 bloem140 poedersuiker100 eiwit80 zachte boter 75 gram amandelpoeder      |  Beslag maken, uitsmeren op de bakplaat en bestrooi met het gezeefde amandeldeeg en rondjes snijden.  Gebruik de rest van de cranberrysaus: giet dit in een vorm en snijd blokjes. Garneer met de cress |

Casinorondje en appelwaaier

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  | Bereiding : |
| 1 snee casinobrood met restant uit voorgerecht2 dl Slagroom1 gr agaragarKaneelVanillesuikersuikerRestant bleekselderijCitroensap.   1 appel    |  Kook het kleingesneden brood in de slagroom en voeg de kruiden en bleekselderij, met de agaragar toe. Vul de ringen en bedruppel met citroensap Snijd de appel in plakjes en caramellisseer deze en maak een waaier.  |

Creme fraiche

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten:  | Bereiding : |
| 100 gram creme fraiche1 limoensap1 dl witte wijn   |  Kook limoensap met de witte wijn tot een siroop en meng dit met de opgeklopte creme fraiche. Meng met 1 el limoenrasp.  |