CCN kookwedstrijd 2016

Menu finale Den Haag

Fons Groen, Raymund Zinck en Pim Smit

**Voorgerecht**

Dorade, paddestoelen, zeekraal

**Hoofdgerecht**

Konijn, prei, kastanje

**Dessert**

Cranberry, appel, peer

**VOORGERECHT**

Dorade, paddestoelen, zeekraal

|  |  |
| --- | --- |
| INGREDIENTEN: | BEREIDING: |
| **Dorade**1 Dorade plm 500gr | Vis schubben, fileren, filets van huid ontdoen en bijsnijden tot vier gelijkmatige filets. Afsnijsels apart houden. Huid drogen.Voor serveren filets bakken in geklaarde boter. |
| **Groene saus van zeekraal** VisgratenUi1 stengel bleekselderij2 laurierbladeren6 peperkorrelszoutRoomZeekraal | Visbouillon trekken van de graten, 1 ui, bleekselderij, laurierblad, peperkorrelsPasseren, deel apart houden en inkokenZeekraal blancheren en koelen, purerenSaus maken met room, opschuimen met bamix |
| **Prei/paddestoelenbedje**PreiPaddestoelenCreme fraiche | Paddestoelen licht bakken, prei licht bakken, monteren met creme fraiche en ingekookte bouillon |
| **Aardappelkrokantjes**AardappelOlie | Schillen, mandolineren, brunoise snijden, afspoelen en drogen, frituren |
| **Preirol**PreiBieslookVisafsnijselAardappelRoomEiwit | Preiblad blancheren, farce en aardappelpuree maken, vullen met visfarce en puree, garen in oven |
| **Mierikswortel creme**MierikswortelCreme fraicheSelderijstengelCitroen | Mierikswortel fijnraspen, met creme fraiche een creme maken. Evt op smaak brengen met citroen. Linten maken van de selderij, blancheren. Oprollen en vullen.  |
| **Broodkrokantje**2 sneetjes casinobroodKruidenOlie | Brood ontkorsten, plat uitrollen, met een beetje olie en kruiden drogen in de oven |
| Salicornia CressBieslook | garneren |
|  |  |

**HOOFDGERECHT**

Konijn, prei, kastanjes

|  |  |
| --- | --- |
| ingrediënten: | bereiding:  |
| **Konijn**OlieKruiden | Schoonmaken, filets verwijderen, twee poten konfijten in olie met kruiden, twee poten vlees verwijderen en met afsnijsels tot farce verwerken. Karkas fijnhakken. Gekonfijte poten plukken.Kort voor serveren filets bakken. |
| **Saus**KarkasRode wijnSelderijUiBoter | Karkassen aanbakken met ui, selderij, afblussen, inkokenKort voor serveren afmonteren met boter Losse cranberry’s van dessert bijvoegen. |
| **Farce**AfsnijselRoomKruidenEiwit | Garen in folie of in geplette filets |
| **Selderijlinten**SelderijBouillon(Sushi) azijn | Schillen, linten snijden en garen met een beetje azijn. |
| **Hasselback**AardappelenOlieBoter | Aardappelblokken snijdenPreparen, bakken in de oven |
| **Kastanjecreme**KastanjesRunderfond | Pureren met een beetje fond |
| **Paddestoelenduxelle**PaddestoelenKastanjesBoter | Aanbakken in boter, duxelle maken op het bordEnkele paddestoelen apart houden ter garnering |
| **Tahoon cress****Bieslook** | Garneren |
|  |  |

**Dessert**

Cranberry, appel, peer

|  |  |
| --- | --- |
| ingrediënten: | bereiding: |
| **IJs**VanilleEierenMelkRoomSuikerCranberrysaus | Ijs draaien |
| **Financiers** 75 gram amandelpoeder35 gram bloem50 gram fijne suiker2,5 eiwitten 30 gram fijne suiker snuf zout1 citroen 55 gram roomboter  | Meng het amandelpoeder, fijne suiker en de bloem door elkaar. Zeef. Was de citroen goed. Rasp de schil tot zeer fijne zeste. Smelt de boter. Klop de eiwitten op en klop aan het einde de fijne suiker, de citroenzeste en een mespunt zout mee.Spatel het gezeefde bloemmengsel door het opgeklopte eiwit. Spatel als laatste de gesmolten boter door. Smeer bakvorm in met boter, bestuif licht met bloem en vul een bakvormpje voor de helft. Bak circa 15 minuten op 180 °C.  |
| **Perengelei en compote**PerenWitte wijnSuikerKaneelAgar agar | Peren schillen, koken met wat witte wijn en kaneel, deel als compoteDeel pureren, passeren, opwarmen met agar agar, terugkoelen |
| **Cranberry**CranberrysSuikerHoning |  Cranberrys koken met aangehangen water. Zonodig water bijvoegen. 12 cranberrys apart houden voor saus hoofdgerecht.Rest passeren en op smaak brengen met honing en suiker. |
| **Appel**AppelsSuikerRode wijnKruidenSuiker | Appel deels mandolineren. Suikerwater maken van 100gr water en 100gr suiker. Appelplakjes met suikerwater bestrijken en drogen.Appelbolletjes maken garen in rode wijn met kruiden.Gare bolletjes verwijderen, wijn verder inkoken. |
| **Sabayon**3 Eigeel100 ml Witte wijn100gr Suiker25 ml Cranberrysaus | Sabayon kloppen van eigelen, wijn, suiker en cranberrysaus |
|  |  |
|  |   |