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**  Visgraten  Ui  1 stengel bleekselderij  2 laurierbladeren  6 peperkorrels  zout  Room  Zeekraal | Visbouillon trekken van de graten, 1 ui, bleekselderij, laurierblad, peperkorrels  Passeren, deel apart houden en inkoken  Zeekraal blancheren en koelen, pureren  Saus maken met room, opschuimen met bamix |
| **Prei/paddestoelenbedje**  Prei  Paddestoelen  Creme fraiche | Paddestoelen licht bakken, prei licht bakken, monteren met creme fraiche en ingekookte bouillon |
| **Aardappelkrokantjes**  Aardappel  Olie | Schillen, mandolineren, brunoise snijden, afspoelen en drogen, frituren |
| **Preirol**  Prei  Bieslook  Visafsnijsel  Aardappel  Room  Eiwit | Preiblad blancheren, farce en aardappelpuree maken, vullen met visfarce en puree, garen in oven |
| **Mierikswortel creme**  Mierikswortel  Creme fraiche  Selderijstengel  Citroen | 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 casinobrood  Kruiden  Olie | Brood ontkorsten, plat uitrollen, met een beetje olie en kruiden drogen in de oven |
| Salicornia Cress  Bieslook | garneren |
|  |  |

**HOOFDGERECHT**

Konijn, prei, kastanjes

|  |  |
| --- | --- |
| ingrediënten: | bereiding: |
| **Konijn**  Olie  Kruiden | 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**  Karkas  Rode wijn  Selderij  Ui  Boter | Karkassen aanbakken met ui, selderij, afblussen, inkoken  Kort voor serveren afmonteren met boter  Losse cranberry’s van dessert bijvoegen. |
| **Farce**  Afsnijsel  Room  Kruiden  Eiwit | Garen in folie of in geplette filets |
| **Selderijlinten**  Selderij  Bouillon  (Sushi) azijn | Schillen, linten snijden en garen met een beetje azijn. |
| **Hasselback**  Aardappelen  Olie  Boter | Aardappelblokken snijden  Preparen, bakken in de oven |
| **Kastanjecreme**  Kastanjes  Runderfond | Pureren met een beetje fond |
| **Paddestoelenduxelle**  Paddestoelen  Kastanjes  Boter | Aanbakken in boter, duxelle maken op het bord  Enkele paddestoelen apart houden ter garnering |
| **Tahoon cress**  **Bieslook** | Garneren |
|  |  |

**Dessert**

Cranberry, appel, peer

|  |  |
| --- | --- |
| ingrediënten: | bereiding: |
| **IJs**  Vanille  Eieren  Melk  Room  Suiker  Cranberrysaus | Ijs draaien |
| **Financiers**  75 gram amandelpoeder 35 gram bloem 50 gram fijne suiker  2,5 eiwitten  30 gram fijne suiker  snuf zout  1 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**  Peren  Witte wijn  Suiker  Kaneel  Agar agar | Peren schillen, koken met wat witte wijn en kaneel, deel als compote  Deel pureren, passeren, opwarmen met agar agar, terugkoelen |
| **Cranberry**  Cranberrys  Suiker  Honing | 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**  Appels  Suiker  Rode wijn  Kruiden  Suiker | 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 Eigeel  100 ml Witte wijn  100gr Suiker  25 ml Cranberrysaus | Sabayon kloppen van eigelen, wijn, suiker en cranberrysaus |
|  |  |
|  |  |