

Finale CCN bokaal 12 november 2016 in Hoofddorp

Team Limburg

Patrick Jans, Assunta D’Errico en Monique Moreau

Menu



Voor

 Escabeche van dorade met limoenmayo, zeekraalolie, mierikswortel



Hoofd

 Stoof van wild konijn, medaillons en verse frietjes met mayonaise, zoet zuur van prei



Na

Cranberry basilicumijs met vanille, crumble, cranberry compote en pittige creme fraiche

Voorgerecht

Gerecht

* 1 dorade 500 gram
* boter
* peper
* zout
* 1 limoenrasp en sap
* 1/2 uitgesneden limoen
* sushiazijn of zelf maken
* kippenfond
* olijfolie
* naar smaak witte wijn azijn
* 1 citroen
* 1 rode ui in dunne ringen
* 100 ml witte wijn
* 300 ml olie
* 1 el mosterd
* 1 ei
* 1 bleekselderij in brunoise
* basilicum ook voor nagerecht
* bieslook
* indien aanwezig koriander
* mierikswortel
* ½ appel
* salicornia cress
* 100 ml olie
* zeekraal
* casinobrood

schub de vis en fileer de vis verdeel in stukjes

maak een mooi mayo met de rasp van de limoen en mierikswortel

bak de vis op de huid zachtjes in roomboter tot half gaar

maak een marinade van diverse zuren en ui, mierikswortel, bleekselderij

en appel zorg voor een uitstekende balans,

maak een chifonade van de basilicum, maak de bieslook fijn en voeg dit toe aan de marinade

gaar a la minute de vis in de zure marinade ongeveer 10 minuten,

steek rondjes uit de casino en bak dit in roomboter mooi bruin

leg de vis op de borden zet toefjes mayo erbij,

druppel de olie eromheen en geef de ingrediënten uit de marinade erbij.

Hoofdgerecht

Gestoofd Konijn

* 1 ui
* 1 groen van prei
* 2 tenen knoflook
* 2 stengels bleekselderij
* 2 el boter
* 4 konijnen bouten en 2 koppen
* zout en peper
* 1 kaneelstokje
* 6 jeneverbessen (Indien aanwezig)
* 2 laurierblaadjes
* ½ fles rode wijn
* 3 takjes rozemarijn (Indien aanwezig)
* 2 takjes marjoraan (Indien aanwezig)
* 6 takjes tijm (Indien aanwezig)
* 300 gram paddenstoel stelen
* 3 el olie
* 1 blikje tomatenpuree
* ½ appel
* runder fond
* Bruine basterd suiker

Pel en snipper de ui en knoflook. Snijd de bleekselderij in blokjes. Maak de prei schoon en snijd 4 mooie stukken van het wit af om the stoven, snijd de rest klein. Bestrooi het konijnenvlees met peper en zout. Bak de stukken konijn rondom bruin in de stoofpan in de boter. Neem de stukken uit de pan. Fruit de ui, knoflook, prei en bleekselderij mee tot alles zacht is. Blus af met de wijn en laat ongeveer 5 minuten koken.

Voeg jeneverbes, laurierblaadjes, kaneelstok, suiker en tomatenpuree toe. Leg de stukken konijn erin en breng aan de kook. Leg het kruidenbundeltje (rozemarijn, marjoraan en tijm) in de saus en sluit de pan. Laat het konijn net zolang stoven (1½ tot 2 uur) tot het vlees net niet van het bot valt. Neem het kruidenbundeltje, laurierblaadjes en kaneelstokje uit de stoof. Pureer de saus licht met een staafmixer (zet de staafmixer op de bodem van de pan zodat alleen de saus gepureerd wordt). Bak de paddenstoelen in de olie bruin. Breng op smaak met peper en zout en voeg ze toe.

Bak het karkas van het konijn aan en blus af met een beetje fond en wijn. Gebruik de saus om de eerdere saus te verijken. Monteer de gehele saus met ijskoude boter.

Gestoofde prei

* 4 mooie stukken wit van de prei
* boter

Stoof de prei langzaam in de boter.

Zoetzuur van prei

* Rest van het witte deel van de prei.
* Olijfolie
* Witte wijn azijn

Snijd de prei in hele fijne ringen. Maak een mooie vinaigrette van de olie en azijn, breng op smaak met peper en zout. Marineer de prei in de vinaigrette.

Frieten

* Aardappelen
* Olie om te bakken
* Fleur de sel

Maak de aardappels schoon en snijd in mooie gelijke frieten. Bak ze in de olie voor op 150 graden en laat afkoelen. Bak ze voor serveren af en bestrooi met fleur de sel.

Friszure mayonaise

* 1ei op kamertemperatuur
* 1 theelepels citroensap
* 300ml plantaardige olie
* Witte peper
* 1 el mosterd
* peper en zout
* zeste van citroen
* Doe de eidooier, citroensap, mosterd en olie in een hoge maatbeker.
* Trek vanuit onder met een staafmixer het mengsel tot een mooie mayonaise

Proef de mayonaise en voeg zout, peper en citroen zeste toe om op smaak te brengen.

Gemarineerde konijnen medaillons

* Olijfolie
* Rug van konijn
* Peper en zout.
* Zeste van citroen

Marineer de konijnenruggen in olijfolie, zeste en peper en zout en bak deze. Snijd de ruggen in mooie medaillons.

Kastanjepuree

* 250 gr. kastanjes
* Boter
* 1 tl bruine basterdsuiker
* room

Pureer de kastanjes samen met de boter en suiker. Maak de puree mooi smeuïg met de room.

Nagerecht

Crumble van peer en appel

* 1 appel (houd beetje over voor gelei)
* 2 peren (houd beetje over voor gelei)
* 75 gr amandelpoeder
* 125 gr suiker
* 30 gr bloem (gezeefd)
* 2 theelepels gemalen kaneel
* 50 gr ongezouten roomboter, in vlokjes
* Boter om in te vetten
* Mespunt zout

Verwarm de oven voor tot 200 graden.

Snijd de appels in kwarten, verwijder het klokhuis en schil de appels.

Snijd de appels in blokjes.

Doe hetzelfde met de peren.

Vet een ovenschaal goed in met boter.

Schep de appels en peren in een ovenschaal om met de 50 gram suiker en de kaneel.

Kneed met een hand een kruimelig deeg van de resterende 75 gram suiker, de 50 gr botervlokjes, de bloem, amandelpoeder en een mespunt zout.

Strooi de kruimels over de appel, peer blokjes.

Bak de crumble in de voorverwarmde oven in 25-30 minuten goudbruin en gaar.

Compote van cranberry’s

* 200 gr Cranberry’s (houd beetje achter voor gelei en ijs)
* Water
* Suiker

Doe de cranberry’s in een pannetje met beetje water en suiker en laat garen totdat ze ploppen.

Gelei van appel, peer en cranberry’s

* 500 ml Witte wijn
* 1 eetlepel suiker
* 5 gr Agaragar
* Restjes appel, peer en cranberry’s

Los de suiker op in de witte wijn. Voeg agaragar toe en laat even doorkoken totdat de agaragar is opgelost.

Stort het mengsel op een plaatje en verdeel de restjes appel, peer en cranberry’s.

Zet koud en laat opstijven.

Steek er rondjes uit.

Vanillecranberry’s ijs met basilicum

* 200 ml melk
* 50 gr suiker
* 1 vanillestokje
* 2 eidooiers
* 150 ml slagroom
* Cranberry’s
* Basilicum
* 2 eetlepels melk

Verwarm 200 ml melk met de slagroom en de suiker en het opengesneden vanillestokje.

Draai het vuur uit als het mengsel warm is en laat het vanillestokje minimaal 15 minuten trekken.

Verwijder het stokje uit het mengsel, schraap het verder leeg en voeg de vanillemerg weer toe aan het mengsel.

Koel terug naar 4 graden in een platte schaal.

Klop de eidooiers met 2 eetlepels melk au bain-marie schuimig.

Laat het afkoelen.

Meng het afgekoelde mengsel met de schuimig geklopte eidooiers, klop alles even goed door.

Schenk het in de ijsmachine en draai en in zo’n 30 minuten ijs van.

Doe in de laatste 10 minuten de basilicum en cranberry’s compote erbij

Zet daarna in de vriezer tot gebruik.

Creme fraiche

* Peper (roze of zwarte)

Maal een klein beetje peper over de creme fraiche en meng.

Vorm een quenelle voor op de crumble.

Verplichte ingrediënten Limburg

Escabeche

Halve appel

Bieslook

Basilicum

1 bleekselderij

dorade

mierikswortel

salicorniacress

zeekraal

Konijn

Aardappel

Konijnen

Halve appel

Prei

Kastanje

Paddestoelen

Bleekselderij

Tahooncress

Dessert

Cranberries

Vanillestokje

Peer

Appel

Amandelpoeder

Agaragar