

Menu Kookwedstrijd

Menu voor 3 personen

Bonda Houtman, Marja Maurits, Patricia Wilke

Datum : 17 maart

Locatie: Cuisine Culinaire Barendrecht

MOUSSE VAN GEROOKTE MAKREEL MET GECONFIJTE GAMBA

**OVENGEGAARDE MAKREEL OP EEN BLINI
EN GAZPACHO**

**

**ROULEAU VAN GEKONFIJTE KIP EN GECARAMELISEERDE UI,
GARNITUUR VAN ZOETE AARDAPPEL EN LENTE UI**

**

**CHOCOLADEMOUSSE, GEMARINEERDE SINAASAPPEL,
BANANENIJS & CHOCOLADE KOEKJES**

**

Mousse van gerookte makreel met geconfijte gamba, oven gedaarde makreel op blini en gazpacho

BENODIGDHEDEN

250 gr gerookte makreel
2 dl melk
peper en zout
3 blaadjes gelatine
sap van 1 limoen
100 ml slagroom
35 gr bruine suiker
2 el citroensap

2 dl Olijfolie
6 gamba's
rozemarijn
teentje knoflook

3 dl water
1 dl azijn
25 gr suiker
20 gr bloem
10 gr Kerrie
10 gr kurkuma
schepje mosterd
peper zout
3 blaadjes gelatine

1 sneetje wit brood
geklaarde boter

BEREIDINGSWIJZE

MAKREELMOUSSE

1. Maak de makreel schoon
2. Pekel de makreel (60 minuten 100 gr zout/liter water, bruine suiker, citroensap)
3. Spoel de makreel af en dep droog
4. Rook de makreel ongeveer 20 min
5. Laat afkoelen, pluk de makreel
6. In een kom met ruim koud water 3 blaadjes gelatine 10 minuten laten weken. Makreelfilets in keukenmachine pureren
7. Doe de melk, peper en zout in een pan en breng aan de kook. Haal de melk van het vuur af knijp de gelatine uit. Al roerende de gelatine oplossen.
8. Makreelpuree en slagroom erdoor roeren. Op smaak brengen met limoensap, zout en peper. Het mengsel afvullen in bordjes en, afgedekt in koelkast laten opstijven.

Geconfijte gamba

9. Breng 2 dl olijfolie op hoge temperatuur (140 graden), samen met de rozemarijn, zeezout en knoflook.
9. Haal de pan van het vuur en voeg de gepelde gamba's toe. Schep de gamba's goed om en laat ze in de olie afkoelen. Giet af en dep de gamba's droog.

Piccalillygelei

10. Breng water en azijn aan de kook.
11. Maak van de rest van de ingrediënten een papje en voeg al roerend toe. Laat 5 minuten doorkoken
12. Week de gelatine 10 minuten in koud water, Haal de pan van het vuur en voeg toe.
13. Zeef door een fijne zeef giet over de makreelmousse en laat opstijven

Croutons

14. Clarifieer de boter.
15. Snij het witbrood in kleine croutons en bak deze in de geklaarde boter

Gazpacho

tomaatjes
pernod
witte wijn
schillen van de garnalen
3 gamba's

16. Fruit de garnalenschillen en koppen aan, blus af met pernod en wite wijn
17. Voeg de tomaatjes toe en laat dit alles sudderen.
18. Breng op smaak met peper en zout
19. Bak de gamba's

Groene mayonaise

250 gr spinazie
750 ml water

20. Maal de gewassen kruiden fijn in de keukenmachine of thermoblender met 750 ml water.
21. Zet een fijne zeef in een passende pan en giet de gemalen kruiden op de zeef. Vang het vocht op; hier is het je namelijk om te doen!
22. Verwarm het vocht in de pan tot ongeveer 80 °C.
23. Passeer het vocht door een passeerdoek en laat uitlekken tot al het vocht eruit is.
24. Leg de doek op een groene snijplank en schraap de chlorofyl ervan af.
25. Roer de chlorofyl door de mayonaise, doe in een spuitzak en reserveer.

Makreel uit de oven

1 makreel schoongemaakt
teentje knoflook
2 uien
tomaat
peper en zout
verse en gedroogde kruiden

26. Maak de makreel schoon, verwarm oven voor (10 min 180°)
27. Was de makreel, dep droog, vul de binnenkant met het zout en de andere ingredienten
28. Leg de vis op beboterd aluminiumfolie, klontje boter op de vis en vouw het folie dicht.
29. Gaar de vis ongeveer 20 minuten in de oven

Blini's

90 gram bloem
3 gram droge gist
125 ml melk
25 ml slagroom
1 ei
20 gram boter

30. Meng in een kom de bloem met de gist en een snufje zout
31. Verwarm de melk met de slagroom tot het lauwwarm is.
32. Splits het ei, doe de dooier door het melkmengsel
33. Klop geleidelijk met een garde het bloemmengsel door tot een glad beslag. Laat een uur rusten
34. Klop het eiwit in stijve pieken en spatel dit door het beslag
35. Bak de blini's in boter

Tomatensalsa

tomaten
ui
knoflook
limoen
chilipeper

36. Pliceer de tomaten en haal de pitjes eruit. Maak een brunoise
37. Breng op smaak met peper en zout
38. Snipper de ui en knofkook en vermeng met het tomatenmengsel
39. Maak op smaak met wat limoensap

PRESENTEREN

40. Het bord met de opgesteven gel opmaken met de gekonfijte gamba's, groene en rode mayonaise(hoofdgerecht), cress, tomaat, croutons.
41. Gazpacho in glaasjes doen en garneren met een garnaal op steker.
42. Pluk de ovengegaarde makreel, Leg wat tomatensalsa op de blini en dan een stuk van de makreel hierop

ROULEAU VAN GEKONFIJTE KIP EN GECARAMELISEERDE UI, GARNITUUR VAN ZOETE LENTE UI

RECEPTUUR VOOR 3 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

3 kippenbouten
3 bosuitjes
3 puntpaprika's (wv deel
voor mayonaise
voorgerecht)
9 (of 12) grote bladeren
wilde spinazie
(overige spinazie voor
bladgroen mayonaise, ook
voor het voorgerecht).
1 ltr zonnebloem olie, tijm
en rozemarijn

1 flinke ui, suiker, soja,
azijn (indien voorradig)
anders drupje balsamico +
beetje zout

BEREIDINGSWIJZE

ROULEAU VAN KIP

Ontdoe de bouten voorzichtig van het vel, houdt dit aan één stuk en reserveer. Verwijder de botten, zeentjes en andere ongerechtigheden. Houd ook het vlees zoveel mogelijk aan één stuk.

Rooster ondertussen alle puntpaprika's. Snijd ze doormidden, verwijder het kroontje, de zaadlijst en pitjes en plaats ze in de oven, hoogste grillstand. Houd in de gaten, enigszins blakeren is goed. Haal uit de oven en verwijder de velletjes zo snel mogelijk. Pureer de paprika, gebruik een deel als vulling voor de rouleau en reserveer het restant.

Spoel 9 (of 12) flinke bladeren van de wilde spinazie, blancheer kort en koel terug in zeer koud water. Verwijder de grote nerf.

Bekleed het werkblad met aluminiumfolie. Spreid daarop het vel van een kippenbout uit, leg per vel zes halve spinaziebladeren voor tweederde op het vel, (een derde ervoor) leg de kip op de spinazie, eventueel vooraf wat geplet. Bestrooi met peper en zout en bestrijk het midden met een fikse streep paprikapuree. Rol nu de kip met spinazie tot het vel en vervolgens met aluminiumfolie en vel strak door tot een rouleau. rol en knijp de uiteinden strak samen (toffee).

Verhit 1 ltr zonnebloem olie met wat tijm en rozemarijn tot 85 graden. Plaats rouleau in de pan, ze moeten onderstaan en houd de temperatuur tussen de 75 en 83 graden gedurende 1,5 a 2 uur.

Haal de rouleaux 30 minuten voor uitgaan uit de pan met olie, laat wat uitlekken en verwijder de alufolie. Dep af, verhit in koekenpan wat olie en bak de rouleaux voorzichtig tot het vel krokant en mooi bruin is. Houd op temperatuur tot 10 minuten voor uitgaan.

Uiensiroop

Kook 1 geschilde en in stukken gesneden gele ui 5 minuten in eenhalve liter water. Verwijder de ui en voeg 25 gram suiker toe samen met een paar druppels lichte soja en azijn. (als dat er niet is een beetje balsamico en wat

zout). Inkoken tot vloeibare stroop. Neem hiervoor ruim 1 uur de tijd.

1 zoete aardappel
(300 gram), melk, scheutje
room, div. kruiden.
olie van 1e gerecht zeven
om te frituren

Twee bereidingen van zoete aardappel

Schil de zoete aardappel en kook 3/4 deel hiervan met wat water en melk gaar.^[L]^[SEP]Giet af in kommetje en pureer. Evt. met wat toevoeging van het kookvocht. Maak wat zachter met een scheutje room en breng op smaak met beetje peper, zout, paprikapoe-der. Proeven. kan ook nog met wat kerrie kruidiger gemaakt worden naar wens.^[L]^[SEP]Snijd van het restant dunne frietjes, laat op keukenpapier wat drogen, afgedekt in kom- metje met alufolie. Frituur deze 10 minuten voor uitgaan in de (gezeefde in schone pan) overgebleven olie van de rouleau.

1 eidooier, azijn, mosterd,
zonnebloemolie.
peper, zout.

Mayonaise

Rode en groene mayonaise:^[L]^[SEP]Maak mayonaise van 1 eidooier, kruidenazijn, 3/4 theelepeltje mosterd, peper zout en zonnebloemolie. Verdeel 50/50. Doe het restant van de paprikapuree -eerst zeven- bij de ene helft. Doe het uit het restant van de spinazie gewonnen bladgroen bij de andere helft. Reserveer.

1 helft + geroosterde
paprikapuree en 1 helft
bladgroen (restant
spinazie) eventueel
citroensap om te ontvetten.

Opmaak

Snijd de rouleau met een zeer scherp mes, voorzichtig in mooie 12 tot 15 mm dikke plakken. Plaats daarvan 2 rechtopstaand iets boven het midden tegen elkaar, en de resterende 4 a 5 plakken liggend ervoor. Besprenkel de kip met wat uiensiroop.^[L]^[SEP]Garneer de liggende plakjes kip met de in grote stukken gesneden bosui en plaats per rolletje kip een toef puree op het bord (ervoor of ertussen, schuin ervoor - experimenteer) maak af met frietjes en kleine toefjes gekleurde mayo en ev. wat cress.

CHOCOLADEMOUSSE, GEMARINEERDE SINAASAPPEL, BANANENIJS & CHOCOLADE KOEKJES

RECEPTUUR VOOR 3 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

175 gram bananen
125 cc water
70 gram fijne kristalsuiker
1 eetlepel citroensap

90 gram pure chocolade
55 ml volle melk
1 eierdooier
15 gram fijne kristalsuiker
188 ml slagroom

2 bloedsinaasappels
10 ml Cointreau
1 kaneelstokje

50 ml water
50 gr fijne kristalsuiker

½ gram agar agar
50 ml. marinade
200 ml zeer koude

BEREIDINGSWIJZE

BANANENSORBETIJS

1. Verwarm het water met de suiker en koel terug.
2. Pureer de bananen met het suikerwater en het citroensap.
3. Draai er ijs van.

Chocolademousse

4. Chocolade au bain-marie laten smelten.
5. Eierdooier en suiker kloppen, mengen met hete melk. Op het vuur laten binden.
6. Van het vuur af de gesmolten chocolade toevoegen. Laten koelen.
7. Slagroom lobbig kloppen. Spatelen door de afgekoelde choco crème.
8. Mousse minimaal 1 uur laten opstijven in de koelkast.

Sinaasappel in marinade

9. Snij de schillen van de sinaasappels.
10. Snijd 6 dunne plakjes van de sinaasappel en reserveer.
11. Pers de rest van de sinaasappel zodat je 50 ml sap verkrijgt. Verwarm het sap en laat het kaneelstokje er 10 minuten in weken.
12. Verwijder het kaneelstokje. Voeg de Cointreau toe en giet het geheel over de sinaasappelplakjes. Laat marinieren.

Gekonfijte schilletjes

13. Snijd van de schillen reepjes en kook ze 10 minuten in schoon water. Spoel af met koud water en herhaal dit nog twee maal.
14. Verwarm ondertussen het water met de suiker totdat de suiker is opgelost. Giet dit over de gekookte schilletjes. Laat intrekken.

Parels van marinade

15. Giet de sinaasappelplakjes af en reserveer.
16. Verhit de marinade met de agar agar. Kook goed door.

zonnebloemolie

17. Giet in een spuitzakje. Laat een beetje afkoelen.
18. Druppel de vloeistof in de ijskoude olie.
19. Haal de parels met een zeefje uit de olie en spoel af met water. Reserveer.

Chocokoekjes

60 gram amandelen zonder
vlies
14 gram cacao
1 mespuntje bakpoeder
1 mespuntje zout
25 gr boter
40 gr lichtbruine
basterdsuiker
2 druppels vanille-extract
15 ml volle melk

20. Rooster de amandelen in een koekenpan. Maal ze tot poeder.
21. Voeg het cacao, het zout en het bakpoeder toe. Zet opzij.
22. Klop de boter met de suiker tot het mengsel bleek is en voeg het vanille-extract toe.
23. Voeg 1/3 van het amandelmeel mengsel toe, daarna de helft van de melk, 1/3 van het amandelmeel, de rest van de melk en ten slotte de rest van het amandelmeel.
24. Klopt tot het net vermengd is. Het deeg is zacht maar niet kleverig.
25. Rol het deeg uit tot een lap van 3 mm. Steek er 18 cirkels uit van 4 cm. Leg de cirkels op bakpapier zodanig dat ze elkaar niet raken. Leg ze minimaal 15 minuten in de vriezer.
26. Verhit de oven tot 180 gr. Bak de koekjes in 6-8 minuten tot ze vanbuiten stevig zijn maar in het midden nog iets zacht.
27. Haal ze uit de oven en laat ze 5 minuten op de bakplaat afkoelen en leg ze daarna op een rooster om ze helemaal koud te laten worden.

Hazelnotenkrumels

40 gr hazelnoten met vlies
overgebleven chocolade

28. Hak de hazelnoten fijn tot krumels. Rasp de chocolade fijn en vermeng met de hazelnoten

6 gr. Cacaopoeder
cress

Opmaak en garnering

Serveer het ijs, de koekjes, de mousse, sinaasappelpartjes met de garnering.