



Menu voorronde CCN Bokaal 2018

Zaterdag 17 maart 2018 te Purmerend

Team: Amsterdam 1

Carel van der Linden, Casper de Groot, Harmen Nieuwenhuis

*Makreelvarianties met een bisque van gamba*

\*\*\*\*\*

*Catalaanse kip met gamba's en chocola met fondant en frituur van zoete  
aardappel en romescosaus*

\*\*\*\*\*

*Ijs van gefermenteerde banaan, delice en een room met cointreausabayon*

\* Verplichte ingrediënten zijn onderstreept. Kleine wijzigingen in de uitvoering voorbehouden.

<b>Makreelvariaties met een bisque van gamba</b>	Voorgerecht
<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b><u>3 makrelen</u></b></p> <p><b>Rillette</b>          1 makreel          laurier, tijm,          rozemarijn. peper, zout          2 snufjes cayennepeper          2 snufjes gerookt          paprikapoeder          gemalen foelie          zeezout          peper          druppels sap en 1/5          geraspte schil van          citroen          geklaarde boter</p> <p><b>Gerookte makreel</b>          1 makreel  <u>1 kleine rijpe banaan</u></p> <p><b>Tartaar</b>          1 makreel  <u>Lente-uitje</u>          Citroenrasp          Citroensap  <u>1 bloedsinaasappel</u></p> <p><b>Beurre blanc</b>          1 dl witte wijn          1/2 sjalot          2 els bladpeterselie          2 els dragon          1 dl slagroom          100 gr boter</p>	<p><b>Bereidingen</b></p> <p>Fileer de makrelen onzuinig over de buik. Verwijder eventuele graten.</p> <p><b>Rillette</b>          Doe laurier, tijm, rozemarijn en 2 tenen knoflook en voldoende olijfolie in een ovenschaal . Leg de makreel op de velkant in de ovenschaal. Zet 10 minuten in een oven op 180 graden. Haal de schaal uit de oven en schep wat olie over de makreel. Pluk de makreel en breng op smaak met cayennepeper, paprikapoeder, gemalen foelie, zout, citroenschil en -sap en peper. Voeg de geklaarde boter toe tot een mooie substantie is bereikt. Breng op smaak. Maak quenelles en zet in de koeling.</p> <p><b>Gerookte makreel</b>          Hol een banaan voorzichtig uit en geef de vulling door aan het nagerecht. Snij de makreelfilet op maat en doe in de bananenschil. De schil mag aan beide kanten wat ruimte over hebben. Plaats de verpakte makreel in een rookoven zodat de holle kant naar beneden staat. Eventueel met aluminiumfolie stabiliseren. Ongeveer 10 minuten roken</p> <p><b>Tartaar</b>          Snij de makreelfilet in kleine stukjes. Snij het lente-uitje doormidden en vervolgens fijn in halve maantjes. Meng de ingrediënten met een beetje citroen, zout en peper. Maak een torentje van de tartaar en leg er wat fijngesneden bloedsinaasappel op.</p> <p><b>Beurre blanc</b>          Breng witte wijn, gehakte sjalot, peterselie en dragon aan de kook. Laat zachtjes tot ½ inkoken. Voeg slagroom toe en laat opnieuw tot ½ inkoken. Zeef de castric. Snijd de koude boter in blokjes en klop blokje voor blokje door de hete castric tot een gebonden saus ontstaat. Stop in spuitzak en houdt warm.</p>

**Bisque**

9 gamba's (16/20)

30 ml pernod

100 gr tasty tom

1 dl witte wijn

1 gesnipperde ui

3,8 dl visfond

gelatine

**Toast**

1 boterham

**Bisque**

Haal de koppen van de gamba's en verwijder de pantsers. Haal het darmpje uit de gamba's. Leg de gamba's afgedekt in de koeling. Hak de koppen en pantsers wat fijn. Zet ze met wat olie heet aan in een hoge pan. Als de pantsers rood gekleurd zijn, voeg dan de pernod toe. Laat even verdampen. Voeg de zelfgemaakte tomatenpuree toe en laat ontzuren. Voeg de wijn toe en laat de alcohol verdampen. Voeg de ui toe en blus het geheel af met visfond. Laat 20 minuten zachtjes trekken. Zeef de bisque en smaak af met peper en zout. Voeg de gelatine toe. Stort de bisque in siliconenvormpjes.

**Toast**

Snijdt rondjes uit het brood en bak in de oven op 100 graden

**Eindbewerking en presentatie**

Neem een rond bord. Plaats de gerookte makreel op een dotje beurre blanc, daarnaast met de rand van het bord mee de quenelle en het tartaartje. Schik kleine bolletjes bisquejel tussen de makreelgerechtjes en versier met wat soorten cress. Garneer met wat gedroogde paprikaschilletjes. Neem bij het uitserveren de bananenschil weg of laat het de juryleden desgewenst zelf doen.

<p><b>Catalaanse kip met gamba's en chocola met fondant en frituur van zoete aardappel en romescosaus</b></p>	<p>Hoofdgerecht</p>
<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b>Kip</b>  <u>3 kippenbouten</u>  9 gamba's (van voorgerecht)  <u>300 gr wilde spinazie</u>  <u>20 gr. cacaopoeder</u>  <u>Stukje wit brood</u>  Peper  Zout  Tijm</p> <p><b>Kippenbouillon</b>  Botjes, pezen en restjes kip  2 ui gesnipperd  <u>1 lente-uitje</u>  150 gr spinazie  <u>1 kaneelstokje</u>  <u>kruidenimbaaltje</u></p>	<p><b>Bereiding</b></p> <p><b>Kip.</b> Verwijder het vel van de kip en fileer het bot uit het vlees. Verwijder de peesjes en snij het vlees van de drumstick los van de dij. Modelleer het dijenvlees in een rechthoek, sla plat. Mioteer de fijngesneden tijm. Maak een farce van de restjes inclusief het vlees van de drumstick en voeg de tijm toe. Doe hiervoor het goedgekoelde vlees in stukjes in de magimix en draai met wat slagroom en wit brood tot een mousse. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p><b>Spinazie.</b> Was de spinazie en verwijder de stelen en nerven. Selecteer mooie blaadjes voor de vulling van de rouleau. De rest van de spinazie wordt gebruikt voor het sap en de kippenbouillon.</p> <p><b>Gamba's.</b> De gamba's worden bij het voorgerecht gepeld en schoongemaakt.</p> <p><b>Chocola.</b> cacaopoeder.</p> <p><b>Rouleau.</b> Leg drie laagjes krimpfolie op het aanrecht. Leg hierop een rechthoek kip. Smeer hierop een laagje cacao, daarop de farce, daarop de spinazie en vervolgens in het midden over de hele breedte twee rijen gamba's. Bestrooi met peper en zout. Rol het geheel strak in de folie op tot een worst. Vacumeer de rouleau in een vacumeerzak. Gaar de rouleau 60 minuten op 60 graden in de sousvide. Haal de rouleau uit de vacuümzak, maar laat ingerold in de krimpfolie. Snij de uiteinden van de rouleau en snij de rouleau in stukken. Zet de stukken rouleau even stevig aan in wat olie in een koekenpan en plaats de stukken daarna 20 minuten in een oven op 120 graden.</p> <p><b>Kippenbouillon</b>  Zet de botjes, pezen en restjes kip met een ui in wat olie hoog aan. Voeg de steeltjes en nerven van de spinazie toe en blus af met wat witte wijn. Laat de alcohol verdampen en zet het geheel onder water. Laat de bouillon twee uur zachtjes pruttelen. Zeef de bouillon.  Gebruik de helft van de bouillon voor de torentjes van zoete aardappel.  Zet de spinazie met een gesnipperde ui aan in een pan. Voeg samen met het kaneelstokje toe aan de helft van de bouillon en laat 15 minuten op een zacht vuur trekken. Verwijder het kaneelstokje en zeef de bouillon en druk zo veel mogelijk vezel van de spinazie door de passeerzeef. Laat de bouillon inkoken tot stroperig. Maak sap van de rest van de spinazie en kook het vocht in tot stroperig. Smaak af.</p>

**Zoete aardappel**

300 gr zoete aardappel

**Romesco**

3 puntpaprika's

300 gr tasty tom

40 gram amandelen

1 knoflook

8 gr sherry azijn

ca 3 gr zout

40-80 gr olijfolie

3 gr gerookte paprikapoeder

ingekookt paprikasap

(een stuk gedroogd witbrood)

**Zoete aardappel**

Schil de aardappelen. Snij één aardappel in plakken van 2 cm en druk daar rondjes uit van 1 cm doorsnee. Kook de torentjes op een laag vuur gaar in de gevogeltebouillon.

Maak met behulp van een spirelli 'spaghetti' van de tweede aardappel. Frituur de sliertjes 1 minuut op 160 graden, daarna nog 30 seconden op 180 graden.

**Romesco**

Haal de kroon en de zaadlijsten van/uit de paprika's. Maak sap van anderhalve paprika met een slowjuicer. Kook het paprikavocht in. Spreid de paprikapulp uit op een silpad en droog de materie in een oven op 80 graden.

Grill de overige paprika zwart en verwijder het vel. Snij de paprika in stukken. Plisseer de tomaten, snijd fijn. Rooster de amandelen in een droge pan en maal fijn. Maak de knoflook schoon, haal de kern eruit en snij de knoflook heel fijn.

Voeg tomaat, paprika, sherryazijn, zout en gerookte paprika poeder toe en maal goed fijn.

Breng kort aan de kook en breng op smaak met het paprikasap (optioneel extra azijn, zout, paprikapoeder, olijfolie, cayennepeper en wat witbrood voor de structuur. )

**Eindbewerking en presentatie**

Neem een rond bord. Maak een veeg van de romesco net uit het midden en plaats een moot van de rouleau met de dwarsdoorsnede naar boven half in/op de romesco. Plaats torentjes fondant van zoete aardappel tegenover de romesco langs de rouleau, garneer het bord met wat frituur van zoete aardappel en druppel decoratief wat spinaziesap.

<p><b>IJs van gefermenteerde banaan, delice en een room met cointreusabayon</b></p>	<p>Nagerecht</p>
<p><b>Amandelnoga</b>  <u>20 gr amandelen</u>  20 gr suiker</p> <p><b>Hazelnootcake</b>  2 eieren, gescheiden  40 gr (poeder)suiker  <u>40 gr gemalen hazelnoten met schil</u></p> <p><b>Glaceercouverture</b>  0,6 dl room  30 gr suiker  0,3 dl siroop (1w /1,5s)  <u>60 gr couverture</u>  30 gr boter</p> <p><b>Delices van chocolade</b>  20 gr suiker  1,5 eetl water  15 gr eidooier  10 gr eiwit  <u>40 gr couverture</u>  35 gr gemalen amandelnoga  0,6 dl room  3 uitgestoken rondjes hazelnootcake  1,5 dl glaceercouverture</p> <p><b>IJs van gefermenteerde banaan</b>  <u>2 rijpe, kleine bananen</u>  25 gr citroensap  10 gr wittewijnazijn  30 gr eiwit  300 gr siroop (6w /4s )</p>	<p><b>Amandelnoga</b>  Bruineer de amandelen goudbruin in een droge koekenpan. Smelt de suiker tot een lichte karamel en roer er de amandelen door. Giet de noga op vetvrij papier en laat hem afkoelen. Hak daarna in kleine stukjes.</p> <p><b>Hazelnootcake</b>  Klop de eidooiers met de (poeder)suiker totdat het mengsel wit en schuimig wordt. Klop de eiwitten zeer stijf en meng dit met de gemalen hazelnoten voorzichtig door de geklopte eidooiers. Beboter een bakblik en bestrooi met wat bloem. Verdeel het deeg over de bodem en strijk glad. Zet het direct in een oven en bak het circa 20 minuten op een temperatuur van 175°C.</p> <p><b>Glaceercouverture</b>  Breng de room, suiker en glucosesiroop aan de kook , haal van het vuur en los er de gehakte couverture in op. Werk de koude boter door de chocolademassa.</p> <p><b>Delices van chocolade</b>  Kook de suiker met het water tot een stroopje. Klop de eidooier en het eiwit samen luchtig en voeg onder voortdurend kloppen de suikerstroop toe. Klop de massa koud. Spatel er de gesmolten couverture en gemalen noga door. Schep er tenslotte de lobbige geslagen room door. Spuit de mousse in bolvormige flexibele vormpjes. Dek de vormen af met rondjes chocoladekapsel Zet de delices 3 uur in de vriezer. Druk de delices uit de vormen en zet ze op een rekje. Verwarm de glaceercouverture tot net vloeibaar en schep deze over de delices. Strooi er wat sinaasappelrasp over.</p> <p><b>IJs van gefermenteerde banaan</b>  Kook de bananen 7 minuten in de schil. Haal uit het water en laat de bananen in de schil afkoelen en 2 uur fermenteren. Pel de bananen en doe de banaan met het citroensap, azijn en eiwit in een hoge maatbeker. Voeg de siroop toe en mix het geheel met een staafmixer. Doe het mengsel in een ijsmachine en draai er ijs van.</p>

<p><b>Sabayon van cointreau</b> 1 grote eidooier Wat citroenrasp 15 gr suiker <u>10 ml cointreau</u> 50 ml slagroom</p> <p><b>Banaan</b> Banaan van voorgerecht</p> <p><u>1 bloedsinaasappel</u></p>	<p><b>Sabayon van cointreau</b> Meng in een kom de eidooier, citroenrasp en suiker. Zet de kom in een pan met zacht kokend water zonder dat de kom de bodem raakt. Klop met een garde het mengsel stevig tot het dik en warm (max. 80 graden) is. Klop er dan voorzichtig de cointreau door en zorg dat het mengsel weer gebonden wordt. Doe de vla in een schone kom, dek af met huishoudfolie en laat 2 uur afkoelen en opstijven in de koelkast. Klop de slagroom stijf en spatel die door de vla.</p> <p><b>Banaan</b> Fatsoneer de banaan in (halve) bolletjes.</p> <p><b>Eindbewerking en presentatie</b> Neem een rond bord en plak een lange rechthoek uit het midden met huishoudfolie af. Bestrooi het bord met cacao-poeder. Haal de folie weg en plaats de onderdelen op de witte strook: het ijs, de delice en het fruit met daarop de cointreauroom. Garneer met uitgestoken torentje hazelnootcake en uitgesneden schijfjes bloedsinaasappel.</p>
--	--