

17 maart 2018

Menu kookwedstrijden Cuisine Culinaire Nederland 2018

Deelnemers CCO:

Karel Bodon

Wim Hees

Marcel Moerbeek

Wij presenteren een menu waarbij we de belangrijkste smaakcomponenten combineren en bloedsinaasappel als rode draad terug laten keren in steeds een andere gedaante.

Makreel - Gamba - Bloedsinaasappel

Gamba - Kip - Bloedsinaasappel

Cacao - Banaan - Bloedsinaasappel

Voorgerecht

Zilt en zalg

Makreelceviche, gamba en makreel tartaar in jus van bisque

Hoofdgerecht

Zilt en zoet

Geglaceerde kiprouleau op bodem van spinazie, gepocheerde en gestoomde Gamba, gepoft tomaatje. Gnocci van zoete aardappel. Kipjus en topping van gepofte puntpaprika.

Nagerecht

Zoet en sterk

Taartje van banaan, mocca, praliné en chocolade met bloedsinaasappel room ijs.

Bereiding en ingrediënten voor 3 personen

Voorgerecht
Zilt en zalig

Makreelceviche, gamba en makreel tartaar in jus van bisque

Bereiding en ingrediënten voor 3 personen

Ingrediënten	Bereiding
<p><u>Makreel ceviche</u> 2 makrelen 20 ml witte wijn azijn sap van een citroen 5 ml sap van bloedsinaasappel</p>	<p>Maak Makreel schoon. Spoel. Fileer en haal de buitenste laag van het vel. (Er zit een dunne film op de huid. Deze moet verwijderd worden zonder de tekening van de makreel te beschadigen. Controleer filets op graatjes. Maak een sap van citroen en witte wijn azijn. Proef op zuurgehalte. Deze bepaald de tijd van garing. Leg de makrelen in een diep bord in het sap. Besprenkel met sap van bloedsinaasappel dek af, zet koel weg. Proef voor juiste bite. Portioneer de filets voor het dresseren van het bord.</p>
<p><u>Tartaar van Makreel en Gamba</u> 1 makreel 3 Gamba 1 bosuitje – zeer fijngesneden 30 ml Pernod Geroosterde puntpaprika (weinig) Dragon of tijm (afhankelijk van afzigheid)</p>	<p>Maak de makreel schoon zoals hierboven beschreven. Snij zeer klein voor tartaar. Maak Gamba schoon, snij klein en bak kort in hete pan. Flambeer af met pernod</p> <p>Meng Gamba, Makreel en een klein beetje puntpaprika. Maak op smaak met olijfolie, dragon, peper, zout. Zet koel weg.</p>
<p><u>Geroosterde paprika – voor en hoofdgerecht</u></p>	<p>Leg puntpaprika's onder de grill en blaker het vel. Leg daarna 20 minuten in plastic zakje en laat afkoelen. Ontvel de puntpaprika en verwijder zaad -sliertjes gaan in tartaar -rest gaat in saus voor hoofdgerecht</p>
<p><u>Bisque van garniaalpantsers</u> Garnaalpantsers en snijafval ¼ Wortel ¼ Ui ½ Prei / bosui ¼ selderij (wanneer aanwezig) 2 Tomaatje Tasty tom Tomatempuree (evt.) Roomboter</p>	<p>Snij groente klein. Laat pan heet worden met een weinig olijfolie. Zet groente kort aan in hete pan. Voeg de Garnaal resten toe en bak even stevig. Zet onder water en laat trekken. Zeef de bouillon. Controleer smaak. Laat inkoken. Monteer met weinig boter – De scherpte moet even van de jus. Het mag vloeibaar zijn.</p>



<p><u>Gebakken pinazie.</u> 400 gr Spinzaie. ½ sjalotje 1 knoflookteen – fijngesneden</p>	<p>Zet sjalotje en knoflook kort aan. Bak spinazie tot deze geslonken is maar wel een bite houdt.</p>
---	---

Opmaken en uitserveren

Presentatie:
Dresseer tartaar in dresseer vorm.
Dek af met kress en beetje vruchtvlees bloedsinaasappel.
Portioneer makreel in rechthoeken.
Leg spinazie "dropjes" tussen makreel stukken.

Schenk Bisque jus aan tafel

Hoofdgerecht
Zilt en zoet

Geglaceerde kiprouleau op bodem van spinazie, gepocheerde en gestoomde Gamba gepoft tomaatje met gnocci van zoete aardappel. Kipjus en topping van gepofte puntpaprika.

Bereiding en ingrediënten voor 3 personen

Ingrediënten	Bereiding
<p><u>Glaceercompositie</u> Sap van bloedsinaasappel Zest van bloedsinaasappel 5 ml cointreau kaneelstokje</p>	<p>Snij zestes uit schil van bloedsinaasappel Schaaf met microplane deel van schil bloedsinaasappel. Pers bloedsinaasappel uit.</p> <p>Zet sap met kaneelstokje en schaafsel op laag vuur om optimaal smaak te onttrekken. Zeef, voeg cointreau toe en kook in tot stroperig.</p>
<p><u>Gnocci</u> 1 Zoete aardappel (±300 gram) 150 gr bloem (afhankelijk van vochtigheid Peper/zout roomboter</p>	<p>Schil de zoete aardappel, snij in kleine stukjes. Wikkel in alu folie en pof in oven ± 40 minuten op 180C (check gaarheid) Pureer met knijper. Meng met bloem en smaak af. Rol een lint, snij diagonaal kleine stukjes. Kook in kippenbouillon tot gaar. Laat uitlekken en bak in roomboter voor extra smaak en mooie kleur.</p>
<p><u>Zoute Stengel</u> Wit brood Peper / zout</p>	<p>Rol de boterham met een deegroller zo plat als mogelijk. Besprenkel licht met peper en zout. Snij driehoek en droog/bak in oven. ± 15 minuten - 150C</p>
<p><u>Gamba</u> 3 Gamba – pocheer 3 Gamba - stoom Visbouillon – zeer licht van smaak.</p>	<p>Maak of gebruik een lichte visbouillon. Snij 3 Gamba's in de lengte in. Zo gaat deze openstaan – pocheer tot gaar Spies 3 Gamba's met prikker. Zo behoudt deze zijn vorm – stoom boven bouillon tot gaar.</p>
<p><u>Tomaat</u> Alle tasty tom tomaatjes Olijfolie</p>	<p>Plaats de tomaatjes op een bakschaal, besprenkel met olijfolie en pof deze tot gaar ± 20 minuten 170C Maak op smaak met peper/zout/olie/citroen</p>



<p><u>Rouleau van Kipboutvlees</u> 3 kipbouten Hazelnoot Amandel Spinazie</p> <p><u>Glacé van bloedsinaasappel</u></p>	<p>Ontbeen de kippenbout en verwijder vel. Afsnijdsel en bot gaan naar Bouillon. Prepareer vlees om op te rollen, controleer op vetdelen of botsplinters.</p> <p>Hazelnoot en amandel (gruis) komt uit het nagerecht. Voeg peper en zout toe. Bestrooi de binnenzijde met dit gruis, verwerk en blaadje spinazie voor kleur en rol strak op in vershoudfolie. Kook kort tot gaar. ± 10 minuten. Kern 70C</p> <p>Glaceer de kiprouleau en zet warm weg. Herhaal na 15 minuten. Controleer warmte. (Warmhoudkast/oven 50C)</p>
<p><u>Kipjus</u> Kipdelen ¼ Wortel ¼ Ui 2 bosui 2 tomaatjes</p>	<p>Zet de groenten even aan en voeg kipresten toe. Zet onder water en breng aan de kook. Laat daarna rustig smaak onttrekken aan ingrediënten. Zeef. Kook in. Evt vet verwijderen. Wel monteren met weinig boter voor fluwelen mondgevoel.</p>
<p><u>Topping van puntpaprika</u> Gepofte paprika uit voergerecht Gepofte Tasty tom</p>	<p>Gebruik schone vrucht vlees van de paprika Pureer deze en meng met vrucht vlees tasty tom. Hou de topping droog en glad. meng op smaak.</p>

Opmaken en uitserveren

Warm bord. Maak een dunne bodem van spinazie in een dresseerring.
Snij de rouleau diagonaal door en plaats deze op en tegen de spinazie.
Plaats Gamba links en rechts van rouleau.
Plaats boven spinazie bodem de gepofte tasty tom.
Plaats gnocci links en rechts van Tosty tom.
Maak verbinding en hoogte met het zoute koekje.
Dresseer Gamba's met de paprika topping.
Schenk jus tegen de rouleau en besprenkel de gnocci.

Nagerecht
Zoet en sterk

Taartje van banaan, mocca, praline en chocolade met bloedsinaasappel ijs.

Bereiding en ingrediënten voor 3 personen

Ingrediënten	Bereiding
<p><u>Kapselbeslag</u> 200 gr ei 100 gr basterd suiker 80 gr bloem 20 gr cacao poeder ½ vanille stokje</p>	<p>Ei, suiker en vanille au-bain-marie kloppen tot 37 gr, dan op lage stand koud kloppen. Bloem met de cacao mengen, zeven en door het mengsel spatelen. Storten op een plaat en op 200 graden afbakken. Na afkoelen met een ronde steker plakken uitsteken.</p>
<p><u>Banketbakkersroom</u> ½ vanille stokje 250 ml melk 2 eidooiers 75 gr fijne kristalsuiker 1 el bloem</p>	<p>Vanillestokje halveren en merg eruit schrapen. Melk met vanillemerg en stokje aan de kook brengen. Eidooiers met de suiker losroeren, bloem toevoegen en glad roeren. De hete melk al roerend erop schenken, terug in de pan doen en op het vuur zetten. Al roerend laten garen. Verwijder vanillestokje en laat afkoelen. Let op velvorming! Bewaar 1/3 in een spuitzak.</p>
<p><u>Mokkacreme</u> 35 ml espresso 15 gr suiker 125 gr boter 30 gr poedersuiker</p>	<p>Espresso met de suiker inkoken tot 1 eetlepel. Boter met de poedersuiker luchtig opkloppen. Espresso toevoegen en tot egaal van kleur roeren. Mengen met de 2/3 van de banketbakkersroom en doe in een spuitzak.</p>
<p><u>Hazelnoot praline</u> 60 gr hazelnoten 80 gr suiker 1 el water citroen</p>	<p>Rooster de hazelnoten 5-10 min in de oven op 180 graden tot goudbruin. Laat intussen de suiker het en water smelten met een kneepje citroensap. Draai het vuur hoger tot de suiker lichtbruin kleurt. Schep de hazelnoten erdoor en stort de karamel op bakpapier. Laat afkoelen, hak in stukken en maal het fijn in de keukenmachine.</p>
<p><u>Banaancreme</u> 1 rijpe banaan citroensap</p>	<p>Prak de banaan tot zeer fijne moes en vermeng met enkele druppels citroensap om verkleuren te voorkomen.</p>
<p><u>Chocolade glazuur</u> 100 gr pure chocolade 40 gr poedersuiker 50 gr boter 2 eetlepels water</p>	<p>Smelt de chocolade au-bain-marie. Zeef de poedersuiker en roer door de gesmolten chocolade. Roer de boter zacht en meng door het chocolademengsel. Als laatste het water toevoegen en laten afkoelen tot lauw om te</p>



<p><u>Gekonfijte bloedsinaasappelschil</u> 50 gr suiker 125 ml water Zestes sinaasappel</p> <p><u>Bloedsinaasappelijs</u> 100 ml room 500 ml volle melk 110 gr suiker 5 eigelen 1 el geraspte sinaasappel schil</p> <p><u>Taartje</u> bakpapier Kapselringen Moccacreme Banketbakkersroom Hazelnot praline Banaancreme Chocolade glazuur Gekonfijte schillen</p>	<p>verwerken.</p> <p>Suiker in water oplossen op laag vuur. Sinaasappels dun schillen, het wit van de schil verwijderen, in dunne strookje snijden en in het suikerwater doen. 20 min zachtjes koken tot de schillen zacht zijn. Laat afkoelen tot gebruik.</p> <p>Room, melk en rasp aan de kook brengen. Van het vuur een 1 uur (of langer) laten trekken, zeven en weer aan de kook brengen. Klop ei met suiker tot licht en romig, dan al roerend hete melk-room mengsel toevoegen. Op laag vuur licht binden en in ijswater roerend terugkoelen. Draai in de ijsmachine tot ijs en zet in de vriezer tot uitserveren.</p> <p>Maak kokertjes van bakpapier ter grootte van de kapselringen. Vul de kokertjes met om en om lagen kaspel, bananencreme, banketbakkersroom, praline en moccacreme. Eindig met een kapselring. Giet hier voorzichtig de chocolade glazuur over en laat in de koeling opstijven. Voor serveren een paar gekonfijte schillen op de glazuur leggen. Papier verwijderen.</p>
--	--

Opmaken en uitserveren

Op een koud bord taartje plaatsen. Open presenteren wanneer mogelijk. Daarnaast een beetje praline strooien en daarop een bolletje ijs plaatsen. Garneren met wat cress en uitserveren.