

Kookwedstrijd 17 maart 2018 Cuisine Culinaire Nederland

Team Cunie Hilhorst, Majella Liket, Mathilde de Roo (Purmerend)

Menu voorronde, locatie: Den Haag



Tartaar van makreel met in Pernod tempura gebakken gamba's, mayonaise van gamba olie, stroopje van bloedsinaasappel, affilla cress olie

2 bloedsinaasappels

3 kleine makrelen

9 gamba's

(Zonnebloem)olie

Witte wijnazijn, 1 lepel

1 ei

1 theelepel mosterd

Zout

Peper

Affilla cress

Pernod 30 ml

IJswater (1 bak voor de Affilla Cress en voor het tempura beslag daaruit wat water)

Kwart kopje Bloem

Bakpoeder

Bereiding:

Rasp de sinaasappelschil van 2 bloedsinaasappels en zet deze bij de ingrediënten van het hoofdgerecht.

Pers de bloedsinaasappel uit. Gebruik 2/3 van het sap voor het nagerecht en 1 1/3 voor het voorgerecht.

Fileer de makreel en snijd tot tartaar en maak deze op smaak met zout en peper.

Verwijder de gamba koppen en zet apart voor de gamba olie. Verwijder het darmkanaal. Zet afgedekt weg in de koeling.

Splits het ei. Zet het eigeel weg voor de mayonaise en het eiwit voor de tempura.

Doe de gambakoppen in een steelpan. Verhit deze en stamp de gambakoppen fijn. Zet de gambakoppen onder de olie op een laag vuur, circa 10 minuten. Proef of de smaak van de gambakoppen in de olie doorkomt. Passeer de olie door een fijne zeef. Laat de olie afkoelen.

Kook het sinaasappelsap in tot een stroopje. Zet weg tot gebruik.

Maak de mayonaise met de gamba olie, azijn, mosterd, zout en eigeel. Doe in een spuitzak en leg koel weg.

Pluk uit een bakje Affilla cress 1/3 van de cress. Pluk daarvan de blaadjes en doe deze in het ijswater. Maal de stelen fijn met de neutrale olie met een staafmixer, tot een groene olie. Zet weg tot gebruik in een spuitflesje (of spuitzak bij gebrek aan een spuitflesje).

Meng het water, de Pernod, bloem, zout en bakpoeder en ei met elkaar. Verwijder de klonten niet uit het beslag. Haal de gamba's door dit beslag. Zet een bord klaar met daarop proppen keukenpapier voor het uitlekken van de gamba's.

Verhit een diepe pan of wok met een ca. 10 cm diepe laag olie, totdat deze heet is (ca. 180 graden Celsius). Bak de tempura gamba's in de hete olie, totdat ze gaar zijn. Laat uitlekken op het bord met keukenpapier.

Maak quenelles van de makreeltartaar (2 of 3 per bord).

Opmaak: Zet op een rond wit bord een streep met een kwastje van de bloedsinaasappelstroop. Leg de quenelles om en om verdeeld over de bloedsinaasappelstroop. Spuit dopjes van de gamba mayonaise, een aantal puntjes affilla cress olie, leg enkele cress blaadjes op het bord.

Kiprouleau gevuld met spinazie in hazelnoot crust, mousseline van zoete aardappel, ravioli van spinazie en zoete aardappel, kruidenkrokant van kippenvel, creme van paprika en geconfijte tomaat, jus van kippenfond, mosterd en bosui

.....
3 kippenbouten

wilde spinazie 300 gr.

Knoflook, 3 kleine teentjes.

3 kleine sjalotjes

3 bosuitjes

2 witte boterhammen

Zest van 2 bloedsinaasappels (van bloedsinaasappel voor- en nagerecht)

Hazelnoot 40 gr

Olie (zonnebloem)

Witte wijnazijn

Kaneelstokje 1 stuk

3 Puntpaprika's

400 gr Tasty Tom tomaatjes

300 gr zoete aardappel

Room

Maizena

Kippenfond, 1 pot

Witte wijn

Cayennepeper

Worcestersaus

Dyjon mosterd

Roomboter

Verse tijm

Verse rozemarijn

Zout

Peper

Bruine basterdsuiker

Bereiding:

Zet de borden en jus kannetjes warm in de bordenwarmer of in een oven op 50 graden.

Verwijder het kippenvel en zet apart. Fileer de kippenbouten. Verwarm de oven op 180 graden. Snijd $\frac{1}{4}$ van de bosuitjes (het groen) schuin af voor garnering.

Snijd dunne plakjes roomboter, en zet deze koel weg tot gebruik.

Zet de kippenbotten aan in weinig olie, bak het witte gedeelte van de bosuitjes mee in grof gesneden stukken tot ze bruin zijn. Aflussen met de kippenfond en de witte wijn. Verwijder de bosui. Kook de fond in tot $\frac{1}{3}$. Zeef de fond. Maak op smaak met mosterd, worcestersaus, peper, zout. Monteer de saus met roomboter vlak voor het uitserveren.

Maak een dressing van azijn en olie, peper en zout.

Was de tomaatjes. Bestrooi met zout, peper en bruine basterdsuiker. Was de punt paprika's. Doe een bakpapier op een bakplaat en doe de paprika's en tomaatjes erop. Doe deze tegelijkertijd met de kippenvellen in de oven.

Bestrijk de boterhammen licht met olie en zet in de oven tegelijk met de kippenvellen en tomaat en paprika. Bak deze totdat het krokant wordt.

Bedek een bakplaat met bakpapier. Leg hierop de kippenvellen. Snijd de rozemarijn en de tijm zeer fijn. Meng deze met de sinaasappel zest, zout en cayennepeper. Bedek met bakpapier. Zet er een zware bakplaat op of een zware pan. Bak in de oven circa 30 minuten op 180 graden samen met de paprika's en de tomaten. Dep de kippenvellen droog met keuken papier en zet weg tot gebruik.

Rooster de hazelnoten in een pan en verwijder de velletjes. Hak fijn.

Maal de paprika's en tomaatjes fijn met een staafmixer tot een crème. Doe in een fijne zeef. Doe in een pan, maak warm en voeg maïzena toe. Maak de crème op smaak met peper, cayennepeper en zout en doe in een spuitzak. Leg weg tot gebruik.

Maal het brood tot kruim en meng met de gehakte hazelnoten, en blaadjes tijm van circa 2 takjes.

Schil de zoete aardappel. Steek een gedeelte van de aardappel met de mandoline in dunne plakken van circa 0,5 cm, zet deze weg. Snijd de rest in kleine stukken en kook samen met het kaneelstokje gaar. Fijnmaken in een pureeknijper, stamper of staafmixer en meng met room en boter. Maak op smaak met zout en peper.

Zet een pan op met water. Breng tegen de kook aan.

Was de spinazie.

Hak de knoflook fijn en ook de sjalotjes. Roerbak de sjalot, voeg de spinazie toe en later de knoflook. Breng op smaak met zout en peper. Laat de spinazie uitlekken en hak deze fijn. Houd ca. $\frac{1}{5}$ apart voor de ravioli van zoete aardappel.

Sla het kippenvlees plat met een zwaar voorwerp onder folie. Bestrooi met peper en zout. Vul met het spinaziemengsel. Rol deze strak op in folie tot 3 mini rollades. En pocheer deze in warm water tot een kerntemperatuur van 65 graden. Haal deze rollades uit het water. Bak deze in roomboter (kort), rol ze vervolgens in het broodhazelnootkruim en snijd 3 stukken.

Doe de plakjes zoete aardappel in de vinaigrette, laat uitlekken op een schone theedoek, doe deze in een opmaakring, doe bovenop elk plakje een klein beetje spinazie, herhaal dit 3 keer.

Monteer de saus.

Opmaak: Maak een swoosh van de mousseline. Zet de stukken kip en de ravioli naast elkaar erop. Spuit dopjes tomaat-paprika crème ernaast. Zet er krokantjes kippenvel tussen of naast. Garneer met enkele blaadjes Vene cress.

Serveer met de jus in aparte kannetjes.



Frangipane met een bananenroom, bananenkrokantje, chocoladetaartje met ganache, gelei van sinaasappel en cointreau met gezouten karamelsaus

3 gram gelatine

10 ml cointreau

3 bananen

Amandelen 60 gram

Bloedsinaasappelsap 1/3 van 2 sinaasappels

100 gr pure chocolade

20 gr cacaopoeder

75 gr bloem

25 gr suiker

50 gr boter

Zout

Voor de frangipane:

60 gram boter

60 gram suiker

1 ei

17,5 gram bloem

75 gram room voor de ganache

125 gram room voor de bananenroom

Voor de karamel

37,5 gram boter

25 gram basterdsuiker

25 gram kristalsuiker

25 gram honing

30 ml room

Voor de bananenkrokant

Halve banaan (50 gram)

15 gr boter, gesmolten

15 gram suiker

12,5 gram melk

Grof zeezout

Honey cress

IJswater

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 170 graden.

Maak een deeg van de bloem, suiker en boter zonder cacaopoeder met een snufje zout. Prak een halve banaan fijn (ca. 50 gr). Meng deze door het deeg. Kneed en rol uit. Haal er een klein stukje uit als proefstukje. Meng vervolgens de rest met de cacaopoeder, kneed. Laat het deeg en proefstukje koel rusten tot gebruik.

Maak de amandelen zeer fijn. Meng de suiker met boter, daarna ei, bloem en de fijngemalen amandelen erbij. Plaats het deeg in taartvorm. Bak in de oven een half uur tot 45 minuten. Laat afkoelen.

Rol het deeg uit. Bak het deeg voor de chocolade taart in de oven (blind bakken). Bak daarnaast ook het proefstukje voor controle of het deeg gaar is in circa 15 minuten. Test het proefstukje. Laat afkoelen.

Doe de gelatine in een koud water, 5 minuten. Knijp de gelatine uit. Verwarm de sinaasappelsap met Cointreau en roer de gelatine erdoorheen. Stort op een bakplaatje en zet koel weg in de koeling.

Maak 1,5 bananen fijn met een staafmixer. Klop de room tot yoghurtdikte. Spatel de banaan door de room, doe in een spuitzak. Zet koel weg tot gebruik.

Prak een halve banaan fijn. Meng deze met de rest van de ingrediënten, smeer uit op een met een siliconenmat beklede bakplaat tot zeer dun. Zet weg in de vriezer, ca. 45 minuten tot 1 uur totdat deze hard is geworden. Daarna 20 minuten in de oven, totdat deze bruin wordt. Laten afkoelen en in stukken breken.

Warm de room op. Chocolade in stukken breken en in de room doen. Goed kloppen totdat alle chocolade erin is opgelost. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Doe in een spuitzak. Snijd een halve banaan in plakjes. Doe de ganache in de frangipane en doe plakjes banaan in de chocoladebodem en daarop de bananenroom.

Smelt boter, suiker en honing en room in een kleine steelpan en laat ongeveer 3 minuten sudderen, roer af en toe. Zet weg tot gebruik. Verwarm indien nodig voor gebruik.

Pluk de blaadjes Honey cress, doe deze in ijswater. Laat uitlekken op een schone theedoek.

Bordopmaak: Steek kleine rondjes uit de bloedsinaasappelgelei (2 kleine rondjes per bord). Snijd puntjes van de taarten en serveer op bord. Voeg de karamel toe en bestrooi deze met grof zeezout. Voeg enkele blaadjes Honey cress omgekeerd toe in de karamel.

- *Daar waar geen hoeveelheden zijn aangegeven, naar smaak/behoefte ingrediënt toevoegen.*