



Receptuur halve finale CCN Beker 2018

Barendrecht – 21 april 2018

Team Amsterdam 1 – Harmen Nieuwenhuis, Carel van der Linden, Casper de Groot

Gerecht 1

Mul met tapenadesaus, dragoncrème, zoetzure bloemkoolroosjes
en pappardelle van rode linzen met peterselie

Gerecht 2

Gerookte, lauwarme kalfsmuis met courgettebrood, auberginekaviaar,
en kalfsjus met rode wijn, blauwe bessen en mousse van gekarameliseerde witte chocola

Gerecht 3

Tompouce van bloemkoolroom met ijs van mango chutney

Gerecht 1

Mul met tapenadesaus, dragoncrème, zoetzure bloemkoolrosjes en pappardelle van rode linzen met peterselie

Ingrediënten	Bereiding
Mul 3 mullen	Mul Fileer de mullen onzuinig over de buik en verwijder schubben en graatjes van de filets. Snij de filets over naad in de lengte door. De smalle stukken zijn voor de lamellen. De brede stukken gaan afgedekt in de koeling en worden later afgebakken. Haal de kop van de graat en verwijder de ingewanden. Gebruik de graten voor de bouillon.
Bloemkool 1/3 bloemkool 20 gr suiker 100 ml water 60 ml azijn	Bloemkool Snij de buitenkant van de bloemkool in piepkleine roosjes. Breng water en suiker aan de kook; voeg de azijn en bloemkoolrosjes toe. Laat de bloemkoolrosjes tot gebruik in het vocht marinieren. De rest van de bloemkool gaat naar gerecht 3.
Visbouillon Graten van de mul WUPS of alternatief Zonnebloemolie Witte wijn	Visbouillon Zet de graten aan in de olie. Voeg de schoongemaakte en fijn gesneden groenten erbij. Blus af met een scheut witte wijn. Voeg water toe totdat alles onder staat. Laat 18 minuten zachtjes koken en zeef vervolgens de bouillon.
Dragoncrème 3 theel droge dragon 2,5 dl visbouillon 1 dl crème fraîche of room 100 g boter	Dragoncrème De visbouillon tot ¼ laten inkoken. Voeg de crème fraîche/room en dragon toe en laat 30 minuten tegen de kook aan trekken. Zeef de dragon eruit en klop er de blokjes boter door tot een crème. Breng op smaak met zout.
Mullamellen 6 smalle reepjes mul Laurier, tijm, rozemarijn Peper, zout	Mullamellen Doe laurier, tijm, rozemarijn en voldoende olijfolie in een ovenschaal. Leg de filets op de velkant in de ovenschaal. Zet 15 minuten in een oven op 180 graden. Haal de schaal uit de oven en schep wat olie over de mul. Druk de mul in kleine lamellen uit elkaar breng op smaak met zout en peper. Zet afgedekt weg. Meng voor het opdienen dragoncrème door de stukjes mul.
Ansjovisolie 15 gr ansjovis Halve knoflookteen Citroenschil (halve citroen) Olijfolie	Ansjovisolie Verwarm de olie, citroen schil, knoflook en ansjovis totdat de laatste is opgelost. Laat vervolgens infuseren. Zeef de olie voor gebruik.

<p>Tapenadesaus 50 gr kalamata olijven 100 gr tomaatjes 10 gr blanke amandelen 5 gr witte wijn azijn</p> <p>Pappardelle van linzen 100 gr rode linzen 1 ei Scheutje olijfolie Zout ¼ bos peterselie</p>	<p>Tapenadesaus Plisseer de tomaten. Doe olijven, tomaten, amandelen en azijn in de blender en draai tot een lichte structuur (saus met korreltjes van olijf en amandel). Doe de saus in een pan en verwarm tot het kookpunt. Breng op smaak met ansjovisolie en houd warm.</p> <p>Pappardelle van linzen Maal de linzen tot poeder. Meng het linzenpoeder met het ei, olijfolie en zout tot een deeg. Was de peterselie en maak droog. Gebruik daarna alleen de blaadjes. Snij ze in niet al te kleine stukjes. Werk het deeg door een pastamachine tot het mooi soepel is. Laat de fijngesneden peterselie in de laatste ronden meedraaien tot stand 5. Snij het deeg in stroken van 2 centimeter. Kook de stroken kort in kokend water.</p> <p>Eindbereiding en presentatie Bekleed de bodem van een koekenpan met bakpapier. Smeer het bakpapier in met wat olie. Bak de brede stukjes filets op de huidzijde, eventueel even een keer omdraaien. Haal de mul uit de pan en buig rond met de velkant aan de binnenzijde. Maak een kleine ronde spiegel van de tapenadesaus half uit het midden van een rond bord. Zet de gebakken mul rechtop in de saus en leg er de lamellen tegenaan. Steek bloemkoolroosjes in de saus. Garneer het geheel met wat cress. Drapeer de pappardelle tegenover de mul.</p>
--	--

Gerecht 2

Gerookte, lauwwarme kalfsmuis met courgettebrood, auberginekaviaar, en kalfsjus met rode wijn, blauwe bessen en mousse van gekarameliseerde witte chocola

Ingrediënten	Bereiding
Kalfsmuis 300 gr kalfsmuis	Kalfsmuis Rook de kalfsmuis 10 minuten in een rookoven. Haal het vlees uit de rookoven en vacumeer. Gaar het vlees afhankelijk van het stuk 1 tot 2 uur op 54 graden in een souvide.
Gekarameliseerde witte chocola 100 gr witte chocolade	Gekarameliseerde witte chocola Verwarm de oven voor op 130 graden. Smelt de chocola <i>au bain marie</i> tot 45 graden en giet op een schone bakplaat. Zet de bakplaat in de oven. De totale kooktijd kan variëren, maar zorg ervoor dat de chocolademassa iedere 5 minuten met een palletmes omgescheept wordt. Op een gegeven moment zal de chocola schiften, kleuren en korrelig worden. Dit is normaal. Ga door met de chocola bakken en elke 5 minuten bewegen. Na circa een uur is de witte chocola goudbruin en ruikt hij naar gekarameliseerde chocola. Haal de bakplaat uit de oven en blijf de chocola bewerken tot hij afgekoeld is en weer glad en glanzend wordt.
Chocolademousse 40 gr water 6 gram suiker 3 gr agar agar 14 gram zachte boter 184 gram slagroom	Chocolademousse Doe het water en de suiker in een pan en breng aan de kook. Roer regelmatig. Haal van het vuur en roer er de agar agar door totdat deze is opgelost. Voeg de gekarameliseerde chocola toe en roer tot deze volledig is opgelost. Voeg de boter toe. Giet de substantie in een kom en dek af door folie op het oppervlak te leggen, zodat er geen velletje ontstaat. Klop de slagroom totdat lichte pieken ontstaan. Vouw de slagroom door de substantie bij 55 graden. Zet koel weg tot gebruik.
Courgettebrood 1 ui 1 eetl zonnebloemolie 75 gr beukenzwam 100 gr bloem 3 gr bakpoeder 2 tl verse tijm 75 gr geitenkaas (Chavroux) 1 ei 3 eetl melk Snufje zout en peper 1 courgette	Courgettebrood Oven voorverwarmen op 200 graden. Haal wat reepjes van de schil van de courgette voor gerecht 3. Rasp de courgette met schil grof. Laat uitlekken. Snipper de ui en snij de beukenzwam in stukken. Fruit ze samen in wat olie. Klop het ei los met de melk en voeg zout en peper toe. Doe de bloem met de bakpoeder in een kom. Schep de courgette, tijm, ui en paddenstoelen door de bloem. Voeg het eimengsel toe en roer met een lepel tot een samenhangend geheel. Roer er dan de geitenkaas doorheen. Schep in een ingevette bakvorm en bak het brood in circa 40 minuten gaar en goudbruin.

<p>Auberginekaviaar 1 aubergine 2 tenen knoflook 3 takjes tijm 2 ansjovisfilets 2 laurierbladeren Olijfolie</p> <p>Kalfsjus met rode wijn en blauwe bessen 2,5 dl kalfsfond 75 gram blauwe bessen 60 ml rode wijn Honing Tijm Rozemarijn Boter</p> <p>Geklaarde boter</p>	<p>Auberginekaviaar Snij de aubergine in de lengte doormidden en maak inkepingen. Steek hierin flinters knoflook, laurier en tijm. Peper en zout de aubergines en besprenkel met olijfolie. Gaar 40 minuten in de oven 180 graden. Schep de aubergine uit de schil en pureer het vruchtvlees in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Kalfsjus met rode wijn en blauwe bessen Laat een theelepeltje honing met wat boter karameliseren. Voeg de rode wijn en de blauwe bessen toe. Laat de substantie inkoken. Voeg nadat hij grotendeels is ingekookt de fond met een takje tijm en rozemarijn toe. Kook verder in. Breng op smaak met zout en eventueel wat extra honing. Passeer de saus door een zeef. Kook indien nodig verder in. Monteer met een klont boter.</p> <p>Eindbereiding en presentatie Bak de kalfsmuis rondom in geklaarde boter. Maak een rondje van de auberginekaviaar tegen het middenpunt van het bord. Schenk daar tegenover kalfsjus. Trancheer het vlees in plakjes van 5 mm dik. Leg het vlees dakpansgewijs in een rechte lijn op de saus en de kaviaar. Plaats een quenelle mousse in de jus en zet een stukje courgettebrood tussen de kaviaar en de jus.</p>
--	---

Gerecht 3

Tompouce van bloemkoolroom met ijs van mango chutney

Ingrediënten	Bereiding
<p>Mango chutney 1 mango 1 ui 1 teentje knoflook 3 el olijfolie 1 rode peper 2 cm gember 1 kruidnagel 150 g suiker 1 mespuntje cayennepeper 1 el citroensap</p>	<p>Mango chutney Schil de mango en snij het vruchtvlees in blokjes. Pel en snipper de ui. Pel de knoflook en snij fijn. Verhit olie in een pan en fruit de mango, knoflook en de ui. Snij de peper in dunne stukjes. Schil de gember en snij de gember fijn. Voeg de peper en gember toe aan de mango en laat circa 30 minuten op laag vuur stoven. Voeg de kruidnagel en suiker toe en laat ze 10 minuten mee stoven. Breng de chutney op smaak met cayennepeper en citroensap en laat nog circa 10 minuten inkoken tot jam dikte. Laat afkoelen.</p>
<p>Ijs van mango chutney 30 gr citroensap 300 gr mango chutney 10 gr eiwit 200 gr suikerwater (6/4) 100 gr water</p>	<p>Ijs van mango chutney Doe alle ingrediënten bij elkaar in een hoge maatbeker en meng het geheel met de staafmixer. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.</p>
<p>Tompouce 1/3 bloemkool 1 ui 2 theel ras-el-hanout *) Volle melk Xantana 1 tomaatje 75 gr geitenkaas (Chavroux) 3 plakjes bladerdeeg</p> <p>*) of zelf maken van 2 el korianderzaadjes 2 el komijnzaad 1 el kaneelpoeder 1 tl gemberpoeder 1 tl kurkuma 1 tl zwarte peper 1 tl kardemom</p>	<p>Tompouce Snij de bloemkool (resterend van gerecht 1) in stukjes. Snij de ui fijn en zet aan met wat zonnebloemolie in een koekenpan. Voeg de ras-el-hanout toe en bak mee totdat de geur vrij komt. Voeg de bloemkool toe en bak even mee. Blus af met melk totdat de groente half onder staat. Doe een deksel op de pan en laat de bloemkool gaar sudderen. Doe vervolgens het geheel in een blender en pureer tot een egale crème. Smaak af met zout en peper. Bind eventueel met een mespuntje xantana.</p> <p>Maak sap van de tomaat en kook het sap tot de helft in. Meng het sap met de geitenkaas tot een crème</p> <p>Snij de plakjes bladerdeeg in het midden door en leg de helften op elkaar. Rol het deeg uit en snij de randen bij tot mooie rechthoeken. Prik er met een vork gaatjes in. Bak het bladerdeeg 20 minuten op 200 graden in de oven goudbruin. Laat afkoelen en snij horizontaal doormidden. Breng een dikke laag bloemkoolroom op drie stukken bladerdeeg aan. Besmeer de andere helften met een laagje kaascrème. Druk er een streepatroontje in met een vork. Plaats deze helften op de bloemkoolroom.</p>
<p>Smalle reepjes van de schil van een courgette</p>	<p>Eindbereiding en presentatie Maak twee lijnen uit het midden haaks op elkaar van de courgetteschil en plaats een tompouce en een quenelle ijs op een spannende plek tegen de groene lijnen.</p>