

21 april 2018

Menu kookwedstrijden Cuisine Culinaire Nederland 2018

Deelnemers CCO:

Karel Bodon

Wim Hees

Marcel Moerbeek

Wij presenteren een menu waarbij we een beetje rond de Middellandse Zee blijven in de breedste zin.

Mul ratatouille en linzen

Kalfs geïnjecteerd met rozemarijn

Bladerdeeg en mango sorbet

Voorgerecht

We spiegelen de Middellandse Zee van land en zee

**Mul filets met ratatouille, linzen en tomaat hollandaise**

Hoofdgerecht

Jong vlees met klassieke smaken

**Kalfsvlees met rozemarijn en beukenzwammetjes top,  
bloemkoolmousseline omkaderd met peterselie olie en aardappel  
croutons.**

Nagerecht

Zomers krokant

**Tompouce met witte chocolade ganache en gesuikerde top. Mango  
sorbetijs met blauwe bes en mango saus.**

Bereiding en ingrediënten voor 3 personen

Voorgerecht

We spiegelen de Mediterranee

## Mul filets met ratatouille, linzen, beukenzwammetjes en tomaat hollandaise saus

Bereiding en ingrediënten voor 3 personen

Ingrediënten	Bereiding
<p><u>Mul gegaard met olie</u> 3 mul – 6 filets 1,5 dl arachide olie citroensap roomboter</p>	<p>Controleer filets op graatjes. Portioneer. Zet koel weg tot bereiding. Verhit de olie tot 150gr C. Overgiet de filets met de hete olie. Controleer de garing. Bak filets hierna ultra kort in hete pan met weinig roomboter voor maillard effect. Dit voegt smaak toe aan de filets.</p>
<p><u>Ratatouille</u> 1 aubergine 1 courgette – in blokjes en linten 1 trostomaatje. plicheren 1 uitje – 10 gram Zwarte olijven</p>	<p>Was groenten. Snij van courgette spaghetti linten op mandoline of met de hand. Snij Aubergine, courgette, trostomaatje, ui, olijven in gelijke zeer kleine blokjes. Courgette linten op smaak maken met vinaigrette. Blokjes aanzetten en verwerken tot ratatouille tapenade. Maak op smaak met olijfolie, peper, zout. Zet warm weg.</p>
<p><u>Vinaigrette</u> Olijfolie Mosterd Witte wijn azijn</p>	<p>Meng de ingrediënten – 3 delen olijfolie – 1 deel azijn. Mespuntje mosterd. Afsmaken.</p>
<p><u>Tomaten Hollandaise</u> 150 gr trostomaat 1 tl sherry-azijn Peterselie 150 gr roomboter - geklaard 1 knoflook teen 2 eidooiers</p>	<p>Trostomaatjes met peterselie pureren. Knoflook pureren en samen door zeef drukken. Boter klaren, zacht vuur opzetten en boter van eiwit scheiden. Eidooiers – au bain marie – schuimig kloppen. Druppelsgewijs, geklaarde boter toevoegen – binding creëren. Daarna tomaatsap en azijn toevoegen. Op smaak maken.</p>
<p><u>Ansjovis chips</u> 2 vastkokende aardappelen 2 ansjovisjes 1 teentje knoflook</p>	<p>Schil aardappel, snij in dunne plakken, chips dikte. Meng ansjovis en gepureerde knoflook. Smeer mengsel tussen 2 aardappelplakjes en druk stevig aan. Gat uitboren van ± 3 cm. Frituur op 120 gr c – daarna in oven krokant houden.</p>



<p><u>Rode linzen basis</u> 100 gr Rode linzen Groente bouillon Peterselie 2 takjes</p> <p><u>Olijftapenade</u> 30 gram Zwarte olijven Olie uit potje olijven</p> <p><u>Beukenzwammetjes</u> 12 tal mooie beukenzwammetjes</p>	<p>Rode linzen afspoelen en zeer kort koken in n groentebouillon. Controleer de gaarheid. Giet linzen af en meng met eerder gebruikte vinaigrette. Snij peterselie klein en meng er doorheen. Smaak af en zet warm weg.</p> <p>Snij olijven klein, niet pureren. Breng structuur als tapenade (olie, peper, zout) Smaak af</p> <p>Snij beukenzwammetjes op maat. Bak kort in roomboter. Breng op smaak.</p>
--	---

### **Opmaken en uitserveren**

Presentatie:

Dresseer linzen in rechthoekige vorm ter grootte van 2 mulfilets

Dek af met ratatouille.

Plaats mul filets in elkaars verlengden.

Plaats courgettelinten op de filets en decoreer met beukenzwammetjes

Dresseer Tomatenhollandaise aan een zijde als lint naast de vis.

Plaats ansjovis chipje in midden.

Kijk door het gat en zie het spiegel effect.

Hoofdgerecht

Jong vlees met klassieke smaken

**Kalfsvlees met rozemarijn en beukenzwammetjes top,  
bloemkoolmousseline omkaderd met peterselie olie en aardappel  
croutons.**

Bereiding en ingrediënten voor 3 personen

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding</b>
<p><u>Kalfsmuis</u> Portioneer het kalfsvlees</p>	<p>Snij uit de muis 3 mooie stukken tournedos van ± 80 gram. Restmateriaal naar bouillon. Injecteer het vlees op meerdere punten met de rozemarijn olie. Plaats in de sous vide – 52 graden – 1 uur</p>
<p><u>Rozemarijn olie</u> Rozemarijn Arachide olie</p>	<p>Snij de rozemarijn klein. Verwarm de olie en laat de rozemarijn hierin trekken. Controleer smaak en zeef.</p>
<p><u>Aubergine drops (puree)</u> ½ aubergine Olijfolie Knoflook Peper/zout Ansjovis</p>	<p>Halveer de aubergine, snij snijvlak in met olie, peper zout en knoflook. Zet op bakpapier 30 minuten in oven van 150 gr. Lepel gaar vruchtvlees eruit en pureer met ansjovis. Breng op smaak. Wanneer te dun nog iets vocht laten verdampen voor goede viscositeit.</p>
<p><u>Bloemkoolmousseline</u> 140 gr bloemkool 1,5 dl. slagroom 100 gr Geitenkaas (weinig aubergine puree)</p>	<p>Kook de bloemkool in groentebouillon. Laat gare bloemkool goed uitlekken. Pureer. Vermeng de warme puree met geitenkaas. Klop slagroom stevig en spatel door de mousse tot luchtige mousseline. Smaak af.</p>
<p><u>Bloemkoolroosjes</u> 5 Bloemkoolroosjes</p>	<p>Haal van de bloemkool 4 of 5 mooie roosjes ter decoratie. Blancheer kort in bouillon. Bak in braadboter voor kleur. (gebruik het bakvocht van het vlees).</p>
<p><u>Peterselie olie</u> ½ bosje Peterselie Olijfolie extra vergine</p>	<p>Pureer peterselie met mooie olijfolie. Laat trekken. Werk door zeef. Doe in doseerfles. Zet weg.</p>
<p><u>Aardappel croutons</u> 2 vastkokende aardappels</p>	<p>Schil en snij aardappel in dunne plakken. Snij gelijkmatige kleine vierkantjes. Blancheer kort. Frituur. Breng op smaak.</p>



<p><u>Kalfsvlees top.</u> 0,5 dl slagroom 50 gr. geitenkaas Beukenzwammetjes 1 eidooier</p> <p><u>Amandelcrunch</u> Amandelcrunch uit nagerecht</p>	<p>Snij de beukenzwammetjes op maat. Resten gaan in bouillon. Bak mooie beukenzwammetjes kort in de bakboter van het vlees. Klop 1 eidooier zo schuimig als mogelijk. Klop de slagroom zeer stevig. Spatel geitenkaas en eidooier hier doorheen. Maak op smaak. Gebruik in de compositie klein gesneden beukenzwam hoedjes. Zet koud weg.</p> <p>Neem enkele eetlepels amandelcrunch uit het nagerecht. Rol het kalfsvlees, na het bakken, met de zijanten hier doorheen.</p>
---	---

### **Opmaken en uitserveren**

Warm bord.  
Rol Kalfsvlees zijdelings door amandelcrunch.  
Plaats de top compositie op het rosé gebakken kalfsvlees.  
Brand deze top tot mooie kleur. Decoreer met mooie hele beukenzwammetjes  
Dresseer bloemkoolmousseline aan een kant naast kalfsvlees. Maak contact.  
Dresseer peterselie olie als kader om bloemkoolmousseline.  
Kleine hoeveelheid Auberginepuree op mousseline  
Croutons rondom gerecht.

Nagerecht  
Zomers krokant

**Tompouce met witte chocolade ganache en gesuikerde top. Mango sorbetijs met blauwe bes en mango saus.**

Bereiding en ingrediënten voor 3 personen

Ingrediënten	Bereiding
<u>Tompouce</u> Bladerdeeg 50 gr kristalsuiker	Bladerdeeg vellen dun uitrollen. Onafgedekt 5 minuten bakken op 180 gr C. Uit oven halen. Afdekken met bakpapier en onder druk zetten. Nog 15 minuten afbakken.
<u>Tompouce glaceren</u>	Na bakken op maat snijden. Bovenste plakken bestrooien met kristalsuiker en afbranden tot extra krokant. (als crème brûlée)
<u>Tompouce vulling - Ganache</u> 45 gr fijne kristalsuiker 1 zakje vanille suiker 3 eidooiers 100 gr. witte chocolade 1 dl slagroom 1 dl melk	Crème anglaise maken. Klop eidooiers los met de suiker en vanillesuiker. Voeg warme melk beetje bij beetje toe aan de eidooiers tot gewenste binding. (82 C) - Los witte chocolade hierin op. Klop slagroom stevig. Monteer 70 ml anglaise op met 70 ml geklopte slagroom. Doe in spuitzak. plaats in koeling tot gebruik.
<u>Amandel crunch</u> Amandelen 100 gr kristalsuiker	Maak caramel van de suiker. Rooster amandelen 10 min. in de oven 150c. lichtbruin voor extra crisp. Stort op bakpapier over de amandelen. Laat afkoelen. Maal in keukenmachine tot crunch.
<u>Mango sorbetijs</u> 150 gr kristalsuiker 150 gr water 350 mango puree (of zoveel als mogelijk) Citroen 1 blaadje gelatine	Los de suiker, kokend op in het water. Maak de mango schoon en pureer het vruchtvlies. Los gelatine op in suikerstroop meng met mangopuree. Voeg citroensap toe als gewenst. Werk naar een brix van 28 graden. Laat compositie sterk afkoelen en draai sorbet ijs.
<u>Suikernestje</u> 200 gram 2 el water	Maak caramel – licht bruin. 130 graden. De plaatselijke vochtigheid heeft invloed op de mogelijkheden. Trek met garde dunne draden caramel en vorm deze tot nestje of spin.



<p><u>Mangosaus</u> Mangopuree ½ blaadje gelatine/agar-agar</p>	<p>Gebruik een beetje van het mangopuree voor de saus. Verwarm, los gelatine erin op. Voeg suiker toe indien nodig.</p>
<p><u>Blauwe bes saus</u> Blauwe bessen ½ blaadje gelatine/agar-agar</p>	<p>Pureer blauwe bessen. Zeef en verwarm het sap. Los gelatine erin op. Voeg suiker toe indien nodig.</p>

### **Opmaken en uitserveren**

Koel bord.  
Spuut de ganache tussen 3 lagen bladerdeeg en maak tompouce.  
Plaats deze centraal op het bord.  
Strooi wat crunch naas het taartje en plaats daarop het bolletje mangosorbet.  
Plaats daarbij het suikernestje. Geen contact met vocht.  
Plaats dropjes mango en blauwe bos saus om en om. Trek daarna met prikker door de saus een lijn voor verbinding.  
  
Garneer af met wat cress en serveer uit.

## Verklaring - Ingrediëntenlijst kookwedstrijd 21 april 2018 (1/2 finale )

Verplichte ingrediënten		Stuks/gram	Minimaal
Amandelen (zonder vlies)	10% hoofdgerecht/90% nagerecht	crunch	
Anchovis in olijfolie (blikje)	70% voorgerecht/30%hoofdgerecht	ratatouille/m ousseline	15 gr
Aubergine (gewone donkerpaars) middel maat	50% voorgerecht/50%hoofdgerecht	Ratatouille mousseline	150 gr
Beukenzwam bruin (doosje 150 gr)	15%voorgerecht/85%hoofdgerecht	op mul top kalfsvlees	
Bladerdeeg (diepvries)	100%nagerecht	tompouce	
Blauwe bes	100%nagerecht	sauce	
Bloemkool	100%hoofdgerecht	mousseline/ deco	150 gr
Chocolade callets wit	100%nagerecht	ganache	
Courgette	100%voorgerecht (bouillon door alles heen)	ratatouille en spaghetti bouillon	200 gr
Geitenkaas (Chavroux piramide) 150gr	100%hoofdgerecht	Kalfsvlees top mousseline	75 gr
Kalfsmuis	100% hoofdgerecht	Vlees bouillon	
Linzen rood	100 %voorgerecht	bodem	
Mango eetrijp	100% nagerecht	ijs en saus	
Olijven zwart Kalamata zonder pit	100% voorgerecht	ratatouille tapenade	
Platte peterselie	20% voorgerecht/ 80% hoofdgerecht	linzen/ olie	20 gram
Rode mul (20-25 cm)	100% voorgerecht	Visgerecht	
Tomaten tasty tom	100% voorgerecht	Tomaathollan daise/ratatoui lle	