

2e ronde ccn kookwedstijd 2018

3-gangenmenu

Vitello rosso

Rode mul – ratatouille - linzen

Witte chocolade – geitenkaas - Mango

*In deze receptuur wordt alleen gebruik gemaakt van eigen getrokken bouillons.*

|  |
| --- |
| **Vitello rosso** |
| **Voorgerecht** |

|  |  |
| --- | --- |
| benodigdheden: | bereiding: |
| **Bloemkool bereidingen**  1/3 bloemkool  Courgette schil  Kerrie  5 gr amandelen  5 gr gr amandelen  5 gr peterselie  5 gram ansjovis | Cous cous  Snij de bovenste roosjes van de bloemkool.  Snij de courgette schil brunoise.  Rooster de amandelen en hak fijn.  A la minuut in koekenpan beetgaar bakken/smoren.  Breng op smaak met kerrie en grof gehakte amandelen.  Zoetzuur  Bewaar een paar mooie roosjes voor in het zoetzuur. Zie hieronder.  Bloemkool crème  De overgebleven bloemkool beetgaar koken.  Draai tot een crème.  Breng op smaak met fijn gehakte ansjovis, peterselie en amandelpoeder. |
| **Zoet zuur**  50 gr Courgette  50 gr Bloemkoolroosjes  Azijn  Suiker  Kruiden (laurier, steranijs ed.) | Breng 1 deel water met 1/3 deel suiker en ½ deel azijn en kruiden aan de kook.  Verwijder de zaadlijst van de courgette en snij in brunoise.  Voeg als eerste de bloemkool toe aan de kokende marinade. Laat 2 minuten koken. Haal van vuur en voeg dan courgette toe. laat afkoelen. |
| **Ansjovis mayonaise**  15 gram eigeel  Azijn  Mosterd  zonnebloemolie  Ansjovis | Meng het eigeel, azijn en mosterd met een staafmixer, voeg in dunne straal olie toe tot gebonden. Breng op smaak met de ansjovis, peper en zout. |
| **Babaganoush**  ½ aubergine  1 teen knoflook  tijm  rozemarijn  Olijfolie  Komijn | Pof de aubergine met de kruiden in aluminiumfolie voor 45 min op 180 graden.  Schep het vruchtvlees er uit en draai fijn. Monteer met wat olijfolie en breng op smaak met peper, zout, komijn en druppeltje azijn. |
| **Tartaar van mul**  1,5 mul filet  Sjalot  Mayonaise  Citroen | Snij een tartaar van de mul filet. Snij de sjalot ragfijn meng wat mayonaise door en verfris vlak voor uitserveren met wat citroen. Breng op met zout en pepe |
| **Kalfsmuis**  300 gr kalfsmuis  Geklaarde boter | Klaar roomboter.  Kruid de kalfsmuis met zout en peper. Bak rondom aan in geklaarde roomboter. Laat 15 -20 min nagaren in oven op 120 graden. Laat tot lauw afkoelen. |
| **Eindbewerking en presentatie** | **Eindbewerking**  Snij dunne plakjes kalfsmuis  **Presentatie**  Schik een torentje mul tartaar in het midden van een bord. Hier omheen plakjes kalfsmuis. Werk af met quenelles bloemkool duxelle en de cous cous.  Spuit her en der wat ansjovis mayonaise verdeel wat zoet zuur. |

|  |
| --- |
| **Mul – Ratatouille - linzen** |
| **Hoofdgerecht** |

|  |  |
| --- | --- |
| benodigdheden: | bereiding: |
| **Rode mul**  3 rode mul  Ui  Tijm  Laurier  Rozemarijn  Witte wijn | Fileer de mul en snij de graat er uit.  Bouillon  De graten en koppen aanzetten met wat ui. Afblussen met witte wijn en aanvullen met water. Peterselie stelen en kruiden toevoegen en 15 min op laagvuur laten trekken. |
| **Ansjovis bitterbal**  1 aardappel  Melk boter  10 gr ansjovis  Peterselie  Sjalot | Kook de aardappel gaar. Prak fijn en meng tot een dikke puree met wat melk en boter. Meng gefruite sjalot door. Meng naar smaak de ansjovis en peterselie door. Draai tot kleine balletjes.  Paneer en frituur op 180 graden tot goudbruin. |
| **tomatensaus**  200 gr tomaat  2 sjalot  1knoflook  Tijm  rozemarijn | Snij alles klein. Smoor met deksel op de pan tot gaar. Passeer door een zeef. Bewaar tot uitserveren. |
| **Ratatouille**  ½ aubergine  150 gr courgette  1 ui  1 knoflookteen  Peterselie  olijfolie | Schilde auergine. Snij de groente brunoise. Zet aan in olijfolie. Laat gaar smoren. |
| **Gegrilde courgette**  100 gr courgette | Verwijder de zaadlijsten en snij tot balken welke voor uitserveren worden gegrild. |
| **Rode linzenpuree**  100 gr linzen  sjalot | Kook de linzen gaar in de visbouillon.  Smoor de ragfijn gesneden sjalot gaar in wat boter.  Zodra linzen gaar afgieten en door een fijne zeef wrijven. Meng naar smaak de sjalot door en breng op smaak. |
| **Tapenade**  30 gr olijven  Ansjovis  Olijfolie  Peterselie | Hak de olijven fijn en meng met wat olijfolie. Breng aanvullend op smaak met wat gehakte ansjovis. |
| **Beukenzwammen** | Bak de beukenzwammen in geklaarde boter. Breng op smaak. |
| **Eindbewerking en presentatie** | **Eindbewerking**  Bak de filets in geklaarde boter.  Frituur de bitterballetjes.  **Presentatie**  Schep wat ratatouille op het bord. Hiernaast een quenelle linzenpuree. Hier schuin tegen de rode mul.  Wat tapenade naast de ratatouille en gegrilde courgette. Wat tomatensaus voor de vis. Verdeel wat ansjovis bitterballetjes en beukenzwammen. |

|  |
| --- |
| **Witte chocolade – geitenkaas - Mango** |
| **Nagerecht** |

|  |  |
| --- | --- |
| benodigdheden: | bereiding: |
| **Voor de chocolade-geitenkaas mousse**  2 plakjes bladerdeeg  Poedersuiker  75 gr witte chocolade  75 gr geitenkaas  1,5 blaadjes gelatine  100 ml room  60 gr gepast. eiwit  25 gr suiker  ¼ mango | Taartbodem  Steek 3 rondjes uit het bladerdeeg. Bestrooi met poedersuiker en bak tussen twee bakmatjes met een plaat er op af in de oven.  Mousse  Week de gelatine in koud water.  Smelt de chocolade au bain-marie. Meng de geitenkaas door de chocolade en laat smelten. Knijp de gelatine goed uit en voeg toe.  Klop de slagroom tot luchtig.  Klop het gepasteuriseerde eiwit op, voeg in delen de suiker toe en klop tot een stevig schuim.  Meng het chocolade geitenkaas mengsel door. Spatel in drie delen het eiwitschuim erdoor en dan in drie delen de slagroom erdoor.  Snij de mango in brunoise  Leg een bladerdeeg taartbodem in een steekring, een laagje mousse er op, wat mango blokjes en weer een laag mousse.  Laat opstijven in de koeling. |
| **Mango coulis en ganache**  25 gr witte chocolade  ½ mango | Coulis  Snij de mango in stukjes, kook met wat wijn en suiker tot moes, draai fijn.  Ganache  Passeer iets van de coulis door een zeef en meng naar smaak door de gesmolten witte chocolade. Meng goed door. |
| **Blauwe bessengel**  75 gr blauwe bessen  10 gr suiker  Drupje witte wijn  citroensap  gelatine  agar | Kook de bessen samen met wat wijn tot een dunne jam. Wrijf door een fijne zeef en weeg. Meng naar smaak suiker en een kneep citroensap toe.  Per 100 gr bessensap 0,5 gr agar en ½ gelatine gebruiken.  Giet een dun laagje op de opgesteven mousse. Laat opstijven in de koeling. |
| **Tompoes van geitenkaas**  1 plakje bladerdeeg  75 gr geitenkaas  Honing  40 gr amandelen | Tompoes  Bestrijk het bladerdeeg met losgeklopt ei. Laat intrekken, bestrijk nogmaals met ei, snij rechthoekige stukken, bak af tot goud bruin.  Vulling  Hak de amandelen klein en rooster in de oven. Laat afkoelen  Klop de geitenkaas op met een lepel. Meng naar smaak honing en amandelen door. |
| **Gekarameliseerde olijven**  20 gr olijven  Suiker | Snij de olijven in brunoise, dep droog.  Maak een karamel van de suiker. Roer de olijf stukjes erdoor. |
| **Gebrande mango**  ¼ mango | Snij de mango tot een waaier en brand met de waaier met een gasbrander. |
| **Eindbewerking en presentatie**  25 gram bessen | **Eindbewerking**  Bak de tompoes. Laat afkoelen en vul.  Karamelliseer de olijven.  **Presentatie**  Schep de mouse op het bord. Hiernaast de tompoes. Naast de tompoes wat coulis. Naast de mousse wat toefjes ganache. Op de mousse wat olijven en werk af met de gebrande mango. |

Voor de geitenkaastompoes de amandelen eerst hakken en dan bruineren?