



Receptuur finale CCN Beker 2018
Vianen – 2 juni 2018

Team Amsterdam 1
Casper de Groot, Chris Calmeijer Meijburg, Harmen Nieuwenhuis

Gerecht 1

Aardbeientuille met een anemoon van coquille

Gerecht 2

Lamsrack met asperges, gele biet en frambozensaus

Gerecht 3

Yoghurtparfait met vongele en witte-chocoladevelouté

Gerecht 1

Aardbeientuille met anemoon van coquille

Ingrediënten

Tuille

250 g aardbeien
50 g glucose
150 g roomboter,
ongezouten
150 g bloem
100 g poedersuiker
150 g eiwit

8 Aardbeien
Frambozenazijn

Coquille

4 coquilles
Truffelaardappel
Melk
Boter

Bereiding

Tuille

Pureer de aardbeien en kook samen met de glucose in tot een pasta. Voeg eventueel nog wat rode levensmiddelenkleurstof toe voor een meer uitgesproken kleur.

Laat de boter zacht worden en vermeng met de aardbeienpasta.

Voeg de bloem, het eiwit en de poedersuiker toe en vermeng het geheel tot een gladde massa.

Smeer de massa met behulp van het gewenste sjabloon uit over siliconematjes. Bak 5 minuten af in een oven van 160°C.

Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

Snij de aardbeien in schijfjes en marineer in de azijn.

Coquille

De coquilles uit de schelp halen en schoon maken. Twee prikkers op een snijplank leggen en een coquille daartussen. Snij nu de coquille drie keer in tot de prikkers. Draai de coquille 90° en snij weer drie keer in tot de prikkers. Op de gesneden kant op redelijk hoog vuur bakken in een koekenpan met olie tot de coquilles goudkleuren. Even omdraaien en met zout op smaak brengen. Op een plaat laten afkoelen met de snijkant naar boven.

Snij een aardappel in piepkleine brunoise en frituur. Maak een mousseline van de overige aardappels

Eindbereiding en presentatie



Gerecht 2

Lamsrack met asperge, gele biet en frambozensaus

Ingrediënten

Lamsrack

1 lamsrack
Boter
Tijm
Peper en zout

Asperge

2,5 dl room
8 asperges
50 g vanillesuiker
4 eigeel
50 g hazelnoten

Geklaarde boter
Maldon zout

1 rode biet

Frambozensaus

85 g frambozen

Gele biet

1 gele biet

Bereiding

Lamsrack

Pareer het lamsrack. Bestrooi met peper en zout en braad kort rondom aan in bruisende boter. Leg het vlees met wat takjes tijm in een oven op 60°C. Gaar het rack tot een kerntemperatuur van 51°C. Laat 10 minuten onder aluminiumfolie rusten. Snij het rack tussen de ribben in koteletjes.

Asperge-ijs

Schil de asperges en snij de onderste driekwart in gelijke stukken en kook gaar in de room. Pureer de massa en passeer door een zeef. Meng de suiker met het eigeel en giet hier de warme aspergemassa op. Plaats op een laag vuur en laat binden. Rooster de hazelnoten, hak fijn en meng door de aspergemassa. Draai er ijs van.

Gebakken asperge

Snij schuin dunne plakjes van de aspergetoppen. Bak de schijfjes in de geklaarde boter licht bruin en strooi er wat Maldon zout op.

Gekookte asperge

Maak sap van de biet en kook de aspergetoppen erin gaar.

Frambozensaus

Pureer de frambozen een minuut in een blender. Giet het mengsel in een fijne zeef boven een kom. Het frambozensap zal in de kom druppelen. Kook het sap in tot een dikke saus.

Gele biet

Schil de biet en snij in brunoise. Gaar in wat gezouten water.

Eindbereiding en presentatie



Gerecht 3

Yoghurtparfait met vongele en witte-chocoladevelouté

Ingrediënten

Yoghurtparfait

½ lt yoghurt
1,25 dl slagroom
25 g eierdooier
20 g suiker
1 g zout

Vongele

60 g suiker
60 g water
10 g citroensap
25 g kokosvlokken
300 g vongele
1 sjalotje
80 g peultjes
5 basilicumblaadjes
Saffraan

Basilicumolie

15 blaadjes

Krokantje

Koraal van Coquille
Filodeeg

Velouté

25 gr sjalotten
¼ teen knoflook
0,5 gr zwarte peperkorrels
1,25 gr korianderkorrels
0,5 dl witte wijn
1 dl slagroom
1 dl melk
1,25 dl visbouillon
venkelzaad
steranijs
37,5 gr witte chocolade

Bereiding

Yoghurtparfait

Doe de yoghurt in een kaasdoek en druk er zo veel mogelijk vocht uit. Vang het vocht (de wei) op en zet koel weg. Bekleed 4 (Ø 7cm) kookringen van binnen met folie. Klop de slagroom loebig. Klop de dooier, suiker en zout schuimig en vouw er 100 gr van de hangop door. Vouw de slagroom erdoor en verdeel de massa over de ringen tot een laagje van circa 2 cm. Plaats de ringen in de vriezer.

Vongele

Breng suiker en water aan de kook en roer het citroensap erdoor. Laat afkoelen. Rooster de kokosvlokken in een droge koekenpan. Spoel de vongele schoon en kook met een gesnipperd sjalotje in een beetje wijn. Haal de vongele uit de schelpen. Trek de draden van de peulen en blancheer de groente. Doe direct over in ijswater. Dep de groenten droog, snij de peultjes in smalle reepjes en vermeng met de kleingesneden basilicum en saffraan. Doe ze samen met de siroop in een schaalje en laat trekken. Doe er op het laatste moment de vongele bij.

Basilicumolie

Blancheer de basilicum kort. Doe over in ijswater en knijp het water eruit. Dep droog en doe samen met de olie in een pannetje. Verwarm tot 60° en laat 15 minuten trekken. Draai er een gladde puree van en zeef het.

Krokantje

Droog de koraal in de oven en maal tot poeder. Bestrijk filodeeg met water en bestrooi met koraalpoeder. Bak af in de oven op 180°C.

Velouté

Fruit de gehakte groenten in een beetje olie tot ze beginnen te kleuren. Vijzel de peper en koriander korrels en voeg ze toe. Voeg witte wijn, venkelzaad en steranijs toe en laat inkoken. Voeg room, melk, visbouillon toe en laat 20 minuten op 70° trekken tot een iets gebonden velouté. Zeef het vocht en los de chocolade erin op. Breng op smaak met zout.

Eindbereiding en presentatie

