

Examenmenu Chef de Cuisine
Majella Liket (9 december 2017)



Maandmenu februari 2018

Gerookte rode mul met gemarineerde citroen, salsa verde, citroengelei, citroenmayonaise en kletskep.

*

Ossenstaart bouillon met raviolo, gegrilde groente.

*

Gevuld piepkuiken met cumberlandsaus, witlof met in wortelsap geglaceerde bospeen en Hasselback potatis.

*

Yoghurt panna cotta gevuld met sinaasappelcoulis, koffiesaus, lange vingers en amaretto truffels.

Receptuur voor 10 personen

Hoeveelheden: indien geen hoeveelheid is vermeld: naar behoefte

Voorgerecht: Gerookte rode met gemarineerde citroen, salsa verde, citroengelei, citroenmayonaise en kletskep.

Ingrediënten

Bereiding

<p><u>Gerookte rode mul.</u> ca. 8 gr. korianderzaadjes 125 gr. suiker 125 gr. zout citroenrasp van 2 citroenen (sap naar hieronder) limoenrasp van 3 limoenen 5 rode mul</p>	<p>De rode mul fileren, vel erop laten. Korianderzaadjes fijnstampen en vermengen met de suiker, zout en de schil van de limoen en citroen. Dit op een bord leggen met hierop de mulfilets met de vleeskant naar beneden. Afdekken met folie en 2 uur laten marineren in de koelkast. Afspelen met water en droogdeppen. Roken in de rookoven ca. 6 tot 8 min. afhankelijk van de dikte.</p>
<p><u>Gemarineerde citroen. (AL KLAAR: IN KOELKAST)</u> 500 ml. water 375 ml. witte wijnazijn 185 gr. witte basterdsuiker 4 citroenen</p>	<p>Water, azijn en suiker aan de kook brengen tot de suiker opgelost is. Terug koelen tot ca. 20 graden. De citroenen met de mandoline in dunne schijven snijden (pitten verwijderen). Citroen in een pot overgieten met het vocht en koel zetten.</p>
<p><u>Salsa verde.</u> ca. 50 gr. kappertjes 5 ansjovisfilets 2 teentjes knoflook 2 bosjes peterselie 2 bosjes basilicum 100 ml. citroensap mosterd extra vergine olijfolie peper / zout</p>	<p>Alle ingrediënten behalve de olijfolie fijnhakken in de keukenmachine, olijfolie toevoegen tot de saus dikker word.</p>
<p><u>Citroengelei.</u> 150 ml. citroensap 400 ml. appelsap 1/2 rode peper 10 ml. vissaus ca. 10 gr. fijngehakte gember 12 gr. gelatine</p>	<p>Alle ingrediënten behalve de gelatine aan de kook brengen en ca. 2 min. doorkoken, ondertussen gelatine weken in koud water Van het vuur af de gelatine toevoegen. In een platte schaal laten afkoelen.</p>
<p><u>Citroenmayonaise.</u> 1 eierdooier 5 gr. mosterd 25 ml. citroensap olie peper / zout</p>	<p>De eierdooier samen met de mosterd, citroensap en peper en zout in een hoge kom mengen met de staafmixer. Langzaam de olie toevoegen.</p>
<p><u>Kletskep.</u> 15 gr. sambal 75 ml. room 100 gr. bloem 200 gr. bruine basterdsuiker 80 gr. sesamzaadjes</p>	<p>Alle ingrediënten vermengen. Het mengsel uitsmeren op een bakmat en 8-10 min. afbakken in een oven van 180 graden.</p>

Opmaken en uitserveren

Leg de citroenschijven op het bord. Leg de mul bovenop de citroen. Een plakje gelei op de vis leggen. Mayonaise in dotjes onder de vis en de salsa verde om het geheel. Kletskep recht op achter de vis.

Tussengerecht: Ossenstaart bouillon met raviolo gegrilde groente.

Ingrediënten

Bereiding

<p><u>Ossenstaart bouillon.</u> 1000 gr. ossenstaart tomatenpuree 4000 ml. water WUPS 3 laurier 3 takjes tijm 4 takjes peterselie peper / zout</p> <p>2-3 eiwitten</p> <p><u>Raviolo deeg.</u> 200 gr. bloem 2 eieren</p> <p><u>Vulling raviolo.</u> 6 mergpijpen 2 ei paneermeel peper / zout / nootmuskaat</p> <p><u>Raviolo.</u></p> <p><u>Gegrillde groenten.</u> Venkel Courgette</p>	<p>Smeer de tomatenpuree op de botten en pinceer de ossenstaart in een braadslee in de oven op 200 graden tot de botten een mooie bruine kleur hebben (15-30 minuten). Doe de WUPS (Wortel, ui, prei, selderij van elk 125 gr.) met de kruiden in de braadslee en zet dit aan.</p> <p>Doe de ossenstaart in een snelkookpan en voeg het water toe en breng dit aan de kook. Afschuimen. Als het schuim eraf is de WUPS toevoegen en onder druk ca. 1 uur laten trekken. Af laten koelen.</p> <p>Het vet van de afgekoelde bouillon scheppen en 1 of 2 x passeren daarna 2 eiwitten loskloppen en in een pan doen de bouillon erbij doen en aan de kook brengen. Als het eiwit komt bovendrijven afscheppen (eventueel nog een eiwit toevoegen. Daarna nog passeren.</p> <p>Meng de bloem met het ei tot een deeg en kneed dit tot een homogeen deeg. Laat het deeg rusten.</p> <p>Haal de mergpijpen leeg en vermeng het merg met de overige ingrediënten tot een samenhangend geheel. Draai hier balletjes van en zet het in de koelkast tot gebruik.</p> <p>Maak van het deeg met de pastamachine een lang pasta vel.</p> <p>De mergballetjes op het deeg leggen en de randen van het deeg vochtig maken. Leg de andere helft van het vel erover en druk het deeg goed om de vulling heen zodat er geen lucht meer in zit. Steek uit met een ronde vorm. Vlak voor het opdienen 2 min. koken in water met zout.</p> <p>De groente in dunne plakken snijden en insmeren met olie en grillen daarna snijden.</p>
--	--

Opmaken en uitserveren

Leg de raviolo midden op het bord schep de bouillon erbij en garneer met de groenten.

Hoofdgerecht: **Gevuld piepkuiken, cumberlandsaus, witlof in wortelsap geglaceerde bospeen, Hasselback potatis.**

Ingrediënten

Bereiding

<p><u>Gevuld piepkuiken.</u> 5 piepkuikens of 3 kleine kippen 100 gr. prosciutto 1 bakje kastanjechampignons 200 gr. gehakt van kip creme fraiche 4 teentjes knoflook peper / zout / nootmuskaat</p> <p><u>Cumberlandsaus.</u> 2 citroenen 2 sinaasappels 150 gr. sjalot 1 pot rode bessengelei rode port peper / zout</p> <p><u>Witlof.</u> 2 witlofstronken 300 ml. bouillon 15 gr. kurkuma 40 gr. gember peper / zout</p> <p><u>In wortelsap geglaceerde bospeen.</u> 10 st. bospeen 150 ml. Wortelsap van winterwortel 25 ml. bouillon 25 gr. boter peper / zout</p> <p><u>Hasselback potatis.</u> 10 aardappels tijm peper maldonzout olijfolie</p>	<p>Piepkuikens open snijden en ontbenen behalve de kuiten. Champignons kleinsnijden en kort bakken op hoog vuur (laten afkoelen). Gehakt vermengen met de champignons, creme fraiche, knoflook, nootmuskaat, peper en zout. De prosciutto op de kip leggen, het gehaktmengsel hierover verdelen en het vel om het gehakt heen vouwen zodat de kip weer in de oorspronkelijke vorm ligt; vel dichtrijgen met een sateprikker. De buitenkant insmeren met olie en bestrooien met zout en peper en garen in de oven van 180 graden tot een kerntemperatuur van 63 graden uit de oven halen en onder aluminiumfolie laten rusten.</p> <p>Zestes van de citroenschil en sinaasappelschil snijden met zestes snijder. De zestes 2x blancheren. De sjalot snipperen en opzetten met het sap van de citroen en de sinaasappel, de bessengelei, de port, de mosterd en de zestes dit alles aan de kook brengen in laten koken tot jus dikte. Peper en zout toevoegen en af laten koelen.</p> <p>Bouillon met gember, geelwortel peper en zout aan de kook brengen. De witlof blaadjes ca. 2 min. blancheren.</p> <p>De bospeen schrappen, in de lengte doormidden snijden en blancheren. Daarna glaceren in het wortelsap met bouillon, boter, peper en zout. De wortel met 2 witlofblaadjes omwikkelen.</p> <p>De aardappels wassen en in de breedte zo diep mogelijk insnijden in plakken van ca. 4-5 mm. Plaats de aardappels in een ovenschaal en smeer in met olijfolie. Tijm takjes ertussen steken en met peper en zout op smaak brengen. Ca. 1 uur afbakken in een voorverwarmde oven van 200 graden.</p>
--	--

Opmaken en uitserveren

De kip in plakken snijden. Plakken en pootje op bord, hiernaast de wortel erachter de aardappel ervoor de saus.

Nagerecht: Yoghurt panna cotta gevuld met sinaasappeljam, koffiesaus, lange vingers en amaretto truffels.

Ingrediënten

Bereiding

<p><u>Sinaasappel jam.</u> 4 sinaasappels 100 gr. geleisuiker extra</p> <p><u>Yoghurt panna cotta.</u> 625 gr. slagroom 625 gr. Griekse yoghurt 125 gr. suiker 1 vanillestokje 12,5 gr. gelatine</p> <p><u>Koffiesaus.</u> 300 ml. espresso 80 gr. bruine basterdsuiker 20 ml. amaretto 5 gr. aardappelzetmeel</p> <p><u>Lange vingers.</u> 100 gr. amandelmeel 4 eieren 160 gr. suiker 4 gr. vanillesuiker 2 gr. zout</p> <p><u>Amaretto truffels.</u> 125 gr. boter 125 gr. poedersuiker 75 ml. slagroom 8 gr. vanillesuiker 200 gr. pure chocolade 100 gr. fijngehakte amandelen amaretto</p> <p><u>Ter decoratie:</u> 2 sinaasappels Honing cress</p>	<p>De sinaasappels uitpersen en met suiker in een pan laten koken. De jam in vormpjes in de vriezer laten bevriezen.</p> <p>De room, melk en suiker in een steelpannetje doen samen met de vanillemerg en de peulen en verwarmen tot de suiker is opgelost. Laat nog ca 10 min. op lage stand trekken. De gelatine laten weken in koud water, toevoegen en laten oplossen. De yoghurt erdoor kloppen. 4 vormpjes voor de helft vullen, de bolletjes sinaasappel coulis uit de vriezer halen en erin doen en dan verder afvullen en af laten koelen.</p> <p>Breng de espresso met de bruine suiker aan de kook, meng het aardappelzetmeel met wat koud water en voeg dit al roerend aan de koffie toe. 30 sec. laten doorkoken. De amaretto toevoegen en laten afkoelen.</p> <p>Zeef het meel samen met het zout. Splits de eieren en klop het eiwit samen met de helft van de suiker en de vanillesuiker los. Klop de eiwitten met de andere helft van de suiker stijf. Spatel het meel en de eidooiers door het eiwit. Het mengsel in een spuitzak doen en lange vingers spuiten op een bakmat. De lange vingers ca. 20 min. bakken in een voorverwarmde oven van 150 graden. Reepjes snijden en deze nogmaals bakken op 180 graden tot ze knapperig zijn.</p> <p>Roer de boter, suiker, room en vanillesuiker romig giet de amaretto erbij en klop dit erdoor, schep dit in een spuitzak. Spuit bolletjes op een met plastic bekleed bakplaatje en prik hier een cocktailprikker in en vries dit in. Smelt de chocolade en strooi de amandelen in een diep bord. Doop de bolletjes in de chocolade en wentel ze door de amandelen. (Haal iedere keer enkele bolletjes uit de vriezer).</p> <p>Sinaasappels a vijf snijden</p>
---	---

Opmaken en uitserveren

De koffiesaus op het bord. Hierop de panna cotta. Truffel op de panna cotta leggen. Decoreren met sinaasappel a vijf gesneden en cress en lange vinger.