

Examenmenu Chef de Cuisine
Karel Bodon (deelnemer CCP chefsklas 2017-2018)
(examen 6 mei 2018)

Met extra amuse



Maandmenu mei 2018

Lenterolletje met tofu, groenten en koud geroerde pindasaus

*

**Gnocchi met krokante bloedworst
gepofte ui
gekarameliseerde appel
cavolo nero saus**

*

**Zacht gegaarde kabeljauw met krokant vel
salade van komkommer/tomaten/olijven/little gem
trostomaat-hollandaise**

*

**Côte de Boeuf
caponata
pommes paolo
rode wijn jus**

*

**Millefeuille met chocoladeganache
lavendelijs
frambozen espuma
hazelnootpraline
muntkogels**

Lenterolletje met tofu, groeten en koud geroerde pindasaus

Ingrediënten

Voor de saus:

Pot pindakaas
Rijstwijn (mirin)
Sushiazijn of rijstazijn
Sake
Sojasaus (lichte Japanse)
Suiker
Sambal
Gehakte pinda

Voor de rolletjes:

In julienne:

Komkommer
Winterwortel
Tofu
Eventueel rettich
Basilicumblaadjes
Muntblaadjes
Taugé
Glass noodle geweekt
Rijstevellen (één pp)

Garnering: wat beschikbaar is
(shiso purple?)

Bereiding

Saus: roer de ingrediënten koud door elkaar en maak op smaak naar eigen inzicht. Doe meteen wat saus op een bord.

De rolletjes:

Maak een rijstevell nat in ruim water en leg op een natte theedoek zodra het geweekt is. Vul de rijstevellen met de ingrediënten en rol strak op. De rol moet een diameter hebben van ongeveer 2 cm. Snijd bij en leg meteen in de saus op het bord.

NB1: slechts weinig ingrediënten in de rolletjes: van elke soort één juliennereepje is vaak al genoeg! Ook van de andere ingrediënten weinig gebruiken. Het moeten sigaar-dikke rolletjes worden.

NB2: de rolletjes a la minute vullen en direct op het bord plaatsen. Anders drogen ze uit of plakken aan de ondergrond.

Opmaken en uitserveren

Doe nog wat saus aan één zijde op het rolletje.
Strooi af met wat gebroken pinda's
Garneer naar eigen inzicht.

**Gnocchi, krokante bloedworst, gepofte ui,
gekarameliseerde appel en saus van cavolo nero**

Ingrediënten	Bereiding
<p><u>Bouillon</u> Kip- of gevogelte karkassen 2 wortel WUPS8 takjes tijm laurierblad knoflook koud water eventueel eiwitten om te klaren</p>	<p>Maak een basis gevogeltebouillon met de ingrediënten. Klaren eventueel met eiwit en wat mire poix (fijngesneden wups). Zeven door een fijne doek. Bouillon wordt ook gebruikt bij het hoofdgerecht.</p>
<p><u>Gnocchi</u> 500 g aardappelen 200 g bloem 120 g Parmezaan 1 eiwit</p>	<p>Pof de aardappelen 45 min in de oven op 180 graden op een laagje zeezout. Schil de aardappelen, pureer en meng warm met de bloem, eiwit en de Parmezaan. Draai er kleine gnocchi van en maak er met een vork ribbels in. Blancheer in kokend water en koel terug op ijswater. Droog ze op een doek en reserveer tot juist voor service. Bak ze voor het opdienen in bruisende boter licht bruin.</p>
<p><u>Appel</u> 4 stevige appels 100 g suiker 60 g roomboter 60 ml water</p>	<p>Schil de appels en snijd ze in 8 parten. Verwijder het klokhuis. Maak in een droge koekenpan een donkere karamel (170 graden) van de suiker met een lepeltje water. Leg de appeltjes hierin en laat aan beide kanten kleuren. Voeg de boter toe en zodra deze is gesmolten afblussen met het water. Water volledig laten verdampen en al roerend een gladde saus van maken.</p>
<p><u>Saus van cavolo nero</u> 300 g cavolo nero, rucola of savooien kool 300 ml bouillon</p>	<p>Snijd de nerven uit de cavolo nero en kook heel gaar in de bouillon. Pureer tot helemaal egaal groen en kook in tot de gewenste dikte. Maak op smaak met zout en peper. Savooien kool of rucola zijn alternatieven.</p>
<p><u>Krokante bloedworst</u> 300 g bloedworst bloem</p>	<p>Snijd de bloedworst in gelijke blokjes en schud om met de bloem. Bak in hete olie krokant.</p>
<p><u>Gepofte ui</u> 3 grote uien</p>	<p>Snijdt de ui in vieren, zet weer in elkaar en in aluminium folie. Pof gelijk met de aardappelen in 40min gaar. Haal de partjes uit elkaar en verdeel in losse blaadjes. Breng op smaak met kruiden en P/Z naar eigen inzicht.</p>

Opmaak

2 PP mooie blaadjes cavolo nero, rucola of savooien kool

Frituur de blaadjes en laat uitlekken op keukenpapier. Zout licht.

Opmaken en uitserveren

Op warme borden de gnocchi, bloedworst, appel en ui speels arrangeren met daartussen een paar dotjes van de saus. Maak af met een paar blaadjes gefrituurde palmkool, savooien kool of rucola.

NB:

- Zorg voor een mooie smaakbalans: alle smaken ongeveer even intens.
- Zorg voor balans in texturen: de bloedworst knapperig, de gnocchi zacht en 'fluffy', de appel 'boterig' met wat 'bite', het gefrituurde blaadje krokant.

**Zacht gegaarde kabeljauw met krokant vel
salade van komkommer/tomaten/olijven/cornichons in vinaigrette
gestoofde little gem en tomaat-hollandaise.**

Ingrediënten	Bereiding
<p><u>Vis</u> 3 middelgrote kabeljauwen (60-75 g pp filet = 120 – 150 g pp vuil gewicht) zout water</p>	<p>Vis fileren, ontgraten en het vel verwijderen. Bewaar het vel, dat heb je later nodig. Maak een pekelbad van 3%. Leg de vis 1 uur in het pekelbad, haal eruit, spoel af en dep droog. Vacumeer de vis met een heel klein beetje olijfolie en pocheer 30 min in water op 50 graden. Koel terug en verdeel in hele lamellen.</p>
<p><u>Salade</u> 2 komkommer 4 tomaten 100 g zwarte olijven ontpit 50 g cornichons 2 el gehakte peterselie 6 el vinaigrette citroen</p>	<p>Komkommer ontzaden en brunoise snijden. Tomaat ontvellen, ontzaden en brunoise snijden. Olijven in vieren snijden en cornichons in brunoise. Alles mengen met de peterselie en de vinaigrette, op smaak brengen met zout/peper en een paar druppels citroen.</p>
<p><u>Gestoofde little gem</u> 4 little gem 100 g boter</p>	<p>Slablaadjes loshalen en harde kern eruit snijden. Boter smelten en de blaadjes hierin laten slinken. Bestrooi met zout/peper.</p>
<p><u>Vinaigrette</u> 200 ml olijfolie extra vergine 1 el Dijon mosterd 2 el witte balsamico Zout, peper en citroen</p>	<p>Meng alle ingrediënten zonder de olie en voeg kloppend de olie druppelsgewijs toe tot lichte binding. Indien te dik, dan met paar lepeltjes kokend water verdunnen. Maak op smaak met zout, peper en een paar druppels citroen.</p>
<p><u>Tomaat-hollandaise</u> 500 g tomaten 2 tl sherryazijn 2 el fijngehakte verse basilicum 300 g geklaarde boter 5 eigelen citroen</p>	<p>Klaar de boter op zeer laag vuur tot scheiding in vetstof en eiwit. Schenk de geklaarde boter in een spuitfles zonder het eiwit en zet apart tot gebruik. Pureer de tomaten, azijn, suiker en basilicum. Druk door een fijne zeef en laat inkoken tot de helft. Klop op zeer laag vuur eigeel erdoor tot schuimig en voeg druppelsgewijs de boter toe tot voldoende binding. Breng op smaak met zout, peper en citroen en doe in een spuitfles.</p>
<p>vel van de kabeljauw zout</p>	<p>Schraap de resterende visdeeltjes van de vishuid, snijdt in gelijke stukken en bestrooi met zout. Leg op een siliconen bakmat en bak in de oven op 150 graden in 15 min krokant. Frituur ze direct voor service in olie.</p>

Opmaken en uitserveren

Op een lauw bord de salade in een ring doen, aandrukken. Sla daarover verdelen en daarop de vislamellen. Ring wegnemen, de krokante huid in de vis steken. Serveer de saus deels op de vis, deels op het brood en serveer extra saus aan tafel. Bestrooi de vis met een paar korrels zout.

Côte de Boeuf, caponata en pommes paulo met rode wijn jus

Ingrediënten

Vlees

1 kg Côte de Boeuf 100 g pp
takjes rozemarijn
tenen knoflook
roomboter
zout/peper

Caponata

1 aubergine
100 g zwarte olijven
50 g pijnboompitten
2 uien
2 stengels bleekselderij
1 el tomatenpasta
4 el rode wijn azijn
1 venkel
1 courgette
4 romatomen
1 bos basilicum
50 g sultana rozijnen
100 ml extra vergine olijfolie
zout/peper/suiker
olijfolie om te bakken

Courgette rolletje

3 hele courgettes
1 bosje bieslook

Bereiding

Zet de sousvide op 53 graden. Snijd de knoflook in zeer dunne plakken. Kruid het vlees met zout en peper en doe het samen met knoflook en de rozemarijn in een vacuumzak en plaats voor 2 uur in de sousvide.
Uit de zak halen en goed droog deppen. Kort in de hete boter afbakken, bestrooien met zout en peper. Laten rusten. Juist voor uitserveren het bot verwijderen en portioneren in mooie balkjes.

Aubergine in kleine blokjes snijden, bestrooien met zout en laat 2 uur uitlekken in een zeef. Olijven, ui, bleekselderij, venkel en courgette in gelijke blokjes snijden.
Ui en bleekselderij smoren tot glazig, de tomatenpasta, olijven de azijn toevoegen, aan de kook brengen en van het vuur halen.
Bak in ruim olie na elkaar de aubergine, venkel en courgette. Laat uitlekken op keukenpapier. Hak de basilicum fijn en voeg samen met pijnboompitten en sultana's aan de groente. Breng op smaak met zout, peper, olie en eventueel wat suiker voor de zoet-zuur balans. Zet 2 uur afgedekt in de warmhoud kast om de smaken goed te laten intrekken.

Snijd de courgette in de lengte doormidden en snijd er op de mandoline 20 (2 pp) lange plakken van. Maak van elke plak een klein kokertje en bind dat samen met de bieslook. Vul het kokertje met de caponata en deze voor uitserveren 3 min opwarmen in de stoomoven op 95 graden.

<p><u>Pomme paolo</u> 10 iets kruimige grote aardappelen 12 zwarte peperkorrels 500 g ganzenvet zout</p> <p><u>Rode wijn jus</u> 10 takjes tijm 8 tenen knoflook 4 rode uien 8 romatomen 1 fles rode wijn bouillon koude boter zout en peper</p> <p><u>Opmaak</u> 1 bosje basilicum 50 g pijnboompitten</p>	<p>Schil de aardappelen en steek ze met een ronde steker uit in lange cilinders. Snijd de cilinders op de mandoline in zeer dunne plakjes en zout ze. Leg de plakjes weer netjes op elkaar en snijd dan één platte kant aan het cilindertje. Leg de cilindertjes op de platte kant in een passend ovenschaaltje. Smelt het ganzenvet en giet bij de cilindertjes totdat ze voor 1/3 onder staan. Kneus de peperkorrels, strooi over de cilinders en plaats in de oven. Bak in 30 min af op 180 graden. Bedruip de cilinders regelmatig met het vet tot goudbruin en de onderkant gaar is.</p> <p>Knoflook, ui en tomaten klein snijden en met de tijm smoren op laag vuur. Wijn toevoegen en aan de kook brengen tot alcohol verdampt is. Bouillon erbij doen en tot de helft reduceren. Zeven en verder reduceren tot gewenste dikte. Afmonteren met een paar klontjes koude boter en op smaak brengen met zout/peper.</p> <p>Haal van de toppen de mooie klein blaadjes en knopjes die aan elkaar zitten. Pijnboompitten goudbruin roosteren in de oven op 180 gr.</p>
---	--

Opmaken en uitserveren

Vlees op warme borden leggen, twee caponata kokertjes erbij zetten en een pommes paolo. Napeer de saus tegen het vlees en plaats er een paar van de basilicum blaadjes bij en strooi een paar pijnboompitten op het caponata kokertje. Nazouten met Maldonzout. Extra saus aan tafel serveren.

Millefeuille met chocoladeganache vulling, lavendelijs, frambozen schuim en hazelnoot praliné.

Ingrediënten

Bladerdeeg

500 g koude boter
500 g patisseriebloem
½ theelepel zout
1 theelepel citroensap
koud water

NB: wij gebruiken kant-en-klaar bladerdeeg:
Hiervoor nodig: 2 pakjes roomboterbladerdeeg a 10 vellen.

Crème Anglaise

125 ml melk
125 ml slagroom
1 vanille stokje
3 eidooiers
45 g fijne kristalsuiker

Chocolade ganache

200 ml Crème Anglaise
300 g pure chocolade
200 ml koude slagroom

Bereiding

Boter en de bloem elk verdelen in 225 en 25g. 225g boter in stukjes met 25g meel mengen in een keukenmachine. Vorm op plasticfolie een rechthoek van 14x20cm met rechte randen. 25g boter met 225g bloem mengen in de keukenmachine. Citroensap toevoegen en zoveel ijskoud water tot zich een deegbal vormt. Nakneden met bloem tot het glad deeg. Uitrollen tot een lap van 25x35cm. De boterrechthoek op de ene helft leggen en dichtvouwen met de andere helft. Randen stevig aandrukken. Opnieuw uitrollen tot 3x zo groot. De boter mag niet door het deeg tevoorschijn komen. In drieën vouwen als een deken, kwart slag draaien opnieuw uitrollen tot 3x maal zo groot. Weer in drieën vouwen, in plasticfolie verpakken en laat 20 min. rusten in de koelkast. Herhaal het uitrollen en vouwen 2x.

Uitrollen tot twee maal de afmetingen, plaats op een bakblik 20min in de koeling. Oven op 180 graden.

Bak het bladerdeeg eerst 10min, dan afdekken met bakpapier en met een tweede bakplaat en 10-12 min afbakken tot goudbruin. Na het afkoelen met een broodzaag in de gewenste afmeting snijden.

Melk, room, vanillemerg en stokje verwarmen tot het omhoog komt. Vuur uit en laat 10min trekken.

Klop eieren en suiker tot licht en romig. Verwijder vanillestokje uit de melk en breng aan de kook en langzaam aan het eimengsel toevoegen onder voortdurend kloppen. Terug in de pan en verwarm roerend op zeer laag vuur tot binding (82 graden). Zeven, terugkoelen en afdekken.

Verwarm crème op laag vuur. Van het vuur de chocolade er door mengen, glanzend kloppen en terug koelen. Slagroom stijf kloppen en mengen met het koude chocolademengsel, doe in een spuitzak bewaar in de koeling.

<p><u>Lavendelijs</u> 1 el lavendel 450 g volle melk 135 g slagroom 18 g magere melkpoeder 115 g sacharose 40g eigeel 0,7 g Guargom 0,7 g Johannesbroodpitmeel 1 g Cortina</p> <p><u>Frambozen espuma</u> 400 g frambozen 50 g suiker 3 blaadjes gelatine</p> <p><u>Hazelnoot praline</u> 60 g hazelnoten 80 g suiker 1 el water citroen</p> <p><u>Muntkogels</u> 2 g gelatine 10 g koud water 115 g citroensap 75 g ei 85 g suiker 30 g munt zeer fijn gesneden</p> <p><u>Opmaak</u> munt, cress, lavendel cacao poeder frambozen/rode bessen</p>	<p>Room, melk en lavendel aan de kook brengen. Van het vuur een 1 uur (of langer) laten trekken, zeven en weer aan de kook brengen. Eigeel met sacharose, Guargom en Johannesbroodpitmeel mengen en aan het hete melk-room mengsel toevoegen. Op laag vuur licht binden en in ijswater roerend terugkoelen. Cortina toevoegen en draai in de ijsmachine tot ijs. Zet in de vriezer tot uitserveren.</p> <p>Week de gelatine in koud water. Pureer de frambozen en duw door een zeef, kook nog een beetje in en laat afkoelen. Verwarm 50 g tot 60 graden en los de gelatine en de suiker hierin op. Meng door de overige frambozen coulis, doe in een sifon en breng met 2 patronen onder druk. Houd op kamertemperatuur tot gebruik.</p> <p>Rooster de hazelnoten 5-10 min in de oven op 180 graden tot goudbruin. Hak ze grof zodra afgekoeld. Laat intussen de suiker het en water smelten met een kneepje citroensap. Draai het vuur hoger tot de suiker lichtbruin kleurt. Schep de hazelnoten erdoor en stort de karamel op bakpapier. Laat afkoelen, hak in stukken en maal het fijn in de keukenmachine.</p> <p>Week de gelatine in het water. Meng het citroensap, de eieren en de suiker en verwarm al roerend tot maximaal 84 graden. Voeg de gelatinemassa toe en laat afkoelen tot 37 graden. Doe de muntblaadjes erbij en blender zeer fijn tot egaal groen. Vul d.m.v. een spuitzak de siliconenvorm met de 1 cm ballen. Vries direct in.</p> <p>Pluk een paar mooie blaadjes van de munt, de cress en de lavendel.</p>
---	--

Opmaken en uitserveren

Op een koud bord eerst de twee muntkogels plaatsen zodat deze kunnen ontdooien. Dan de millefeuille opbouwen door om en om drie lagen af te afwisselen met twee lagen ganache en bestrooi licht met cacao. Daarnaast op een klein beetje gemalen praliné een bolletje ijs leggen en daar tegenaan een dot espuma spuiten. Verdeel er een paar blaadjes munt en cress over.

NB: meteen ijs draaien en het ijs en de muntkogels zo snel mogelijk in de vriezer!