



Wedstrijdmenu

4 november 2018, ELLE Eten's

'Kookclub van het jaar 2019'

Cuisine Culinaire Purmerend

**Gebrande makreelfilet, makreeltartaar, gebrande komkommer,
zoetzuur van sjalot en komkommer.**

Geserveerd met een glaasje gin-tonic-komkommer-cocktail.

**Rouleau van kwartel, tempura van kwartelpoot, mousseline,
spruiten, paddenstoelen, paddenstoelen-roomsaus**

**Yoghurtijs, crème van bosbes in gelei,
praliné van pistache, Italiaanse meringue.**

Hiske Hartzema
Manon Keijzer
Marieke van Vuure
Mathilde de Roo
Jan Boeren



[Cuisine Culinaire Purmerend](#)



Ingrediënten en bereiding voorgerecht Elle Eten wedstrijdmenu

Gebrande makreelfilet, gemarineerd in gin-tonic-komkommermarinade, makreeltartaar met Jalapeño en koriander, gebrande komkommer, Ingelegde citroen, MAZA Humus Chipotl, zoetzuur van sjalot en komkommer. Geserveerd met een glaasje gin-tonic-komkommer-cocktail.

Het idee achter dit gerecht:

Makreel combineert mooi met komkommer. Komkommer combineert goed met gin-tonic en met limoen. Een komkommer, gin-tonic en limoenmarinade blijkt een verrassende basis voor de gebrande makreel.

Makreel leent zich uitstekend voor de bereiding van tartaar. Daar moet iets pittigs in: in ons geval jalapeño. Die vormt immers de basis van de Humus Chipotl van MAZA. Deze Chipotl gebruiken we als ondergrond voor de tartaar van rauwe makreel. Ook dat is een verrassende combinatie!

We maken nog wat zoetzuur en garneren hiermee en ook nog met wat korianderblad.

De marinade, maar dan zonder zout, serveren we er als cocktail in een glaasje bij: met een schilletje en brunoise van komkommer.

NB: in dit gerecht verwerken we Hoemoes Chipotl en twee keer de gin: in de marinade en in de gin-tonic-limoen-komkommercocktail



Ingredienten:

- Twee verse makrelen
- Twee komkommers
- Gin, Tonic
- Suiker, Zout
- Zonnebloemolie
- Vier limoenen
- Eén groene jalapeño-peper
- Sjalot, Rode biet
- Bakje Hoemoes Chipotl van MAZA
- Pot koriander
- Ingelegde citroen (in zout)
- Sushiazijn

Komkommer: diverse bereidingen:

- Snijd uit de komkommers heel precies tien blokjes van 1,5x1,5x1,5 mm. Reserveer tot juist voor service en brand de komkommers dan af met de brûléebrander. Bestrooi met wat zout.
- Maak met de kleinste Parisienneboor bolletjes uit de komkommer. Zet meteen op een zoetzure marinade.
- Snijd uit de komkommer wat kleine brunoise voor in de gin-tonic-komkommer-cocktail
- Snijd van de schil van de komkommer enkele sliertjes die je als roerstaafje in de cocktail kunt gebruiken.
- Maak van alle komkommerrestanten sap.

- Maak zoetzuur van ringetjes sjalot, sushiazijn en rode biet.

Makreel: diverse bereidingen:

- Fileer de makrelen.
- Leg de filets voor 10 minuten in een zout/suiker pekelbad van 3% (zowel zout als suiker). Spoel af en dep droog.
- Maak een marinade van gin, tonic, limoensap en reserveer voldoende voor de glaasjes die apart worden geserveerd.
- Voeg aan de rest van de marinade nog zout, limoensap en eventueel wat suiker toe. Het moet een sterke, zure marinade zijn. Leg hier twee rugfilets en wacht tot het visvlees een witte kleur krijgt. Spoel de filets af en dep goed droog. Reserveer tot juist voor service..



Tartaar:

- Ontvel de rest van de makrelen en snijd in een grove tartaar.
- Maak de tartaar aan met olie, peper, zout, zeer fijn gesneden steeltjes van koriander, van jalapeño, van sjalot en van ingelegde citroen (alleen de schil). Laat de smaken goed intrekken door te laten rusten in de koelkast. Vlak voor service even op smaak maken met limoensap.

Afwerking en presentatie:

- Brand a la minute de filets af met de brûléebrander. Leg op elk bord één filet met de gebrande velzijde boven.
- Plaats een steekring op het bord en spuit daar m.b.v. een spuitzak een laag Chipotl van MAZA in. Plaats hier een laag makreeltartaar op. Druk wat aan met een 'tonicstampertje'.
- Arrangeer hierop het zoetzuur van sjalot en van komkommer.
- Schik de blokjes gebrande komkommer op het bord.
- Vul de borrelglasjes met gin-tonic-limoensap-komkommersap, komkommerbrunoise en een sliertje komkommer als roerstokje en presenteer dit naast het bord.
- Garneer met korianderblad.





Ingrediënten en bereiding hoofdgerecht Elle Eten wedstrijdmenu

Rouleau van kwartel, tempura van kwartelpoot met gin-limoenmayonaise, mousseline van aardappel en Humus Vijg en Cranberry van MAZA met hazelnoot, spruiten en spruitenschilletjes, paddenstoelen, paddenstoelen-roomsaus, porcini-poeder.

Idee achter het hoofdgerecht:

Kwartel is met zijn delicate smaak een mooi product om te combineren met alle basissmaken: zout, zoet, zuur, bitter en umamie. Maar het is ook een hele uitdaging om de smaakbalans van dit gerecht goed te krijgen.

Het zout komt van de ham, zoet van Hoemoes Vijg & Cranberry die we combineren met wat aardappel om zo een mooie mousseline te maken. Zuur komt van de gin-mayonaise die net als de spruiten voor wat bitter zorgt. De umamie komt van de kwartelrouleau, van de boutjes en van de paddenstoelen en paddenstoelenroomsaus.

Er is een variatie aan texturen: van zalvig tot knapperig, van krokant tot fluweelzacht. Het is maar een klein gerecht, maar alles zit er wel zo'n beetje in.

NB: in dit gerecht verwerken we twee soorten Hoemoes en twee keer de gin: in de tempura en in de mayonaise.



Ingrediënten en bereiding:

- Twee kwartels
- Hoemoes Green Curry en Hoemoes Vijg & Cranberry van MAZA
- Ham (Serrano, Prociutto of iets dergelijks)
- Gin
- Spruiten
- Hazelnoot
- Paddenstoelen assorti
- Porcinipoeder (gemalen gedroogd eekhoortjesbrood)
- Room
- Aardappel
- Ingrediënten voor mayonaise: Olie, azijn, zout, eidooier, mosterd
- Ingrediënten voor tempurabeslag: bloem, bakpoeder, koud bruisend mineraalwater, gin.

Fileer de kwartels en houd de borstfilets en de boutjes apart. Alle overblijvende delen zijn eventueel voor een andere bereiding.

Voor de rouleau:

- Leg de filets tegen elkaar op een vel plastic, dek af met nog zo'n vel plastic en plet de filets. Verwijder het bovenste vel weer.
- Bedek met plakjes ham, leg hier weer een vel plastic en een sushimatje op en draai het geheel om. Verwijder het plastic vel dat nu boven ligt. Smeer de filets licht in met Hoemoes Green Curry van MAZA.
- Rol de filets met de ham en de humus op en draai het plastic strak aan. Leg in de koeling om op te stijven.
- Ca 15 minuten voor service: haal de rouleau uit de koeling, verwijder het plastic, plaats een kerntemperatuurmeter in de rouleau en bak in weinig olie in een koekenpan tot kerntemperatuur 62°C. Haal uit de pan en houd warm op ca 50° C.



Voor de boutjes:

- Verwijder het dijbotje. Snijd het onderbeenbotje schuin door en stroop het vlees op. Prik het botje door het dijvlees en vorm een 'lolliepop' van het boutje.
- Gaar in de oven op 120°C tot kerntemperatuur 62°C en zet weg.
- Vlak voor service: maak een tempurabeslag van de ingrediënten: roer zo weinig mogelijk: er moeten nog klontjes in zitten. Doop de boutjes in de tempura en frituur tot krokant.
- Strooi af met fijn zout.

Verdere bewerkingen:

- Gaar de spruitjes tot beetgaar en houd warm. Bewaar ook enkele spruitenschilletjes.
- Rooster de hazelnoot en snijd in grove stukjes.
- Kook aardappel, laat wat afkoelen en pureer. Maak samen met de Hoemoes Vijg & Cranberry van MAZA een mousseline die goed spuitbaar is en voldoende stand heeft.
- Bak de paddenstoelen. Gebruik een deel hiervan om er samen met de room een paddenstoelenroomsaus van te maken en voeg hierbij nog wat porcinipoeder voor extra smaak.
- Maak een mayonaise van de ingrediënten en breng op smaak met gin.

Presentatie:

- Spuit een flinke dop mousseline op het bord.
- Spuit een wat kleinere dop gin-mayonaise daarnaast en plaats hierop twee boutjes.
- Portioneer de rouleau en plaats een deel hiervan op het bord. (één rouleau is voor twee couverts). Zorg voor eenheid tussen deze drie elementen.
- Drapeer er spruiten, spruitenvelletjes en paddenstoelen omheen en druppel een beetje olie over alle componenten die nu op het bord liggen.
- Strooi wat gebroken hazelnoot vooral op de mousseline, maar ook over de rest van het bord.
- Strooi af met wat porcinipoeder.
- Serveer een beetje saus op de rouleau en presenteer de rest van de saus apart in een sauskommetje.





Ingrediënten en bereiding nagerecht Elle Eten wedstrijdmenu

Yoghurtijs, crème van bosbes in gelei, praliné van pistache, Italiaanse meringue.

Idee achter het nagerecht:

De fris-zure smaak van yoghurtijs combineert prachtig met bosbes. Met de echte blauwe bosbes kun je crèmes en meringues mooi blauw-paars aankleuren: de smaak van deze 'myrtilen' blijft goed overeind. Pistache past goed bij zowel yoghurt als bosbes. Karamel voegt niet alleen zoetkracht en smaak toe, maar brengt als praliné ook een mooie crunch. Blauwe bes combineert ook al goed en geeft een mooi visueel effect. Met atsina cress wordt het gerecht gegarneerd: de anijssmaak is verrassend.



Ingrediënten en bereiding:

Voor de (halve) bol van bosbes:

- 95 g bosbessensap
- 5 g limoensap
- 20 g suiker
- 0,90 g Kappa en 0,30 g Locust

Bereiding:

- Meng alle ingrediënten en kook op.
- Laat twee minuten tegen de kook aan en stort uit in licht ingeoliede siliconen halve bollen.
- Laat opstijven.
- Juist voor service: maak de gelei los van de mal en schep er met een kleine parisienneboor een halve bol uit.

Crème van bosbes

- 80 g bosbessensap
- 5 g Limoensap
- 30 g suiker
- 1 dooier
- 11 g bloem
- 7 g boter

Bereiding:

- Dooier met suiker licht opkloppen.
- Bloem aanmaken met een beetje koud sap.
- Rest van het sap opwarmen. Wat warm sap toevoegen aan de dooiers met suiker. (familie maken).
- Dooiermengsel en aangemaakte bloem (door een zeef) bij de rest van het sap. Langzaam aan de kook brengen en ongeveer 2 minuten tegen de kook aan houden.
- De crème laten afkoelen tot 40°C. en daarna de boter er doorheen kloppen.
- Zorg voor een consistentie die goed spuitbaar is en voldoende stand heeft. Eventueel wat aanlengen met bosbessensap of limoensap.
- Reserveren in een spuitzak



Yoghurtijs:

- 485 g Turkse yoghurt 3% vet
- 28 g magere melkpoeder
- 120 g room
- 110 g suiker
- 0,75 g Locust
- 0,75 g Guargom

Bereiding

- Meng de suiker met de gezeefde melkpoeder en de stabilisatoren.
- Verwarm de room en los hierin de suiker met toevoegsels op.
- Doe bij de yoghurt en meng goed.
- Doe in de sorbettièrre en draai ijs.
- Doe over in een langwerpige bakje, dek af met bakpapier en zet in de vriezer tot enkele minuten voor service.

Praliné van pistache:

- Suiker
- Ietsje water
- Pistachenoten gebroken
- Pistachenoten heel
- **VERGEET DE HELE PISTACHE NIET TE SUIKEREN MET KARMEL!!**

Italiaanse meringue:

- 1 a 2 eiwitten
- 2 x eiwitgewicht aan suiker opkoken tot 121 °C. en in de draaiende machine op het eiwit gieten.
- Op hoogste snelheid kloppen tot afgekoeld.

Diversen:

- Blauwe bes met abrikozengelei:
- Doosje blauwe bes
- Ietsje abrikozenjam
- Atsina cress



Presentatie:

- Spuit twee dopjes crème op de plaatsen waar de geleibollen moeten komen.
- Plaats de uitgeholde halve bollen hierop en spuit hierin crème.
- Plaats nog een halve bol op een van de andere twee halve bollen.
- Spuit een flinke dop meringue naast de hele geleibol.
- Strooi wat praliné tussen en rond de bollen. Plaats hierop een bol ijs naast de hele geleibol en de dop meringue..
- Garneer met atsina cress, blauwe bes en gehalveerde pistachenoten.

