

traditie & prestatie

Hoofdgerecht Gouden Koksmuts competitie 2014

Gekarameliseerde wilde eendenborst / aardappelpin / gel van rodekool / appel & pompoen / calvadossaus

(voor +/- 10 personen)

Eendenborst

INGREDIËNTEN: **5 st** borstfilet van kooieend / **200 g** gembersiroop / 250 g bruine basterdsuiker / 8 g blanke stroop / 4 g citroensap / 1 g rozemarijn / 1 g Szechuan peper / 1 st steranijs

BEREIDING: Alle ingrediënten behalve de eend 30 minuten op laag vuur laten trekken, daarna zeven. De eendenborstfilets bakken, portioneren en lakken met dit mengsel.

Aardappelpin

INGREDIËNTEN: **800 g** aardappelpuree (1.6 kg rauw afkoken) / **75 g** room / **75 g** boter / **75 g** melk / **525 g** bloem / **132 g** eiwit / **100 g** panko / **210 g** heel ei / zout

BEREIDING: Aardappel afkoken en puree maken • voeg de room, boter, melk en bloem toe en meng goed • door een fijne zeef halen en met een spuitzak in een matje spuiten • 14 minuten stomen op 100°C, daarna in de vriezer stoppen • de aardappelpins uit het matje verwijderen en de bovenkant paneren met een mengsel van eiwit en panko • de pins goudbruin bakken.

Gel van rodekool:

INGREDIËNTEN: **250 g** rode koolsap / **5,5 g** agar agar / **2 st** kaneel / **2 st** steranijs / **200 g** appelsap / zout

BEREIDING: Alle ingrediënten 4 minuten laten koken • het mengsel zeven en laten opstijven, daarna tot een gel draaien en op smaak brengen.

Appelcompote & appel tussen pompoen

INGREDIËNTEN: **250 g** appel (brunoise) / **30 g** sjalot / **50 g** suiker / **30 g** sherryazijn / gehakte peterselie / zout / **10 st** uitgestoken appel (voor tussen de pompoen) / **1 dl** appelsap / **2 g** agar agar

BEREIDING: De brunoise gesneden appel en sjalot aanzetten, voeg de suiker toe en daarna sherryazijn en peterselie • breng deze compote op smaak met een klein beetje zout • leg de uitgestoken plakjes appel in de pan van de appelcompote • kook de appelsap ongeveer 4 minuten • meng de agar agar door de appelsap en stort dit mengsel in Savarin-vormpjes • laat het mengsel opstijven, zet het daarna in een zwarte bak klaar.

Garnituur van pompoen en appel

INGREDIËNTEN: **1 st** pompoen / **½ st** sjalot / tijm / laurier / rozemarijn / olijfolie / **10 st** uitgestoken zoet-zure appel / **50 g** CHEF Natural Fond Demi Glace

BEREIDING: Snijd de pompoen in dunne plakken, steek hier 20 plakjes uit en blancheer deze kort • Leg de plakken pompoen in koud zout/zuur voor pakketjes • bak de pompoenplakken in de olijfolie met de kruiden zachtjes aan met de sjalot, daarna afblussen met de fond • laat de plakken afkoelen, daarna maak je ze aan met de appelcompote en vouw je er pakketjes van.



Bitterballen van eend

INGREDIËNTEN: **25 g** boter / **30 g** bloem / **150 g** CHEF Natural Fonds Demi Glace / **1 st** gelatine / **50 g** geplukte eendenbout / **10 g** appel zoet/ zuur (brunoise) / **1 g** gehakte peterselie / **5 g** sherryazijn / paneerstraatje (bloem, eiwit, fijn paneermeel, grof paneermeel)

BEREIDING: Roux maken van bloem en boter en garen • demi glace en de gelatine toevoegen • op smaak brengen met sherryazijn en zout • deze salpicon mengen met de eendenbout, appel en peterselie en laten afkoelen • maak van de salpicon 10 balletjes en paneer deze • voor het opdienen frituren tot ze goudbruin zijn.

Calvadossaus

INGREDIËNTEN: **6 st** eendenbout / **1 st** appel / **1 st** sjalot / **1 st** knoflook / **1 st** kaneel / 2 st

steranijs / **3 dl** Calvados / **1 l** CHEF Natural Fonds Jus de Veau.

BEREIDING: Eendenbout aanzetten, daarna kruiden • het vlees afblussen met Calvados en laten reduceren tot 1/3 • de fond toevoegen en laten trekken • zeven en nogmaals reduceren.

Knoflookschuim:

INGREDIËNTEN: **250 g** room / **250 g** CHEF Natural Fond Demi Glace / **½ st** knoflook / **1 el** lecitine / zout

BEREIDING:

Alle ingrediënten 15 minuten laten trekken • het mengsel zeven en op smaak brengen met zout.