



## **Menu**

23 augustus 2008

chef-examen

12.00 uur **Kabeljauw met kruidenpuree en witte - wijnsaus**

12.30 uur **Heldere kippenbouillon met wit hoedje**

13.15 uur **Eendenborst op eigen wijze**

14.00 uur **Een bloem van chocolademousse met vanille saus**



# Chef, 23 augustus 2008

## Kabeljauw met kruidenpuree en witte-wijnsaus

*Voorgerecht*

### Benodigheden

4 grote aardappelen  
2 sjalotjes  
handvol pijpajuin  
handvol peterselie  
handvol bieslook  
handvol kervel  
1 dl room  
boter  
zout en peper  
nootmuskaat

2 dl witte wijn  
2 dl visfumet  
2 dl room  
2 sjalotjes  
peper en zout

750 gr. visgraten  
2 uien  
1 wortel  
1 prei  
1 bouquet garni

1 paprika  
½ ui  
1 dl kippenbouillon (**zie soep**)  
1 thee L paprikapoeder  
1 koffie L tomatenpuree

4 plakken Serranoham,  
iets dikker gesneden  
2 vellen bakvast papier

4 stukjes kabeljauw à 80 gram  
(van de rug)  
Peper en zout

**Garnituur:**  
1 tomaat  
peterselie



### Bereidingswijze

#### **Kruidenpuree:**

Schil de **aardappelen** en kook ze met het **bouillonblokje** gaar. Laat ze afkoelen en plet ze grof met behulp van een vorken. Voeg er de 2 gesnipperde en gestoofde **sjalotjes**, een nootje **boter** en de fijngehakte **kruiden** aan toe. Meng er wat room doorheen en breng op smaak met **zout, peper** en **nootmuskaat**.

#### **Witte-wijnsaus:**

Laat de witte wijn en **visfumet**, samen met 2 **sjalotjes**, even inkoken. Voeg de room eraan toe en laat verder inkoken tot de gewenste dikte. Peper en zout.

#### **Visfumet:**

Spoel de **visgraten** onder koud stromend water schoon. Doe ze met **groenten, kruiden** en 1 l. water in een pan, breng tegen de kook aan. Schuim goed af, en laat gedurende 20 min op laag vuur trekken. Zeef de visfumet door een neteldoekse lap. Daarna tot de helft laten inkoken.

#### **Paprikacoullis:**

Voeg alle ingrediënten voor de **coullis** samen en laat gaarkoken. Mix en passeer door een zeef.

#### **Serranoham:**

Verwarm een oven voor tot 180° C.  
Bekleed een bakplaat met een vel **bakvast papier**. Leg daarop de plakken **rauwe ham**. Leg daarop het tweede vel bakvast papier. Laat dit ca. 15 minuten in de oven tot krokant 'drogen'. Breek de plakjes ham in tweeën.

#### **Kabeljauw:**

Roer de geklaarde **boter** en de **olijfolie** door elkaar en vet er de bakplaat mee in. **Zout** en **peper** de stukjes **kabeljauw** en bak ze op een niet te hete bakplaat.



### Serveren

Schik de puree door middel van een ring op de borden. Leg daarop de kabeljauw en nappeer met de witte wijnsaus. Garneer met paprikacoullis, enkele blokjes tomaat, fijngehakte peterselie en 'n plakje gedroogde ham.



# Chef examen, 23 augustus 2008

## Heldere kippenbouillon met wit hoedje

**soep**

### Benodigdheden

½ kg kippennekken  
1 kg kippenvleugels  
150 gr. wortel  
100 gr. prei  
1 takje tijm  
1 laurierblaadje  
foelie  
zout en peper

150 gr gemalen kipfilet  
2 eiwitten + de schalen

300 gr bloem, gezeefd  
2 dl melk (kamertemperatuur)  
11 gram gist ( 1 pakje)  
6 gr zout  
10 gr lauwe boter

boter, om in te vetten  
(zee)zout, om te bestoaien

1 dl room



### Bereidingswijze

#### **Kippenbouillon:**

Zet de **nekken** en **vleugels** op met 2 ½ liter water en breng aan de kook. Draai het vuur lager en laat de bouillon ½ uur trekken. Schuim ze regelmatig af en voeg dan de klein gesneden **wortel, prei, tijm, laurier** en **foelie** toe. Laat het geheel nu ca. 3 uur trekken voor een mooie bouillon. Zeef de bouillon door een neteldoekse lap en laat ze afkoelen.

Ontvet ze. Doe de uitgerafelde, gemalen **kipfilet** met de **eiwitten** en de **eierschalen** in de gezeefde, afgekoelde bouillon en breng deze al roerend terug aan de kook. Als er bovenop een dikke brei ontstaat de bouillon niet meer roeren en nog 2 minuten laten koken. Zeef de bouillon nog eens. Daarna tot de helft laten inkoken. Breng op smaak met zout en peper.

Sla, net voor het uitserveren, de **room** lobberig tot stijf.



### Serveren

Vul 4 , in de warmkast voorverwarmde, witte wijnglazen tot  $\frac{3}{4}$  met de hete kippenbouillon. Schep de room op de bolle kant van een lepel en laat ze zo over de warme kippenbouillon uitlopen. Presenteer er een soepstengel bij.

***Soepstengels:***

Zeef de bloem in een kom. Los de gistkorrels in de melk op. werk de gist / melk oplossing geleidelijk met de vingers, door de bloem. Voeg het zout en de lauwe boter toe. Laat het deeg niet rijzen, maar rol het uit tot een dikte van 3 mm en 15 cm lang. Snijd hiervan reepjes van 1 cm breed. Maak één zijde nat en druk twee reepjes op elkaar. Strooi er wat sesamzaad over en een beetje ei geel. Houd met een hand een uiteinde vast en rol met de andere hand het andere uiteinde op, zodat er een schroefvorm ontstaat.

Leg ze op een bakblik met bakpapier en druk de uiteinden plat. Bak ze in een voorverwarmde oven 200 gr.C in ca 12 minuten lichtbruin af.



# Chef examen, 23 augustus 2008

## Eendenborst op eigen wijze deel 1

## Hoofdgerecht

---

### Benodigheden



### Bereidingswijze

5 Williams peren  
rode bessensap

Schil en halveer de **peren** en verwijder het klokhuis.  
Doe de **rode bessensap** in het water en laat deze ongeveer  
2 uur intrekken. Stoom de peren in ongeveer 10 min  
(goed controleren)  
Laat in koud water snel afkoelen.

5 Roseval aardappelen  
middelgroot  
4 teentjes knoflook  
4 sjalotjes  
10 ml olijfolie  
(zo nodig aanpassen)  
1½ sneetjes witbrood  
zonder korst  
1 bosje bladpeterselie  
zout en peper

Was de **aardappelen** en kook ze 15 minuten in de schil  
tot bijna gaar. Snipper de **knoflook** en de **sjalotjes**.  
Maak hele kleine dobbelsteentjes van het **witbrood**. Hak  
de **peterselie**. Verwarm de **olie** in een pan, laat de  
**knoflook** en de **sjalotjes** glazig worden.  
Bak de dobbelsteentjes vervolgens rustig mee. Voeg  
**peterselie, zout** en **peper** toe. Snijd de gekookte  
aardappelen overlans doormidden en snijd aan de  
onderkant een plakje af zodat de helften kunnen staan.  
Zet de aardappelhelften in een bakplaat of ovenschaal en  
doe er een flinke schep brood/kruidenmengsel op. Zet de  
aardappelen ca 15 minuten in de oven op 200 graden (in  
de gaten houden: mag niet zwart worden  
(anders de temperatuur lager zetten)

3 eendenborstfilets  
peper en zout

### **De eendenborst:**

Maak de filets schoon. Bestrooi ze met peper en zout en  
laat ze 30 min. rusten.

Maak aan de vetzijde wat ondiepe inkepingen, zodat het  
vlees niet geraakt wordt. Leg ze in een koude koekenpan.  
Zet het vuur laag aan en laat rustig op temperatuur  
komen. Giet eventueel het gesmolten vet weg.  
Controleer regelmatig of het vet bijna weg is en mooi  
donker gekleurd is. Dit zal na 10 à 15 minuten het geval  
zijn. Zet nu het vuur hoog en draai het vlees om en bak in  
3 à 4 minuten rosé. Haal de filets uit de pan en laat 10  
minuten, verpakt in aluminiumfolie, rusten.



# Chef examen, 23 augustus 2008

## Eendenborst op eigen wijze deel2

## Hoofdgerecht

---

### Benodigheden



### Bereidingswijze

2 dl rode wijn  
2 dl. bouillon (zie soep)  
1 fijngesneden sjalotje  
1 theelepel appelstroop  
2 takjes tijm  
boter  
peper en zout.

#### **Rode wijnsaus:**

Smoor de **sjalot** even in een klein klontje **boter**.  
Giet de **bouillon** erbij en laat inkoken tot de helft.  
Doe de **rode wijn** erbij en de **tijm** en laat de saus  
nogmaals inkoken. Zeef de saus, voeg de  
**appelstroop** toe en laat de saus zo nog zachtjes  
even doorkoken. Haal de saus van het vuur en klop  
er vlak vóór het opdienen een paar piepkleine  
klontjes ijskoude **boter** door.



### Serveren

Snijd het vel van de eendenborst, snijd er mooie  
gelijkmatige schijfjes van en rangschik ze in een  
waaivorm. Leg de eendenborst als waaier midden  
op een warm bord. Serveer er de groenten en  
aardappel bij. Druppel de saus over het bord.



# Chef examen, 23 augustus 2008

## Een bloem van chocolademousse met vanille saus *nagerecht*

### Benodigheden

125 gr. pure chocolade  
25 gr. witte basterd suiker  
2 eieren  
1 eidooiers  
3 dl. Room  
½ dl rum

1 dl water  
50 gr roomboter  
60 gr. gezeefde bloem  
2 ei  
snufje zout

1 dl slagroom

3 eidooiers  
3 dl melk  
1 vanillestokje  
40 gr. suiker

1 bosje mint



### Bereidingswijze

#### **De pure chocolade mousse:**

Smelt voor de pure mousse de **chocolade** au bain marie. Let erop dat zodra de chocolade begint te smelten je de pan van het vuur haalt en er weer op terugzet. De temperatuur mag niet boven de 40° komen.

**Room** opslaan tot yoghurt dikte.

**Eieren** met **eidooiers** samen met de suiker au bain marie. Opslaan tot 70 gr. Daarna koud kloppen met de mixer.

Ei compositie en de chocolade vermengen met een spatel. Room erdoor spatelen en doe er als laatste de rum erdoor.

En in een platte schaal laten opstijven in de koelkast.

#### **De soesjes:**

Breng water en boter aan de kook tot de boter is opgelost. Meng de bloem met een spatel erdoor (van het vuur af). Zet de pan op een laag vuur en laat het mengsel garen (ongeveer een minuut). Als het deeg een beetje zanderig gevoel geeft als je het door de vingers wrijft dan is het gaar. Haal de pan weer van het vuur. Meng het hele ei beetje bij beetje door het mengsel. Uiteindelijk moet het geheel goed spuitbaar zijn.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit 5 soesjes en bak ze af in 25 minuten op 200°.

Klop de slagroom en vul de soesjes.

#### **Vanillesaus:**

Snij de vanillestokje door midden in de lengte, zodat de zaadjes bloot komen te liggen. Doe de peul met de melk in een steelpannetje en laat deze **broeien** op een heel laag vuurtje. Ook hier geldt, **lekker kost tijd**, laat de melk en vanille gerust een uur op het vuur staan,

Nu even opletten: Breng de melk aan de kook en verwijder het stokje. Schraap het laatste restje merg uit de vanillestokjes en doe deze bij de melk. Klop ondertussen de eidooiers met de suiker goed los in een grote kom. Schenk vervolgens de melk bij de eieren en klop goed door. Schenk het geheel nu weer in een schone pan en verwarm, maar laat het **niet koken** (dan schiften de eieren)! Door het verwarmen gaat de saus iets binden, maar hij blijft vrij dun, dit hoort ook zo.



### Serveren

Maak midden op het bord een bloem van 3 kleine quenelles. aan de andere kant een soesje gevuld met slagroom. Nappeer daaromheen de saus. Maak het af met een blaasje mint.