



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Menu april 2002
(Culinaire Gilde Zeeland)

MENU APRIL 2002

0=0=0

GAMBA'S IN CONTONESE SAUS

WATERZOOI VAN ROGVLEUGEL

KALFSZWEZERIK IN BLADERDEEG

RIBEYE MET KRUIDENKORST, BROCOLI, EN GEMENGDE SALADE

GEBAKKEN APPEL MET RUM EN ROZIJNEN, VANILLEIJS EN KANEELSABAYON

GAMBA'S IN CONTONESE SAUS

24		gamba's	175	gr	winterwortel
2		pak-soy	175	gr	lente-uitjes
1		steranijs	150	gr	shii-take (gedroogd)
1	tn	knoflook	0,5	bl	waterkastanjes
35	gr	gemberwortel	2	dl	sake
7	dl	kippenbouillon			sesamolie
		sojasaus			Mirin (rijstwijn)
		roomboter			gembersiroop
		(of aardappelzetmeel)			

Shii-take in kleinere stukken snijden, laten weken en goed laten uitlekken. Gamba's schoonmaken en darmkanaal verwijderen. Bewaar ze in de koeling.

Pak-soy in reepjes van ca. 2 cm breed snijden en in de koeling bewaren. Snijd de lente-uitjes, wortel en waterkastanjes tot brunoise.

Knoflook en gemberwortel in stukjes snijden en met de steranijs aanbakken in de wok. Afblussen met sake. Kippenbouillon toevoegen en aan de kook brengen. Laat de bouillon inkoken tot sausdikte en zeef hem dan. Brunoise-garnituur en shii-take toevoegen en 1 minuut laten doorkoken. Voeg 1 el sesamolie en 1 glas (2-3 dl) Mirin toe. Breng op smaak met gembersiroop en sojasaus (voeg de sojasaus eetlepelsgewijs aan het gerecht toe en proef telkens. Monteer de saus met roomboter of gebruik aardappelzetmeel.

Wortelbrunoise beetgaar koken en koudspoelen.

Roer de pak-soy in een wokpan met een scheutje sojasaus.

Bak de gamba's aan beide zijden aan en laat even rusten (bak ze niet te lang, dan worden ze droog).

Verwarm de wortelbrunoise in een beetje boter.

Leg midden op een voorverwarmd bord de pak-soy. Leg de gamba's er midden op. Laat de saus langs de pak-soy en de gamba's lopen, niet te veel. Serveer de rest van de saus apart. Verdeel de wortelbrunoise over het bord.

Wijnadvies: Maquehua chardonnay

WATERZOOI VAN ROGVLEUGEL, GEGRILDE
SINT-JACOBSSCHELPEN EN ZEEUWSE
MOSSELEN MET SAFFRAAN EN DRAGON

24		mosselen	2		venkel
1	dl	Noilly Prat	½		bosje dragon
enkele	dr.	saffraan	12		rogvleugels
10	dl	visfond	300	gr	hol. garnalen
9	el	groentebrunoise (wortel, prei, knolselderij)			olijfolie peper en zout

Breng de visfond, groentebrunoise, saffraan en Noilly Prat even aan de kook. Snijd de venkel zeer dun, stooft de venkel korte tijd in een scheutje olie en breng op smaak met een beetje gehakte dragon, peper en zout. Stoom de schoongemaakte rogvleugel bijna gaar. Bak de schoongemaakte Sint-Jacobsschelpen korte tijd in de hete pan. Leg de gestoofde venkel in warme diepe borden en leg hier de rogvleugel op. Schep de hete bouillon hieromheen en garneer het geheel met de gebakken Sint-Jacobsschelpen en de garnalen.

700	gr	kalfszwezerik	Saus:		
250	gr	Belgische spinazie	6	dl	ingekookte
48		peultjes			kalfsfond
24	kl	bospeentjes	100	gr	koude boter
24	pl	bladerdeeg	4	el	cognac
		zout en peper	4	el	Madeira
			4	el	geh. Sjalotjes

De kalfszwezerik goed spoelen in koud water tot hij mooi blank is. Daarna 10 minuten in water, waaraan wat zout is toegevoegd, pocheren. Spoel af met koud water, verwijder vliezen en vetstukjes en snij in stukjes. Haal deze door de bloem, kruid met peper en zout en bak ze gedurende 3 min. aan elke zijde in boter. Haal uit de pan en laat afkoelen.

Giet braadboter uit pan, voeg de gehakte sjalotjes toe en flambeer de cognac. Voeg kalfsfond en Madeira toe en laat gedurende 5 minuten inkoken. Passeer door fijne zeef en monteer de saus op met koude boter. Breng op smaak met zout en witte peper uit de molen.

Maak de peultjes en bospeentjes schoon (laat een beetje groen aan de peentjes zitten) en kook ze apart in water met wat zout beetgaar. Zet ze weg en verwarm ze kort voor het uitserveren in een beetje boter.

Steek 12 plakjes met een doorsnede van 10 cm uit de bladerdeeg en vervolgens 12 plakjes van 11 à 12 cm (dekseltje)

Blancheer de spinazieblaadjes kort in water met wat zout en laat ze op een doek drogen. Verdeel de helft van de spinazie over 10 uitgerolde ronde plakjes bladerdeeg (10 cm doorsnee), een rand van 1 cm vrijlaten. Leg hierop wat stukjes zwezerik, leg hierop de andere helft van de spinazie en dek af met de andere ronde plak bladerdeeg en plak deze vast. Laat de verkregen crousé 15 min. rusten en bestrijk dan met losgeklopt eigeel en plaats crousé's op een bakplaat met Silpat in voorverwarmde oven van 200 graden (ca 15 min. of tot de bladerdeeg goudbruin is).

Snij de crousé doormidden en leg in waaivorm op een voorverwarmd bord, leg hiertussen de saus en de 3 peultjes en 2 bospeentjes.

Wijnadvies: Morgon

KALFSZWEZERIK IN BLADERDEEG

RIB-EYE MET KRUIDENKORST

1400 gr rib-eye aan een stuk (of twee)
 4 el boter
 2 el zwarte peperkorrels
 2 el verse tijmblaadjes
 4 el gehakte basilicum
 mie de pain (paneermeel van brood, zelf maken)

Saus:

6 dl kalfsfond 1 prei
 2 dl rode wijn 1 winterwortel
 1 sjalot 1 tijm

Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Schroeï het vlees vervolgens rondom dicht in de hete boter. Bestrooi het vlees met zout. Hak de peperkorrels met de tijmblaadjes en basilicum en meng dit met de mie de pain. Verdeel dit mengsel over de bovenkant van de rib-eye eventueel lijmen met losgeklopt eiwit. Leg het vlees in een ovenschaal zet in de op 160° voorverwarmde oven en laat het tot de juiste gaarheid braden. Voor rood vlees een kerntemperatuur van ca. 52 graden, en voor rosé een kerntemperatuur van ca. 58 graden.

Neem het vlees uit de pan en wikkel het in aluminiumfolie. Schenk de fond in de pan en roer de aanbaksels los met een vork. Voeg de wijn toe en laat de saus tot een derde inkoken. Breng de saus op smaak met peper en zout en klop er een klontje koude boter door. Snij de rib-eye in plakken en serveer het vlees met de saus.

SNIJBONEN MET BOTER

500 gr snijbonen 1 ui
 50 gr mager gerookt spek 30 gr boter

Maak de snijbonen schoon en ontdoe ze van draden. Was ze en snij ze in een ruit. Kook ze in ruim water met wat zout. De uien fijn snipperen. Spek in fijne reepjes snijden. De uien en het spek aanzetten in een sauteuse met wat boter. Bonen laten uitlekken en mee laten sauteren. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat.

TIMBAALTJE VAN SPINAZIE

1400 gr spinazie 4 eieren
 1 ui 35 gr boter
 1½ dl room

Spinazie goed wassen en goed uit laten lekken. Ui fijn snipperen en laten fruiten in de boter. Spinazie toevoegen en mee sauteren. Goed op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat. Een royale massa maken van de eieren en de room en dit ook op smaak brengen. Zorg dat er zoveel mogelijk vocht uit de spinazie is. 1/6 van de spinazie apart houden en de rest in de foodprocessor tot een gladde massa pureren. Daarna met de royale mengen en op smaak brengen. De achtergehouden spinazie iets kleiner snijden en als garnituur door de massa spatelen. De timbaaltjes goed insmeren met zachte boter en deze dan vullen met de spinaziemassa. De timbaaltjes in een slee plaatsen: papier op de bodem (krant). Au bain marie pocheren in de oven op een temperatuur van 150 graden gedurende ongeveer 1 uur. Daarna voorzichtig storten op het bord.

POMMES TOURELLES

8 grote aardappelen 1 tn knoflook
 100 gr geraspte kaas zout, witte peper
 2½ dl room
 1 dl kippenfond

Aardappelen schillen en in plakken snijden van ong. 5 mm dikte. Met een gladde steker van 5 cm. 48 rondjes uitsteken en deze 3 à 4 minuten voorkoken in een mengsel van 2½ dl room, kippenfond en 2½ dl water. Kruiden met zout en peper. Uit laten lekken op een zeef.

Leg nu 12 rondjes op een plank. Bestrooi ze met kaas, vervolgens weer een plakje aardappel en dan weer kaas enz. Wanneer 4 plakjes op elkaar liggen deze vastprikken met een cocktailprikker en bovenop nog wat kaas strooien. Vlak voor het uitserveren gaan ze 10 minuten in een warme oven en zonodig even onder de salamander om de kaas mooi te laten kleuren.

GEBAKKEN APPELTJES MET VANILLE-IJS EN RUM
MET EEN KANEELSABAYON

9		golden delicious	Sabayon:		
3	dl	suikerwater	6		eidooiers
35	gr	poedersuiker	50	gr	poedersuiker
2		vanillestokjes	1	tl	kaneel
2	dl	witte wijn	½		vanillestokje
100	gr	blanke rozijnen	2½	dl	witte wijn
0.75	dl	rum	Vanille-ijs:		
2		sinaasappels	5		eidooiers
		(rasp van)	125	gr	suiker
½	bos	munt	5	dl	melk
			1½	dl	room
			1		vanillestokje

Snijd van twee appels flinterdunne plakjes, haal ze door het suikerwater en leg ze op een met bakpapier belegde bakplaat. Laat ze in de oven op 70°C enkele uren drogen (ovendeur open).

Wel de rozijnen.

Snijd de overige appels elk in 8 partjes (maantjes). Bak de appels goudbruin aan en voeg het vanillemerg en de poedersuiker toe. Blus af met witte wijn en rum. Voeg de gewelde rozijnen, het sap van een halve sinaasappel en de sinaasappelrasp toe. Kook het sap in tot een stroperige massa en gebruik dat bij het uitserveren om over de appels te verdelen.

Vanille-ijs: Verwarm de melk met het opengesneden vanillestokje. Klop de eidooiers met de suiker schuimig. Voeg langzaam al kloppend de hete melk toe en verwarm het mengsel tot 85°C. Laat de pan schrikken in koud water. Blijf regelmatig roeren. Passeer het mengsel en draai er in de ijsmachine ijs van. Halverwege de draaitijd de room langzaam toevoegen. Aan het einde van de draaitijd het ijs in de diepvries zetten..

Sabayon: Klop de eiermassa samen met de suiker, kaneel en de wijn tot een gebonden luchtige saus. Leg de appels midden in een diep bord. Leg er een bol vanille-ijs op en schenk hier wat sabayon en rozijnen over. Garneer met gedroogde appels en munt



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>