



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Menu december 2002
(Cuisine Culinaire Rijnmond)



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand december 2002 (12 personen)

Gestoomd kip -ham pakketje

Heldere soep van de Chef

Stoofpotje met wild zwijn

Chocolade terrine met sinaasappel

Wijn: Voorgerecht : Pinot Blanc

Hoofdgerecht : Rioja reserva

Dessert : Asti Spumante

Gestoomd kip -ham pakketje

Ingrediënten voor 12 personen

6 kleine dubbele kippenborstfilets
5 eetlepels peterselie fijngehakt
grofgemalen peper
1 theelepel gedroogde tijm
24 plakken rauwe ham, in dunne grote plakken
9 dl kippenbouillon
2,5 dl droge witte wijn
200 gr boter
zout
250 g haricots-verts
12 cherry tomaten
2 limoenen

Maak de borstfilets droog met keukenpapier. Leg ze daarna open en maak 12 porties.

Breng de bouillon en de wijn aan de kook en laat tot 2 dl inkoken.

Roer de boter zacht en voeg onder voortdurend kloppen met een kleine garde beetje bij beetje steeds een theelepel van het ingekookte vocht toe. Pas op dat de boter niet te warm wordt. Het moet geweldige boter blijven.

Schep de peterselie peper en thijm door elkaar.

Verdeel het mengsel over de borstfilets en strijk het er over uit.

Sla daarna de filets dicht en verpak elke filet in een 2 plakken rauwe ham.

Bind de aldus gevormde pakketjes vast met een katoenen draad.

Leg de filets in de stoomoven op stand stoom en 99 graden. Stoom ze in 15 minuten gaar.

Daarna inpakken in aluminium folie en warm houden in de stoomoven op 50 graden.

Verwijder de draadjes van de verpakte filets. Trancheer de borstfilets. Leg de plakken op de voorverwarmde borden en garneer het met haricots-verts, een klein tomaatje met daarin gestoken een toefje peterselie. Overgiet met de saus. Leg er tot slot een schijfje limoen bij.

Heldere soep van de Chef

Ingrediënten voor 12
personen

3 liter kalfsbouillon
600 gr oesterzwammen
1 dl witte wijn
1,5 el gehakte sjalotten
1 blikje tomatenpuree
Kruidenbouquet:
1 prei
1 wortel
peterselie
thijm
selderij
rozemarijn
knoflook

Garnering:
Fijn gesneden
peterselie
1 prei

De oesterzwammen bij de steel wigvormig wegsnijden. Per soepkom wat stukken oesterzwam achterhouden als garnituur.

In een beetje witte wijn de sjalotjes blancheren, dan de gesneden zwammen erbij doen. Daarna de bouillon erbij en het kruidenbouquet. Laten koken en daarna ca 1,5 uur op laag vuur laten trekken.
Eventueel nog 2 lepels tomatenpuree toevoegen.

De bouillon door een doek passeren.
Intussen de apart gehouden zwammen voor het garnituur in fijne reepjes snijden en rauw laten. Witte dun gesneden prei ringetjes eveneens rauw, als garnituur klaar zetten.

De bouillon op smaak maken met wat zout en peper. Het garnituur over de kommen verdelen.
De consommé er over schenken en met wat fijngehakte peterselie bestrooien.

Stoofpotje met wild zwijn

Ingrediënten voor 12 personen

1500 g wildzwijn vlees
(bij voorkeur van de achterbout)
zout
zwarte peper uit de molen
140 g boter
12 el olijfolie
3 uien (gesnipperd)
3 tenen knoflook
100 g bloem (gezeefd)
6 el tomaten puree
9 dl wildbouillon
3 dl rode wijn
3 takjes verse thijm
3 laurierblaadjes

1500 g kleine ronde aardappeltjes
6 el fijngehakte peterselie

Maak het vlees droog met keukenpapier en snijd het in blokjes van 2 centimeter. Strooi er wat peper en zout over.

Verhit de boter en olie en wacht tot het schuim van de boter grotendeels is weggetrokken. Laat het vlees aan alle kanten bruin bakken.

Let op: gebruik hiervoor meerdere koekenpannen en bak kleine hoeveelheden tegelijk. Anders bakt het vlees niet meer maar gaat het koken in zijn eigen vocht, omdat de temperatuur door de hoeveelheid vlees te laag wordt.

Voeg halverwege het bakken de gesnipperde ui toe en tegen het einde pas de knoflook.

Strooi de bloem erover en voeg de tomatenpuree toe. Schep alles enkele malen goed om.

Doe alles in 1 grote pan en doe de bouillon en de wijn erbij. Breng het onder voortdurend roeren aan de kook en voeg de thijm en de laurier toe. Temper het vuur en laat alles 1½ uur zachtjes stoven.

Bak intussen de aardappeltjes in hete olie goudbruin en gaar op een matig afgestelde warmtebron.

Schep de aardappeltjes vlak voor het opdienen door het gerecht.

Schep het daarna op de borden en strooi er wat peterselie over.

Chocolade terrine met sinaasappel

Ingrediënten voor 12 personen

20 bitterkoekjes
10 el sinaasappel likeur
600 gram pure chocolade
750 gram mascarpone
10 sinaasappels
4 eetlepels suiker
24 kerstchocolaatjes
Cakevorm
Spuitslagroom

Snijd de bitterkoekjes in kleine stukjes. Besprenkel ze met 5 eetlepels likeur. Breek de chocolade in een steelpan in stukken (au bain marie) en smelt ze al roerend. Roer de gesmolten chocolade door de mascarpone. Meng de bitterkoekjes met likeur, erdoor. Schep de massa in een cakevorm. Strijk de bovenkant plat en laat de terrine in de koelkast 2 uur opstijven.

Boen de schil van 2 sinaasappelen onder heet water schoon. Trek met een zesteur sliertjes en leg deze in ijskoud water.

Pers de sinaasappel hierna uit. Schil de resterende sinaasappels dik tot op het vruchtvlies en snijd de partjes los tussen de vliesjes en van het sap op. Verwarm het sap met de suiker en de rest van de likeur en laat zachtjes 1 minuut koken. Roer er de schilletjes door, bewaar een beetje voor garnering.

Serveren:

Verdeel de sinaasappelsaus over de borden. Zet de terrine uit de koelkast 10 seconden in een laagje heet water. Keer de terrine op een schaal. Snijd het in plakken met een natgemaakt scherp mes. Verdeel de plakken over de borden. Garneer af met partjes sinaasappel, sliertjes en chocolaatjes. Tot slot een toefje slagroom.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>