



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Menu januari 2000
(Stg. Culinair Genootschap Utrecht)

Menu

kookavond januari '00

Salade met rondelles van tong en zalm
in saffraandressing

**

Romige erwtensoepp met rookworst

**

St. Jacobsmosselen en witlof
met gefrituurde mosselen en twee sauzen

**

Wilde eendenborst met confit van de pootjes
met salie en appelpuree

**

Schuimgebak met chocolademousse

**

Mokka

(hoeveelheden in receptuur gebaseerd op 12 personen)

salade met rondelles van tong en zalm in saffraandressing

ingrediënten voor 12 personen:

240 gram zalm 125 ml slagroom	Snijd de verse zalm in stukjes en maal die in de keukenmachine fijn; voeg dan beetje voor beetje de room toe en kruid met zout en peper.
600 gram grootblad- spinazie	Was de spinazie en blancheer de groente vervolgens enkele seconden in kokend water en breng meteen over in koud water. Leg de spinazie op een doek en snijd de nerf uit de bladeren.
10 tongfilets 125 g gerookte zalm	Leg 5 tongfilets met de huidzijde naar beneden op een stuk dubbelgevouwen plastic folie. Wrijf de filets voorzichtig plat (niet slaan!!) Bedek de filets met zalmmousse, leg hierop de spinazie en dan de gerookte zalm. Rol dit met behulp van de plastic folie op en let op, dat er geen plastic folie tussen de rol komt. Bind de uiteinden met een stukje touw (waterdicht!) vast. Pocheer de rol 20 min. in water met een temp. van 80° C. Haal de rol uit het water en laat volledig afkoelen.

dressing:

3 soorten sla: - frisee - lollo rosso - eikenblad 2 tomaten 4 eierdooiers 1 eetlepel mosterd 2 mespunten saffraan- poeder olijfolie 220 ml appelsap zout, peper 12 takjes kervel	Was en droog de sla. Ontvel tomaten, haal er de zaadlijsten uit en snijd er een brunoise van. Klop de eidooiers los met mosterd, zout en de saffraanpoeder. Voeg druppelgewijs de olie toe, blijf kloppen tot dunne mayonaise ontstaat, dan scheutje voor scheutje het appelsap toevoegen; voortdurend proeven, want teveel is niet lekker.
--	--

presentatie:

Pluk de sla in stukjes, meng de soorten en leg een bergje op de borden; sprenkel de dressing er over en omheen.
Snijd de tongrol in dunne plakjes (electrisch mes) en verdeel deze over de sla.
Garneer met tomaat en kervel.

romige erwtensoep met rookworst

ingrediënten voor 12 personen:

750 gram diepvries-doperwten	Doe de diepvries-doperwten en het gerookte spek in een royale pan. Vul de pan met de kalfsfond en het water. Breng dit mengsel aan de kook en laat het op een laag vuur zachtjes doorkoken.
75 gram mager gerookt buikspek	Maak de uien en de prei schoon; was ze grondig.
1.2 liter kalfsfond	Snijdt de groenten klein; doe deze bij de kokende erwtensoep en laat het geheel 45 min. zachtjes doorkoken.
2 liter water	Pureer de erwtensoep, inclusief het spek in de blender en druk vervolgens de gepureerde massa door een fijne zeef. Laat afkoelen.
200 gram uien	
250 gram prei	
500 gram verse rookworst	Pocheer de rookworst in water van ca. 90° C gedurende ca. 20 min. (water mag persé niet koken!). Spoel de worst af onder koud stromend water en verwijder de worstendarm. Snijd de worst in brunoise en bewaar deze in de koelkast.
2 bosjes bosuitjes	Was de bosuitjes en snijd de witte en lichtgroene delen in ragfijne plakjes.

bereiding à la minute (ca. 5 tot 10 min.):

0,5 liter room zout versgemalen witte peper	Breng de erwtensoep al roerend weer aan de kook (let op eventueel aanbranden!). Sla intussen de room tot yoghurt dikte en doe deze bij de kokende soep. Roer alles goed door elkaar en breng de soep op smaak met zout en vers gemalen peper. Draai het vuur uit.
---	---

Doe de worstbrunoise en de ui-ringetjes bij de hete erwtensoep.

Serveer in voorverwarmde soepkommen.

St. Jacobsmosselen en witlof met gefrituurde mosselen in 2 sauzen

ingrediënten voor 12 personen:

24 grote of 48 kleine St. Jacobsmosselen (in totaal 500 gram)	<p><i>St. Jacobsmosselen</i></p> <p>Verwijder het oranjekeurig koraal (kuit). Snijd eventueel de grote mosselen doormidden, laat de kleinere heel. Gril ze vlak voor het uitserveren in de oven gaar (ovenwarmte op grillstand zetten). Tussendoor de mosselen omkeren. Blijf er bij om te voorkomen, dat ze verbranden!</p>
1 zak mosselen 3 dl witte droge wijn ½ winterwortel groen van prei selderij ui olie tempurameel	<p><i>Mosselen</i></p> <p>Spoel de mosselen schoon en verwijder open en/of beschadigde exemplaren. Laat de fijngesneden wortel/prei/selderij en ui in wat olie zweten. Voeg de wijn toe, laat even koken, voeg de mosselen toe, dek af en laat 5 min. koken. Haal de mosselen uit de pan; zeef het vocht door een doek.; bewaren. Haal de mosselen uit de schelp; er zijn ca. 5 mosselen per persoon nodig. De rest kan als borrelhapje dienen. Maak een dik beslag van tempurameel, zout, peper en water. Haal de mosselen hier doorheen en frituur ze op het laatste moment croquant.</p>
¼ liter rode wijn ¼ liter rode port 100 gram boter 100 ml room	<p><i>Sauzen</i></p> <p>Laat de rode wijn en de port sterk inkoken. Voeg de verwarmde room toe. Laat nog even inkoken en monteer dan met koude boterklontjes. Breng op smaak met zout en peper.</p>
200 ml witte port sap van 1 limoen 400 ml mosselvocht 150 gram boter	<p>Limoen schoon borstelen en met zesteur zeer fijn schilletje van limoenschil trekken; deze schilletjes-julienne bewaren voor garnering. Pers de limoen daarna uit. Kook de witte port met het limoensap in. Voeg het mosselvocht toe en laat verder inkoken. Monteer ook deze saus met koude boterklontjes.</p>
8 struikjes witlof 2 eetl. suiker olie zout limoensap	<p><i>Witlof</i></p> <p>Was de witlof en snijd ze julienne. Carameliseer de witlof door de de suiker in de olie te verhitten en te bakken tot bruine kleur ontstaat. Let op, dat het vuur niet te laag staat, want in dat geval zal de witlof worden gestoofd en niet gecarameliseerd. Breng op smaak met wat druppels limoensap.</p>
	<p><i>Presentatie</i></p> <p>Plaats midden op het bord een bergje witlof. Daarop de St. Jacobsmosselen en gefrituurde mosselen. Aan de ene kant de rode wijnsaus en aan de andere kant de limoensaus. Garneer met julienne van limoenschil.</p>

wilde eendenborst met confit van de pootjes met salie en appelpuree

Ingrediënten voor 12 personen

6 kooi-eenden
1 blik ganzenvet

Haal van de eenden eerst volledig het vel af; dan de borsten en daarna de pootjes. Zet de borsten zolang in de koeling. Bewaar karkassen. Snijd het vel in zeer kleine stukjes en braad dit op een laag vuur uit met gevolg, dat het vet vrij komt (om straks de eendenborsten in te braden). Stoof de pootjes in ganzenvet in ca 1.45 uur gaar. Gebruik hiervoor een elektrische kookplaat.

1 liter gevogeltesfond
1 fles witte wijn
1 ui en 1 wortel
peterselie/selderij
stelen van salie
1 dunne prei
6 tenen knoflook

Saus

De kort geslagen karkassen van de eenden aanzetten in wat olijfolie. De fijngesneden groenten en kruiden toevoegen en even laten meefruiten. Aflussen met de fond en dan ca 2 uur zachtjes laten koken.. Zeef de saus en laat fors inkoken; monteer met een klont boter en breng de saus op smaak met zout en peper.

5 Elstars
fles rode wijn
60 gram suiker
merg/1 vanillestokje

Appelpuree

Schil de appels en snijd ze in stukken. Zet ze op met de rode wijn, ½ suiker en vanille. Zachtjes laten koken tot alle vocht verdampt is. Let op aanbranden! Breng op smaak met klein scheutje Calvados.

250 gram verse pasta
(spaghetti)

Pasta

Omdat vermoedelijk de tijd ontbreekt om zelf pasta te maken, is gekozen voor *verse* pasta, die tegenwoordig verkrijgbaar is. In gezouten water (met toevoeging van 1 eetl. olijfolie) koken, zo kort mogelijk voor het opdienen de pasta in ca. 3 min. beetgaar koken. Door de gare pasta een klontje boter roeren.

300 gram Shitake
200 ml room

Shitake paddenstoelen

Haal zo nodig de droge einden/steeltjes van de paddenstoelen. Borstel ze schoon, snijd de shitake in stukjes en bak ze in wat olie gaar. Voeg de verwarmde room toe en laat iets inkoken; niet teveel!

1 bos salie
tempurameel

Saliebladen

Maak met tempurameel en wat water een dik beslag. Haal hier de saliebladen door en frituur kort op 180° C, wél gaar, maar niet té bruin.

Eendenborsten en -pootjes

Bak de eendenborsten in hun eigen vet (van de vellen) rosé en dek de schaal af met aluminium folie. Bak de pootjes heel licht in de olie, maar pas op: het vlees is heel snel te droog!

Presentatie

Midden op het voorverwarmde bord wat spaghetti, daarop de Shitake. Trancheer de eendenborsten (genappeerd met wat saus), spiegeltje saus en blaadjes salie rondom de spaghetti en shitake. Royale quenelle appel - puree.

schuimgebak met chocolademousse

Ingrediënten voor 12 personen

Bereidingswijze

160 gram gemalen amandelen	Maak eerst het schuimgebak: vermeng de amandelen in een kom met de poedersuiker, de cacao en vier losgeklopte eiwitten.
160 gram poedersuiker	NB zorg, dat alle recipiënten vóór het verwerken van het eiwit tot stijf geslagen eiwitschuim vetvrij zijn!
30 gram cacao	Klop de resterende tien eiwitten stijf onder toevoeging van 120 gram kristalsuiker. Spatel dit eiwitschuim zorgvuldig door het eerste mengsel en doe het geheel in een spuitzak, voorzien van een glad spuitmondje.
14 eiwitten	Bedek een pakplaat met beboterd bakpapier en spuit hierop 24 ronde plakken - aaneengesloten spiralen - met een \varnothing van 10 cm. Bestuif deze plakken met poedersuiker en bak ze 20 à 25 min. in de op 180° C voorverwarmde oven. Laat de klep van de oven daarbij op een kier staan, zodat de damp kan ontsnappen.
120 gram kristalsuiker	Laat de schuimplakken afkoelen en maak intussen de chocolademousse.

chocolademousse

700 gram slagroom of crème fraîche	Klop de slagroom of crème fraîche stijf en bewaar de room tot gebruik in de koelkast.
6 blaadjes gelatine	Week de gelatine in koud water. Breng de melk aan de kook.
½ liter melk	Klop de eierdooiers met de suiker tot een schuimige massa. Giet al roerende de kokende melk erbij en giet het geheel in de pan terug. Laat de aldus verkregen vla nog drie minuten doorwarmen bij een temperatuur van 85 ° C, zodat de dooiers gaar worden.
8 eierdooiers	Doe de in stukjes gehakte chocola in een kom en giet de hete vla erbij; roer tot de chocola volledig is gesmolten. Voeg eveneens de goed uitgeknepen gelatineblaadjes toe en blijf roeren tot deze volledig zijn opgelost. Laat het mengsel afkoelen en lobbijg worden.
200 gram suiker	Spatel ten slotte - met kleine beetjes tegelijk - de stijfgeslagen room door de chocolade.
250 gram couverture chocola, in stukjes	

Het afwerken

Bedek de helft van de schuimplakken met een laag chocolademousse van ca 1 cm dikte en leg de resterende schuimplakken op de mousse zodat er een soort wafel gevormd wordt.

Serveer dit gerecht bijvoorbeeld samen met de mokka.



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>