



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Menu juni 2024
(Cuisine Culinaire West-Brabant)



1^e Voorgerecht:
64°C ei



2^e Tussengerecht
Zalm Advocado Appel



3^e Soep
Forel Clam chowder Selderij



4^e Hoofdgerecht
Picanha Ui Rolls



5^e Dessert
Rabarber framboos zwarte bes



1 - Amuse



64°C ei

Wijnadvies: Gewurztraminer

2 - Voorgerecht



Zalm Advocado Appel

Wijnadvies: Tiefenbrunner Alto Adige Chardonnay Merus

3 - Soep



Forel clam chowder selderij

wijnadvies:

4 - Hoofdgerecht



Picanha Ui Rolls

Wijnadvies: Torres Celeste Ribera del Duero Crianza

Vallemayor Rioja Crianza

Chateau Crusquet Sabourin

5 - Dessert



Rabarber framboos zwarte bes

Wijnadvies: Goggiano Moscato D'Asti

Wijnadvies: Roosendaals Wijnhuis



1 AMUSE 64° C EI

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 14 eieren	1/ EI Verwarm de sous-vide tot 64 °C. Om snel gewenste temperatuur te bereiken, de sous vide vullen met warm water! Leg de hele eieren in de Sous-Vide en laat minimaal 1 uur op 64 ° garen. Voor serveren koelen in ijswater en pel ze voorzichtig. Haal de eidooiers eruit en leg warm weg.
2/ 5 st sjalot 400 ml witte wijn 3 bl. laurier takje tijm 250 gr. koude boter 50 gr. crème fraîche 1 bol zwarte knoflook 3 patronen kidde	2/ BEURRE BLANC De sjalotten fijnsnijden en in een kookpan even aanzweten in een beetje boter. Aflussen met witte wijn, voeg de laurier en tijm toe. Dit ± 20 minuten zachtjes laten koken, zorg dat de sjalotten goed gaar zijn. Vervolgens door passevite met fijne zeef drukken en houd saus apart. Pureer de zwarte knoflook. Saus opmonteren met de boter, crème fraîche en zwarte knoflook puree. Saus in een sifon doen en beluchten, zet de sifon warm in het sous-vide bad.
3/ 6 plakjes bladerdeeg 2 eidooier 60 gr. Parmezaan kerrie poeder zeezout	3/ KAASWOKKEL Verwarm oven tot 200°C. Plak 3 x 2 plakjes bladerdeeg aan elkaar en rol in de lengte uit. Kwast het bladerdeeg in met de eidooier. Bestrooi met kerriepoeder, zeezout en geraspte Parmezaan. Snijd totaal 14 repen uit het bladerdeeg, vervolgens pak een reep op en twist de plak korst en leg op bakplaat met een bakmatje en zo verder met de andere repen. Bak de wikkels af in de oven tot goudgeel.
4/ 30 gr. bladselderij 100 ml zonnebloemolie zout gemalen witte peper	4/ SELDERIJ OLIE Pluk de blaadjes van de stelen. Blancheer de selderij in gezouten water. Koel terug op ijswater. Verwarm de olie tot ± 50° c. Dep de selderij droog en draai samen met de olie en witte peper tot een egale massa in de keukenmachine / blender. Giet door een zeer fijne zeef en laat uitlekken.
5/ 4 sneetjes wit brood	5/ CROUTONS Leg het brood even in de vriezer; hierdoor snijdt het gemakkelijker à brunoise. Clarifeer de boter en bak de croutons licht bruin.



6/

Enkele takjes waterkers

30 gr. Parmezaan

Selderij olie

6/ SERVEREN

Neem een klein kombord en spuit een behoorlijke hoeveelheid Beurre Blanc, plaats hierop de eidooier.


Af garneren met zeer fijngesneden broodcroutons, selderij olie en fijne waterkers en vers geraspte Parmezaan.

Plaats de kaaswokkel over het bord heen.






2 VOORGERECHT ZALM ADVOCADO APPEL

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 700 gr. verse zalm 70 gr. grof zeezout 1 bosje lente uitjes ± (7 stuks) 1 komkommer 3 st Granny Smith 1 citroen</p>	<p>1/ ZALM Bestrooi de zalm met grof zeezout en vacumeer ± 1 uur. Spoel de zalm goed af en dep hem droog. Snijd de zalm in brunoise (tartaar), dek deze af bewaar koel. Snijd de lente-uitjes in ringetjes (houd wat ringetjes achter ter garnering). Schil en verwijder de zaadlijsten van de komkommer. Schil 2 appels en snijd appels en komkommer in brunoise. Snijd 1 appel in Julienne. Besprenkel met iets citroensap om verkleuring tegen te gaan.</p>
<p>2/ 1 avocado</p>	<p>2/ AVOCADO CRÈME Prak de avocado tot crème.</p>
<p>3/ 1 avocado 1 citroen 150 ml slagroom zout en peper</p>	<p>3/ AVOCADOROOM Prak de avocado met wat citroensap tot crème. Klop de slagroom met een mespuntje zout lobbijg en schep de room voorzichtig door de avocado crème. Breng op smaak met witte peper en zout</p>
<p>4/ 70 ml Arbequina olijfolie 35 ml Sojasaus 1 rode peper Tabasco (naar smaak)</p>	<p>4/ DRESSING Maak een pikante dressing van de ingrediënten.</p>
<p>5/ 70 ml Arbequina olijfolie shisokiemen kervel dragon 1 rode peper</p> 	<p>5/ SERVEREN Smeer de geprakte avocado als een spiegel op een rond bord. Snij de peper zeer fijn. Meng de blokjes appel, de lente-uiringetjes en de blokjes komkommer met de blokjes zalm en giet de olijfolie erover. Verdeel het mengsel over de borden met behulp van een opbouwring. Schep er quenelles van avocado crème op. Maak boeketjes van een paar shisokiemen, kervel- en dragonblaadjes, lente-uiringetjes en reepjes appel. Verdeel de dressing en peper kort voor het opdienen over de borden.</p>



3 SOEP FOREL CLAM CHOWDER SELDERIJ

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 kg forel	1/ FOREL Ontschub de forel eerst, daarna pas fileren, laat het vel zitten. Portioneer en bewaar in de koeling. Direct voor serveren: bak de forelfilet op de velkant en kruid licht met peper en zout.
2/ 1 kg mosselen 350 ml witte wijn 225 ml room 150 ml Noilly Prat 350 gr. aardappels 1 sjalot	2/ CLAM CHOWDER Schil de aardappelen en snijd deze in brunoise. Blancheer deze in licht gezouten water. Verwarm de stoomoven voor op 100° c met 1-Stoom. Stoom de mosselen 2 minuten in de stoomoven. Vang het kookvocht op en zeef het. Haal de mosselen uit de schelp . Snipper de sjalot en zweet deze even aan en kook dit met de witte wijn, kookvocht en room tot de gewenste dikte in. Voeg de Noilly Prat toe en breng op smaak met iets zout. Voeg als laatste de brunoise van aardappel toe.
3/ 50 ml zonnebloem olie ½ bos koriander	3/ KORIANDER OLIE Pluk de blaadjes van de stelen. Blancheer de koriander in gezouten water. Koel terug op ijswater. Verwarm de olie tot ± 50° c. Dep de koriander droog en draai samen met de olie tot een egale massa in de keukenmachine / blender. Giet door een zeer fijne zeef en laat uitlekken.
4/ 50 gr. lamsoren Dashi-azijn boter 50 gr. zeekraal 2 st bleekselderij	4/ GARNITUUR Snijd de bleekselderij in fijne brunoise en stoof kort aan in wat boter en Dashi-azijn. Stoof de lamsoren en zeekraal kort in wat boter met peper en zout.
5/ krulpeterselie 	5/ SERVEREN Neem een warm diepbord en leg daarin de forel met de (krokante) velkant naar boven. Dresseer hierop de lamsoren/zeekraal/ (zilte groente) en de gestoofde bleekselderij. Verdeel de Mosselen en schep er de Clam Chowder bij. Sprengel als laatste de korianderolie erover en garneer met kleine blaadjes peterselie



4 HOOFDGERECHT PICANHA UI ROLLS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 750 gr. drumsticks kip 1 ui 1 winterwortel ± 5 cm gemberwortel 1 prei (alleen groen) 4 kruidnagels 1 takje Rozemarijn 2 l water Peper / zout</p>	<p>1/ KIPPENBOUILLON Snij ui met schil doormidden en bak snijkanten aan in koekenpan met een beetje olie. Steek kruidnagels in de ui. Snijd het groen van de prei grof en spoel schoon. (wit naar 2/.) Kip wassen en samen met alle ingrediënten in hogedruk pan en laat zachtjes trekken (± 1 uur). Passeer daarna de bouillon door fijne zeef. Vlees schoonmaken en fijnsnijden, vervolgens naar 2/. Bouillon voor 4/ - 5/</p>
<p>2/ 2 runderschenkel ± 450 gr. kippenvlees (van 1/) 350 ml rode wijn 2 ui 2 wortel 1 prei (wit van 1/) 2 stengels bleekselderij 4 teentjes knoflook 7 plakjes bladerdeeg 2 eigeel water</p>	<p>2/ SCHENKEL BREAD Kleur de schenkels in de oven. Snijd de WUPS en bak iets aan. Blus af met de rode wijn. Doe alles in een snelkookpan en zet het net onder "water". Stoof het geheel in een uur gaar. Laat afkoelen en pluk het vlees. Meng dit met het kippenvlees van 1/. Zeef de fond en zet apart. Leg de 7 plakken bladerdeeg op een droog werkoppervlak. Plaats ± 100 gram van het vlees langs een uiteinde van het deeg. Vouw het uiteinde van het bladerdeeg over het vlees, als zijnde een saucijzenbroodje. Besmeer het uiteinde met behulp van een kwastje met ei. Bak de "Schenkelbroodjes" af op 220°C. Snijd ze iets schuin doormidden.</p>
<p>3/ 5 banaansjalot 125 ml melk 25 gr. bloem Peper / zout</p>	<p>3/ SJALOT RINGEN Snijd de sjalot in dikke ringen. Laat ze een uurtje trekken in de koude melk. Direct voor serveren: coat ze met de bloem en frituur ze 2 minuten op 175°C. (kleine frituur) Laat uitlekken op keukenpapier. Kruid licht met peper en zout.</p>
<p>4/ 75 gr. boter 28 babyuien 25 gr. witte basterdsuiker 75 ml witte wijn 150 ml kippenbouillon (van 1/)</p>	<p>4/ GESTOOFDE BABYUIEN Smelt de boter in een kleine pan. Voeg de gepelde uien toe en bak ze zachtjes goudbruin. Voeg de suiker toe, schud de pan om, zodat de uien rondom gecoat zijn met boter en suiker, en laat karamelliseren. Voeg de witte wijn toe en reduceer tot glace. Voeg de kippenbouillon en een snufje zout toe en sudder de uien tot ze gaar en geglaceerd zijn en de bouillon tot twee derde is ingekookt.</p>



<p>5/ 14 st meiraapjes 50 ml port 100 ml rode wijn 35 gr. boter 35 gr. suiker zout 500 ml kippenbouillon</p>	<p>5/ MEIRAAPJES Tourneer de meiraapjes. Sauteer de rapen 2 minuten in boter met een snufje zout. Voeg de wijn en port toe en reduceer tot glace. Voeg de bouillon en de suiker toe en dek af met een papieren deksel (bakpapier). Kook de rapen zachtjes in 25 minuten glanzend en mals. Kruid ze naar smaak.</p>
<p>6/ Kalfs picanha ± 1 kg olijfolie peper/ zout 70 gr. boter 2 takje tijm</p>	<p>6/ PICANHA Haal het vlees minstens 1 uur voor het bereiden uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 165°C. Kruid het vlees royaal en laat 5 minuten rusten. Doe de olijfolie in een hete pan en bak het vlees rondom goed bruin. Meng de tijm en boter en smeer het vlees ermee in en laat 30 minuten staan. Plaats het vlees op een rek in de oven en braad het tot een kerntemperatuur van 43°C. Draai het vlees halverwege de baktijd. Laat het vlees voor het snijden minstens 30 minuten rusten.</p>
<p>7/ 300 gr. sjalotten 300 gr. ui 150 gr. boter 225 ml kippenbouillon sherryazijn</p>	<p>7/ SJALOTTENMOUSSE Snijd de sjalotten en ui fijn. Bak de sjalotten en uien zachtjes in 15 minuten glazig in boter. Voeg een eetlepel water toe, dek af met vetvrij papier. Sudder ze vervolgens nog eens 20 minuten op een laag vuur tot ze helemaal zacht zijn. Voeg de hete kippenbouillon toe en laat 5 minuten sudderen. Pureer met staafmixer tot een gladde puree. Kruid naar smaak met zout en wat sherryazijn.</p>
<p>8/ 500 gr. spinazie 15 ml notenolie Peper / zout citroensap 150 gr. Beukenzwammen</p>	<p>8/ SPINAZIE-BEUKENZWAM Was de spinazie en laat goed uitlekken. Snijd grof. Bak eerst de beukenzwammen in iets notenolie. Houd apart. Schep de beukenzwammen uit de pan en wok de spinazie in de resterende olie. Breng op smaak met zout, citroensap en peper.</p>
<p>9/ </p>	<p>9/ SERVEREN Spreid een lepel sjalottenpuree vanuit het midden van het bord uit. Plaats hierop een lepel spinazie. Plaats de meiraap, geglaceerde uien op de spinazie. Snijd een mooi stuk van de Picanha, breng op smaak met zeezout, versgemalen peper en plaats op het bord. Werk af met een lepel saus. Dresseer enkele beukenzwammen. Zet de bread bovenaan het bord en strooi de knapperige sjalot ringen over het gerecht.</p>



5 DESSERT RABARBER, FRAMBOOS, ZWARTE BES

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 25 gr. glucosesiroop 1 eidooier (wit naar 4/.) 190 ml room 90 ml volle melk 125 gr. chocolade (melk)</p>	<p>1/ CRÉMEUX VAN DONKERE CHOCOLADE Verwarm de melk, room en glucosesiroop. Verwarm tot 80 ° en voeg de eidooier toe. Verwarm al roerend door tot 82 graden en de dooier gaar is. Giet het nog warme mengsels op de chocolade en emulgeer. Giet in silicone vorm en vries in.</p>
<p>2/ 10 stengels rabarber 150 gr. lichte basterdsuiker 210 ml rabarberlikeur 200 ml water 6 blaadjes gelatine</p>	<p>2/ RABARBER Trek de draden van de stengels rabarber en snijd er de onder- en bovenkant af. Doe deze afsnijdsels met basterdsuiker, likeur en water in een steelpan. Breng het vocht aan de kook, haal de pan van het vuur en laat 10 minuten trekken. Zeef de rabarbersiroop. Schaaf met behulp van een brede dunschiller mooie linten van 2 stengels rabarber. Doe de linten in een kom en marineer met een beetje van de rabarbersiroop die zojuist is gemaakt. Portioneer enkele stengels rabarber zodat je 14 stukken hebt. Leg de 14 stukken in een ruime pan en schenk er de gezeefde rabarbersiroop overheen tot het net onderstaat. Pocheer op een zacht pitje gedurende circa 5 minuten. Laat afkoelen in de siroop. Pureer alle stukjes rabarber die over zijn, voeg er 25 ml van de siroop aan toe en kook volledig gaar. Week de gelatine in koud water, los op in de rabarbercompote en giet dun uit op een schaal. Laat opstijven in de koelkast.</p>
<p>3/ 60 gr. boter 190 gr. witte basterdsuiker 45 ml melk mespuntje kaneel zout 60 gr blanke amandelen meel 100 gr. bloem</p>	<p>3/ KLETSKOPPEN Roer de boter, basterdsuiker en melk met een spatel door elkaar. Voeg de kaneel, het zout en amandelen toe en roer wederom door elkaar. Meng als laatst de bloem door het mengsel. Vul een spuitzak en spuit kleine beetjes deeg op de bakplaat. Zorg ervoor dat je ruim afstand houdt tussen de koekjes. Bak de koekjes in 8-10 minuten op 220°C. Laat de kletskoppen een paar minuten afkoelen op de bakplaat tot ze steviger zijn geworden, verplaats ze dan naar een rooster.</p>
<p>4/ 300 ml water 450 gr. zwarte bessen 150 gr. suiker 2 eiwit</p>	<p>4/ ZWARTE BESSEN SORBET Breng 75 ml water met de zwarte bessen al roerend aan de kook. Laat de bessen 5 minuten zachtjes doorkoken. Haal de pan met de bessen van het vuur en pureer het mengsel. Laat het mengsel afkoelen. Wrijf vervolgens het mengsel door een zeef.</p>



	<p>Breng nu 225 milliliter water met 150 gram suiker al roerend aan de kook. Laat het water met de suiker afkoelen. Mix de bessenpuree met suikerwater. Giet de massa in de ijsmachine toe. Klop het eiwit stijf en schep dit vervolgens in de draaiende ijsmachine. Draai het geheel tot ijs.</p>
<p>5/ 200 ml slagroom 32 gr. vanille suiker</p>	<p>5/ VANILLEROOM</p> <p>Doe de slagroom en suiker in een kom. Klop de slagroom tot deze stijf is. Doe de massa in een spuitzak en reserveer koud.</p>
<p>6/ Bloemblaadjes (optioneel) frambozen</p>	<p>6/ SERVEREN</p> <p>Haal de chocolade uit de mal. Steek kleine rondjes uit de rabarbergelei als deze is opgesteven en draai de rest van de gelei in de blender tot een gladde gel. Laat de gepocheerde rabarber uitlekken en dresseer op het bord. Leg er de rondjes gelei langs en zet op ieder rondje een framboos. Rol de linten van rabarber op en dresseer naast de gelei. Steek er de klets kopjes tussen en garneer met bloemblaadjes. Spuit er dopjes van de gel en vanilleroom langs. Plaats de crèmeux van donkere chocolade op het bord. Lepel er tenslotte bolletjes sorbetijs langs.</p> 



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>