



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Menu januari 2007
(Cuisine Culinaire Zaanstadd)

CUISINE CULINAIRE ZAA NSTAD

MENU JANUARI 2007

Sintjakobsschelpen met eendenlever, appel, truffel en een dressing van appelstroop en aceto balsamico

*

Tarbot met aardappelmousseline, prei en zwarte truffelsaus

*

Hertenkotelet met stoofpeertjes, meiknolletjes met kardemom en kastanjepuree

*

Appel in bladerdeeg met een sabayon van calvados en kaneelijs

Wijnkeuze:

Voorgerecht

Cuvee Trimbach 2002
Appellation Alsae Controlee
Trimbach – Ribauville € 8,95

Tussengerecht

Chateau d' Angles 2005
(bourboulenc, grenache, roussane, marsanne)
Coteaux du Languedoc
Mise en bouteille chateau € 7,95

Hoofdgerecht

Pinot Noir 2002
Reserve
Appellation Alsae Controlee
Trimbach – Ribauville € 14,95

Nagerecht

Bon Courage 2006
Estate wine
Gewurztramier
Special late harvest
Grown, made and bottled on the estate by
Andre and Jacques Bruwer
Roberston South Africa € 14,95

Sintjakobsschelpen met eendenlever, appel, truffel en een dressing van appelstroop en aceto balsamico

Ingrediënten 10 personen

- 6 sintjakobsschelpen
- olijfolie
- 300 gr. eendenlever

Dressing

- 2 el. appelstroop
 - ¼ dl. witte wijn
 - ¼ dl. balsamico (6 jaar oud)
 - ½ dl. olijfolie extra vierge
 - 3 cc. truffelolie
 - 15 cc. cognac
-
- 3 appels (Jonagold)
 - citroensap
-
- fleur de sel
 - peper
 - truffelolie
 - shiso
 - 20 gr. wintertruffel



1. Bak de sintjakobsschelpen zeer kort in de hete olijfolie aan alle kanten. Zorg dat ze van binnen nog rauw zijn.
2. Snijd ze in vieren of vijven, afhankelijk van de grootte.

Eendenlever

1. Houd de eendenlever zo lang mogelijk in de koelkast.
2. Snijd de koude eendenlever met een heet mes (dompel het regelmatig in heet water) in dunne plakjes.

Dressing

1. Verwarm al roerende in een steelpannetje de appelstroop, witte wijn en de aceto balsamico tot de stroop is opgelost.
2. Laat afkoelen.
3. Giet in een doseerfles en doe de olijfolie en de truffelolie erbij en schud goed door elkaar.
4. Bewaar in de koelkast tot gebruik.

Appels

1. Verwerk de appels op het laatste moment.
2. Schil de appels, boor het klokhuis eruit.
3. Snijd ze op de snijmachine, stand 1½, en besprenkel de plakjes met citroensap.

Presentatie

1. Leg een ring van ø 7 cm op het bord.
2. Leg er wat leverplakjes in.
3. Kruid met fleur de sel (klontjes netjes verdelen) en peper.
4. Leg daarop de appelplakjes en besprenkel met dressing.
5. Vervolgens de plakjes sintjakobsschelp naast elkaar.
6. Druppel met de pipet op elk plakje truffelolie en wrijf de olie erover uit.
7. Leg er een takje shiso op en steek het steeltje in het gerecht.
8. Sprenkel wat dressing in een cirkel eromheen.
9. Werk af met geschaafde truffel.

Tarbot met aardappelmousseline, prei en zwarte truffelsaus

Ingrediënten 10 personen

Mousseline

- 200 gr. kruimige aardappelen
- 100 gr. knoflooktenen
- 20 gr. eidooier
- zout

- 500 gr. prei
- olijfolie
- 2 dl. room
- peper en zout

Truffelsaus

- 1 sjalot
- 100 gr. champignons
- 100 gr. knolselderij
- olijfolie
- 2 dl. kalfsfond
- 1 dl. rode wijn
- 1 dl. madeira
- 1 blikje truffelsaus (per avond)
- klontje boter

- 500 gr. tarbotfilet
- 20 gr. Wintertruffel



1. Zet kleine diepe borden warm

Mousseline

1. Schil de aardappelen en kook ze samen met de knoflooktenen gaar.
2. Verwerk aardappelen en knoflook met de passe vite of de pureeknijper tot puree.
3. Doe de eidooier en zout erbij en roer door.
4. Breng over in een spuitzak met kartelmond en houd warm.

Prei

1. Snijd het wit van de prei in kleine ringen en stoof in de olijfolie tot beetgaar.
2. Voeg de room toe en laat licht binden. Houd de prei knapperig.
3. Kruid met peper en zout.

Truffelsaus

1. Snijd de sjalot, champignons en knolselderij in brunoise en fruit alles in een scheut olijfolie.
2. Blus af met kalfsfond, rode wijn en madeira.
3. Kook in tot de helft, zeef en kook in tot de gewenste hoeveelheid.
4. Doe de truffeljus erbij en laat nog even indampen.
5. Monteer vlak voor het uitserveren met een klont koude boter.

Tarbotfilets

1. Portioneer de tarbotfilets en bak ze kort aan beide zijden aan. Ze moeten van binnen glazig blijven.
2. Leg ze op een schaal/bakplaat, kruid licht met zout en spuit er een laag mousseline op.
3. Laat ze onder de grill kleuren of gebruik de hobbybranders.

Presentatie

1. Leg in het midden van het bord een bedje prei.
2. Hierop de tarbot.
3. Wat truffelsaus eromheen.
4. Schaaf er tenslotte wat truffel over.

Hertenkotelet met stoofpeertjes, meiknolletjes met kardemom en kastanjepuree

Ingrediënten 10 personen

- 10 hertenkoteletten in carré

Saus

- 2 potten wildfond
- afsnijdsels en vliezen
- koude boter

Stoofpeertjes

- 10 Gieser Wildeman
- ¼ l. rode wijn
- 1 dl. rode port
- 1 kaneelstokje
- 5 kruidnagels
- schil van 1 citroen
- 200 gr. suiker

- 5 meiknolletjes
- 1 tl. grof gemalen kardemon
- 1 tl. poedersuiker
- 40 gr. boter
- ½ dl. water

- 30 kastanjes
- 50 gr. suiker
- 1 dl. water
- 1 dl. kalfsfond
- zout



Hertencarrés

1. Ontvlies de carrés en ontdoe ze van ongerechtigheden.
2. Maal het afgevliesde buikvlees en de overige afsnijdsels in de vleesmolen met de kleine wolfplaat voor gebruik in de saus.
3. Braad de carrés aan tot ze goed gekleurd zijn.
4. Leg in een braadslee en gaar ze in een oven van 70-75° tot rosé (kerntemperatuur 50-55°).
5. Laat het afgedekt rusten.

Saus

1. Laat de fond met het gemalen vlees en de vliezen trekken.
2. Zeef en passeer door een doek.
3. Kook in tot de gewenste hoeveelheid
4. Monteer met boter.

Stoofpeertjes

1. Schil de peertjes, laat het steeltje eraan zitten en boor het klokhuis van onderen eruit.
2. Gaar de peertjes met alle ingrediënten tot ze diep donkerrood zijn.

Meiknolletjes

1. Schil de meiknolletjes en snijd ze in tweeën.
2. Smoor ze afgedekt onder vetvrij papier in water met boter gaar.
3. Voeg kardemom en poedersuiker toe en glaceer ze.

Kastanjes

1. Snijd de kastanjes kruiselings in op de bolle kant.
2. Kook ze in ruim water met zout gedurende 18 minuten.
3. Pel ze en stoof ze in het water met de suiker tot ze gaar zijn en alle vloeistof hebben opgenomen.
4. Wrijf ze door een zeef en leng aan met de kalfsfond tot pureedikte.
5. Leg warm weg in een spuitzak met een kartelmondje.

Presentatie

1. Snijd de koteletten van het carré.
2. Leg een kotelet midden onder in een spiegel saus.
3. Links ernaast het peertje, boven aan het meiknolletje en rechts een rozet kastanjepuree.

Appel in bladerdeeg met een sabayon van calvados en kaneelijs

Ingrediënten 10 personen

- 10 kleine Jonagold
- 3 gr. kaneelpoeder
- 2 el. boter
- 75 gr. rozijnen
- 75 gr. amandelspijs
- 10 plakken korstdeeg (20 x 20)
- 2 eidooiers
- 60 gr. suiker

Kaneelijs

- 1 dl. melk
- 2 dl. room
- merg van ½ vanillestokje
- 5 gr. kaneelpoeder
- 60 gr. suiker
- 10 gr. glucose(stroop)
- 4 eidooiers

Sabayon

- 5 eidooiers
- 100 gr. suiker
- ½ dl. calvados
- 2 dl. cider
- merg van ½ vanillestokje
- 2 dl. geslagen room

Garnering

- munt



1. Meng boter, kaneel, rozijnen en spijs tot een glad geheel.
2. Schil de appels, boor ze uit en vul de holttes hiermee.
3. Klop de eidooiers los en bestrijk hiermee de plakjes bladerdeeg.
4. Zet een appel midden op het bladerdeeg en vouw het deeg er sluitend omheen.
5. Bestrijk de bollen met water en bestrooi ze met suiker.
6. Bak ze ± 20 minuten in een oven van 200°. Laat afkoelen.
7. Warm ze vlak vóór het uitserveren nog even door in een hete oven.

Kaneelijs

1. Breng de melk met de suiker, glucose, het kaneelpoeder en vanillemerg + stokjes aan de kook.
2. Klop ondertussen de eidooiers met een gedeelte van de suiker los.
3. Klop de slagroom stijf.
4. Roer wat warme melk door de losgeklopte eidooiers.
5. Giet het mengsel bij de warme melk en verwarm opnieuw. Laat binden. Oppassen voor roerei.
6. Laat afkoelen en voeg voorzichtig de geslagen room toe.
7. Draai er in de machine ijs van.

Sabayon

1. Klop de eidooiers met de calvados, cider, suiker en vanillemerg au bain-marie luchtig tot een mooie gebonden massa. Pas weer op voor roerei.
2. Neem van het vuur en klop koud. Spatel er dan de geslagen room door.

Presentatie

1. Spiegeltje sabayon op het bord.
2. Daarin de (warme) appelbol en een bolletje kaneelijs.
3. Garneer af met een muntblaadje



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>