



Cuisine Culinaire
Nederland

Ruud's Kookboek

Menu februari 2010
(Cuisine Culinaire Amsterdam)



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu februari 2010

Flan van schorseneren met coquille
Marc Paesbrugge

Gepofte ui gevuld met couscous en kalfssaus
Charlie Trotter

Rode mul met gemarineerde groenten, tijmsaus en
basilicumschuim
Cees Helder

Chocoladesinaasappelmousse met mozaïek van fruit
Hestor Blumenthal / Jacob Jan Boersma

Flan van schorseneren met coquille

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

SCHORSENEREN

750 GR SCHORSENEREN

5 EIERN

5 EIERDOOIERS

2 DL KALFSBOUILLON

3 DL SLAGROOM

NOOTMUSKAAT

WATERKERSCOULIS

5 DL KALFSBOUILLON

50 GR BOTER

1 BOS WATERKERS

CHIPS

2 SCHORSENEREN

FRITUUROLIE

COQUILLES

15 COQUILLES

WE DRINKEN ERBIJ:

MÜLLER THURGAU

Schorseneren

Schil de schorseneren en leg direct in water met citroensap. Kook ze gaar in water met zout, citroensap en wat boter. Laat ze afkoelen in het kookwater. Beboter 15 timbaaltjes met boter. Snijd de schorseneren in stukjes en doe enkele in ieder bakje. Pureer de rest in de Magimix. Klop de eierdooiers en eieren los en voeg bouillon en schorsenerenpuree toe. Klop de slagroom tot dikke yoghurt. Spatel voorzichtig door het mengsel. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Verdeel het over de bakjes en laat in de combi-oven garen op 83°C gedurende 30 min. Laat daarna 5 min. rusten uit de oven.

Waterkerscoulis

Breng de kalfsbouillon aan de kook. Doe het over in de Magimix met boter en waterkers. Pureer tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en vooral zout. Warm de coulis voor het opdienen weer op. Let op: niet meer laten koken i.v.m. schift!

Chips

Was en boen de schorseneren goed schoon. Snijd de schorseneren doormidden of in 3-en. Snijd daarna dunne linten van de ongeschilde wortel met de dunschiller of de kaasschaaf., deels in de lengte en deels in de breedte. Leg de chips direct in water met citroensap. Dep ze droog en frituur ze op 150°C tot goudbruin. Strooi er wat zout over.

Coquilles

Open de coquilles met een dun mesje langs de platte kant van de schelp. Haal alle ongerechtigheden zoals koraal, baard en sluitspier, weg. Doe wat peper en zout op de coquilles en vet ze in met olijfolie. Grill ze kort op de grillplaat.

Eindbewerking en presentatie

Warm de flan 3 min. op op de finishing stand van de oven op 275°. Stort de timbaaltjes in de voorverwarmde soepborden. Schenk er wat coulis omheen. Decoreer met schorseneerlinten en -chips.

Gepofte ui gevuld met couscous

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

UIEN

15 MIDDELGROTE UIEN

COUSCOUS

2 SJALOTTEN

1 LAMSBOUT VOOR 500 GR
GEHAKT

200 GR COUSCOUS

1 DL OLIJFOLIE

3 GROTE BLAADJES SALIE

KALFSSAUS

2 LT KALFSBOUILLON

½ LT RODE WIJN

2 UIEN

4 TENEN KNOFLOOK

75 KLEINE GROENE
(THAISE) ASPERGES

SHISO PAARS CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

PINOT NOIR

Uien

Schil de ui niet. Laat garen tot goed zacht in de stoomoven in circa 1:15 uur. Laat de uien wat afkoelen, haal de schil er af en hol ze uit tot er twee rokken over blijven. Pureer de binnenste rokken met wat boter tot uienpuree in de Magimix. Breng het op smaak met peper en zout en doe over in een pan..

Couscous

Snijd 500 gr. lamsvlees tot gehakt (Magimix, vleesmolen of met de hand). Vacumeer en label het restant van het vlees en leg in de koeling. Fruit de gesnipperde ui in olie tot goudbruin. Voeg het lamsgehakt toe en de fijngehakte salie en bak rul. Overgiet de couscous met kokend water of bouillon en laat garen. Voeg zo nodig wat water toe. Roer het gehakt en olijfolie door de couscous en breng op smaak met peper en zout. Vul de uien met couscous. Niet te veel couscous in de uien proppen.

Kalfssaus

Fruit de gesnipperde ui en knoflook in wat olie. Zodra het begint te kleuren de wijn erbij schenken. In laten koken tot de helft. Bouillon toevoegen en 30 minuten zachtjes laten koken. Zeven en inkoken tot een licht gebonden saus. Breng hoog op smaak met peper en zout.

Asperges

Kook de asperges gaar in gezouten water. Snijd de asperges in lucifer grootte stukjes.

Eindbewerking en presentatie

Leg de uien en de asperges 4 minuten in de oven op de finishing stand en 275°C. Warm de uienpuree en kalfssaus op. Leg een ui midden op een voorverwarmd bord. Leg er 5 asperges in stervorm omheen. Doe de uiensaus in quenelles tussen de asperges. Lepel zoveel saus in de uien dat er een spiegel op het bord ontstaat.. Decoreer met shiso blaadjes.

Rode mul met gemarineerde groenten

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

15 KLEINE RODE MULLEN

GROENTEN

1 VENKEL

3 SJALOTTEN

1 COURGETTE

4 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 GROENE PAPRIKA

1 RODE PAPRIKA

2 TOMATEN

16 ZWARTE OLIJVEN

2 DL OLIJFOLIE

2 TENEN KNOFLOOK

2 TAKJES TIJM

3 BLAADJES BASILICUM

4 EL KAPPERTJES

AARDAPPELEN

15 AARDAPPELEN
(VASTKOKERS)

3 EL PESTO

PESTO

1 BOS BASILICUM

50 GR PIJNBOOMPITTEN

50 GR PARMEZAANSE KAAS

2 TENEN KNOFLOOK

TIJMSAUS

2 SJALOTTEN

8 TAKJES TIJM

2 TENEN KNOFLOOK

5 DL KIPPENFOND

5 DL VISFOND

3 DL SLAGROOM

Start snel met de vis en de groenten!

Mul

Ontschub de mullen en fileer ze. Ontgraat de filets zorgvuldig. Zet koel weg tot de eindbewerking. Gebruik de restanten voor de visfond

Groenten

Maak venkel, sjalotten, courgette, bleekselderij schoon en snijd er piepkleine brunoise van met behulp van de machine. (Denk aan het 'tegenwicht' met je linkerhand!) Schil de paprika's en snijd ze ook in brunoise. Ontvel de tomaten en verwijder de pitjes. Snijd tomaten en olijven in brunoise. Doe 2 dl olijfolie in een pan en laat met de gehakte knoflook en tijm even trekken. Verhoog de hitte en voeg de groenten toe. Laat alles kort bakken tot beetgaar. Roer de gesneden basilicum en gehakte kappertje erdoor. Proef op zout. Laat de groenten afkoelen in de olie.

Aardappelen

Schil de aardappelen en steek er 45 rondjes uit van 3 cm doorsnede en 1/2 cm dik. Kook ze gaar (ca. 5 à 6 min.) en meng ze met de pesto.

Pesto

Laat de gesneden knoflook 1 minuut in olijfolie fruiten. Doe de knoflookolie, basilicum, pijnboompitten en Parmezaanse kaas in de Magimix en draai er en dikke pasta van. Voeg zo nodig olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout.

Tijmsaus

Zweet de gesnipperde sjalotten, tijm en knoflook aan zonder te kleuren. Voeg kippenfond en visfond toe en laat 10 minuten zachtjes trekken. Zeef en kook tot de helft in. Giet er de slagroom bij en laat tot lichtgebonden saus inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

BASILICUMSCHUIM

2 DL MELK

½ BOSJE BASILICUM

WE DRINKEN ERBIJ:

VERNACCIA

Basilicumschuim

Breng de melk aan de kook en voeg de basilicumblaadjes toe. Laat 1 minuut doorkoken. Pureer in de Magimix en zeef de basilicummelk.

Eindbewerking en presentatie

Bak de filets op de huid in een anti-aanbakpan in een beetje hete olijfolie. Zorg dat je een krokant huidje krijgt. Verwarm de groenten, zeef de olie eruit en verdeel de groenten over de borden in een ring. Leg op de groenten 2 filets. Op de filets 3 plakjes aardappel leggen. Schep de tijmsaus rondom de groenten. Schuim de opgewarmde basilicummelk op met de staafmixer en schep het schuim op de saus. Schuim de melk zo nodig tussendoor nog even op.

Chocolademousse met mozaïek van fruit

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

CHOCOLADEMOUSSE

200 GR PURE CHOCOLADE

200 GR MELKCHOCOLADE

3 DL SINAASAPPELSAP

1/2 DL COINTREAU

FRUIT

1 ANANAS

2 MANGO'S

5 KIWI'S

GELEI

1/2 LT WATER

50 GR SUIKER

6 GR AGAR-AGAR

2 EL ROZENWATER

PASSIEVRUCHTSCHUIM

175 GR PASSIEVRUCHT
PUREE

175 GR WATER

75 GR SUIKER

3 BLAADJES GELATINE

ISI FLES MET 2 PATRONEN

FILODEEGBAKJES

FILODEEGVELLEN

GESMOLTEN BOTER

2 EL OPLOSKOFFIE

50 GR POEDERSUIKER

WE DRINKEN ERBIJ:

RIVESALTES

Chocolademousse

Snijd de chocolade in stukjes. Doe de sinaasappelsap met de stukjes chocolade in een pan. Verwarm al roerend tot de chocolade is gesmolten. Voeg de Cointreau toe. Doe de pan in een bak met ijswater en klop het mengsel tot yoghurtdikte. Dek af en zet in de koeling.

Fruit

Snijd het fruit in dobbelsteentjes van 1x1x1 cm. Maak 15 mozaïeken van 5x5 blokjes fruit op een siliconenmatje. Laat wat ruimte tussen de mozaïeken.

Gelei

Breng water met suiker en agar-agar aan de kook. Laat even flink doorkoken. Haal van het vuur af en voeg rozenwater toe. Laat even afkoelen tot enigszins lobbij. Lepel het over de mozaïeken zodat de fruitblokjes aan elkaar blijven plakken.

Passievruchtschuim

Laat de gelatineblaadjes in koud water wellen. Breng passievruchtpuree met water en suiker aan de kook. Los de uitgeknepen blaadjes gelatine er in op. Zeef het vocht en breng in de ISI fles. Breng op druk met 2 patronen en zet zo lang mogelijk in de koeling.

Filodeegbakjes

Snijd 15 rondjes van 8 cm doorsnede uit het filodeeg. Kwast ze aan beide zijden in met gesmolten boter. Meng de koffie en poedersuiker door elkaar. Strooi het mengsel over het filodeeg. Duw de rondjes in een bakje en bak af in een oven van 175°C tot krokant (+/- 8 minuten).

Eindbewerking en presentatie

Leg een quenelle chocolademousse op een bord. Haal de mozaïeken voorzichtig van de siliconenmat met een spatel. Schik ze naast de mousse. Leg een filodeegbakje op het bord en vul het met passievruchtschuim.



Apostelhoeve Müller-Thurgau.

We beginnen met een Nederlandse wijn van de Apostelhoeve, van de 100% Müller-Thurgau. Heerlijk frisse wijn, met nog lichte pareltjes koolzuur door de kalkrijke bodem waar de druiven op staan. Mooi mild en zacht. Soepel passend bij de schorseneren.

Les Coteaux de Sierre

Bij de ui een Zwitserse rode wijn van de Pinot Noir. Uit de Valais. Mooi rood fruit van stokken tussen de 5 en 32 jaar oud. Oogst is geheel handmatig. Bodem is ook hier zeer kalkhoudend met grote keien, leem en vuursteen. De wijnmakers Claudy Clavien en zijn vrouw behoren tot de top van Zwitserland.

Vernaccia di San Gimignano, “Ab Vinea Doni” (Wat de wijngaard ons geschonken heeft”)

Bij de rode mul kun je kiezen tussen het doordrinken van de rode pinot noir, of deze witte Toscaanse wijn drinken. Deze strogele vernaccia (waar nog wel 10% chardonnay bij gaat) heeft mooi rijp fruit en een boterig toontje. 6 maanden houtrijping en 6 op fles. De wijngaarden liggen even ten noorden van Gimignano. Vanaf de boerderij heb je schitterend uitzicht op de torens van het beroemde stadje.

Rivesaltes VDN Solera-Domaine de Schistes

Bij de mozaïek van fruit past deze Rivesaltes Solera uitstekend. De druiven krijgen een korte schilweking en worden dan direct geperst, waarna de gisting begint. Tijdens de gisting wordt er wijnalcohol toegevoegd (mutage sur mou), waardoor de gisting stopt. De verfijning vindt plaats in eikenhouten demi-muids, waarbij de wijn wordt vermengd volgens het solera-systeem (zoals bij sherry). (de oudste wijn is momenteel 20 jaar oud)

Wijnen afkomstig van WIJNIMPORT BART

www.wijnimportbart.nl



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>