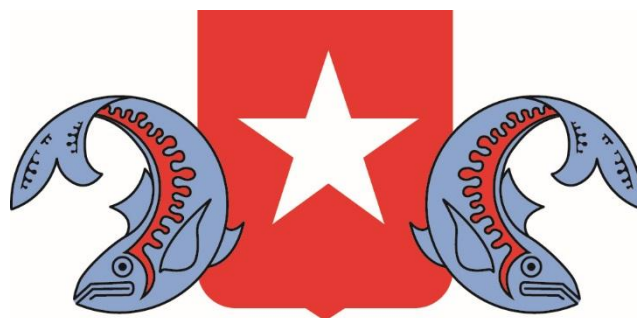




CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu november 2025

Biet Parmezaan

Hub Swerts

Bloemkool en curry

Walter Den Haas

Vismozaiek

Gronda

Fazant met savooiekoolcannelloni

Jürgen Baumann

5 kazenterrine

Hein Willemsen

Biet Parmezaan

Hub Swerts

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Bietenmousse 1-2 gekookte rode biet 1 el crème fraîche 1 tl mierikswortel of vers geraspt 1 el olijfolie Zout en peper 1 blaadje gelatine	Bietenmousse Pureer de rode biet met crème fraîche, olie en mierikswortel tot een gladde mousse. Breng op smaak Indien stevigheid nodig is: los de gelatine op in warme room en meng onder Laat opstijven in spuitzak.
Parmezaan krokant 100 g Parmezaanse kaas	Parmezaans krokant Verwarm de oven op 180°C Strooi kleine bergjes geraspte Parmezaanse kaas op een bakmat of bakpapier Bak ze in 8-10 minuten tot goudkleurig en krokant. Laat afkoelen.
Balsamicokaviaar 50 ml balsamico 1 g agar agar 200 ml neutrale olie (ijskoud)	Balsamicokaviaar Breng balsamico met agar aan de kook. Laat 1 minuut doorkoken. Druppel dan in de ijskoude (uit de diepvries) olie. Laat parels vormen Zeef en spoel met koud water. Koel bewaren.
Serveren Mierikswortelcrème Cress, microgroen Viooltjes of goudpoeder	Serveren Leg een Parmezaans krokantje op het bord Spuit een quenelle of toefje bietenmousse erop. Verdeel enkele balsamicoparels eromheen. Werk af met drup mierikswortelcrème, microgroen



Bloemkool en curry

Walter Den Haas

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Bloemkool en kerrie crèmeux 12 blaadjes gelatine 900 g bloemkool Arachide olie 300 ml groentebouillon 100 ml room 50 ml ponzu 3 eetlepels Santa maria Indian style Curry Mango 6 g agar 100 g boter 150 g eidooier Ananas 1 ananas 2 stengels citroengras 2 rawit pepertje 150 ml azijn 100 g suiker 20 ml citroensap	Bloemkool en kerrie crèmeux Week de gelatineblaadjes in een grote hoeveelheid koud water Snijd de bloemkool in grote stukken en wikkel die in aluminiumfolie met wat natuurlijke olie Pof de bloemkool in een oven van 180°C gedurende een uur tot hij helemaal gaar is. Doe de bloemkool over in een thermoblender en voeg de groentebouillon, room, mangokerriepoeder en ponzu toe en mix het geheel tot een glad mengsel. Voeg het agarpoeder toe en verwarm tot het kookt. Zet nu het vuur uit en laat even afkoelen. Voeg al mixend de eidooier en boter toe. Voeg nu de geweekte en uitgeknepen gelatine toe. Doe het mengsel over in een spuitzak en vul de mallen. Laat de crèmeux opstijven in de vriezer. Haal uit de mal en laat ontdooien op het bord Ananas Maak de ananas schoon en snijd in stukken Snijd de rawit peper en het citroengras Doe de azijn, suiker en het limoensap in een pan en voeg de smaakmakers toe Laat dit minstens 2 uur sudderen op een zacht vuurtje Giet het zoetzure mengsel over de ananas en laat dit 24 uur trekken in de koelkast Haal de ananas uit het zoetzuur en droog hem met wat keukenpapier. Grill tot ze goudbruin zijn en snijd er blokjes van.

Citroengel 75 ml citroensap 40 ml water 10 ml gembersiroop 40 g suiker 2 g agar 1 g gellan Serveren Rauwe bloemkoolroosjes Macadamianoten Citroengel cress	Citroengel Doe het water, gembersiroop, suiker, agarpoeder en gellanpoeder toe bij het citroensap. Meng dit goed en breng het vervolgens 1 minuut aan de kook. Giet het in een kom en laat helemaal afkoelen. Doe het daarna in een blender en mix het tot een gladde gel. Bewaar in de koelkast in spuitzakje of spuitbusje voor later. Serveren Schik de blokjes geïnfuseerde en gegrilde ananas op de bloemkool crèmeux. Werk af met rauwe bloemkoolroosjes, citroengel, macadamianoten en cress
--	--



Vis mozaiek

Gronda: Jules

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
1 kg kabeljauw lende Zeewierpoeder	Leg de vis op het werkblad. Snijd de filet in repen, lange dunne stukken. Bestuif er een flinke hoeveelheid zeewierpoeder. Zorg ervoor dat het rondom bedekt is. Leg vervolgens twee of drie lagen plasticfolie op het werkblad druk aan met een theedoek. Zorg dat de wrap goed strak zit, Di maakt het oprollen een stuk gemakkelijker. Leg nu de stukjes vis op elkaar op de wrap en rol deze zo strak mogelijk op. Maak een knoop aan het ene uiteinde en gebruik dan de andere kant om de vis strakker te laten rollen. Gaar de vis sous vide in een sous vide bad of in een stoomoven met sous vide functie op 46 °C gedurende 26 minuten. Als het eenmaal gaar is koel het af in een ruime hoeveelheid ijswater en laat het een nacht in de koelkast staan. Zorg ervoor dat je echt veel ijs gebruikt, dit zorgt ervoor dat de vis mooi stevig wordt. Haal daarna de vis uit het ijswater, gebruik een superscherp en lang mes om de vis in de gewenste dikte te portioneren. Verwijder vervolgens de plastic folie. Je kunt de vis zo serveren of eventueel opwarmen onder wat plastic folie Doe dit bij 60°C of onder heet licht.
Saus van wei met kruiden 1 liter volle yoghurt	Saus van wei met kruiden Zet de yoghurt op in een pan op laag vuur zodat deze gaat schiften. Passeer de geschifte yoghurt.

35 g bieslook 35 g dille 35 g kervel 500 ml olijfolie 65 g gezouten boter cavi-art potje Kruidentuille 30 g zachte groene kruidenbladeren 150 g arachide olie of zonnebloemolie of druivenpitolie 60 g eiwit 40 g kruidenolie 6 g zout 8 g suiker 50 g bloem Oestercrème 50 g eiwit 100 g yoghurt Zout 25 g witte balsamico azijn 150 g druivenpitolie 125 g zonnebloemolie Citroenrasp en citroensap 2 oesters Serveren	Gebruik alleen de wei Laat de kruiden en olie 10 minuten draaien in de thermoblender (blender) zodat het een groen olie wordt. Passeer de groene kruiden olie door een koffiefilter en verwarm de wei Schuim de wei op met gezouten boter. Doe het schuim in een pannetje en voeg de kruidenolie toe. Scheep alles goed door elkaar, zodat het schift. Voeg de foreleitje of cavi-art toe Kruidentuille Doe de kruidenblaadjes in een blender samen met de olie. Mix tot de olie 65°C. de olie wordt warme door de wrijving. Laat het uitlekken op een zeef met keukenpapier. Giet het eiwit in een blender voeg de groene kruidenolie, zout, suiker en bloem toe. Mix tot het een gladde massa Eenmaal glad verdeel het over de siliconenmal. Bak op 150°C voor ongeveer 8 minuten. Haal ze dan voorzichtig uit de mal. Bewaar ze droog. Oestercrème Meng eiwit, yoghurt, zout en witte aceto balsamico Maak een mayonaise door de olie er druppelsgewijs al mixend aan toe te voege. Steek de oesters uit en zeef het vocht Mix de oesters en het gezeefde oestervocht door de crème en breng op smaak met citroenrasp en sap. Zeef de massa en doe de crème in een spuitzak. Serveren Spuit een rondje op een bord op een ronddraaiend bord en een puntje waar je de tuille in kunt steken. Snijd een plak van de kabeljauw. Haal het plastic ervan af. Zet de tuille in het crèmepuntje
---	--

Zeekraal Witte bloempjes furikake	Leg een beetje zeekraal en bloempjes op de vis Schenk de saus om de vis heen. Eventueel wat furikake eroverheen strooien
---	--



Fazant, cannelloni van savooiekool, beukenzwam, knolselderij

Jürgen Baumann

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Fazant 10 fazantenborsten Fleur de sel Peper Boter Saus Afval van fazant (zonder vet) Eventueel met enkele fantboutjes Olijfolie Spekafval of ontbijtspek 100 ml rode wijn 500 ml bruine wildfond Tijm Rozemarijn Knoflook Afval van beukenzwammen Poeder gedroogde paddenstoelen Gelespessa Peper en zout Merlot azijn Cannelloni savooiekool 1 kleine savooiekool Zout	Fazant Maak de fazantborsten schoon De afsnijdsels bewaren voor de saus. Kruid de borsten met fleur de sel en peper. Doe in een vacuümzak met een beetje boter en vacumeer. Gaar in sous vide of in stoomoven op maximaal 58°C gedurende 45-60 minuten. Saus Bak de fazantafval bruin in een anti-aanbaklaagpan met hete olijfolie samen met het spekafval. Bevochtig nadien met de rode wijn. Laat kort inkoken en vul aan met 500 ml wildfond. Voeg tijm, rozemarijn, ½ teentje knoflook, afval van de beukenzwammen, 1 tl poeder van gedroogde paddenstoelen bij en laat inkoken. Indien nodig binden met een beetje gelespessa. Breng op smaak met peper en zout en Merlot azijn. Cannelloni van savooiekool Verwijder de buitenste 3-4 bladeren van de savooiekool en gebruik de volgende bladeren. Verwijder per blad de nerf en was deze Je hebt p.p. een blad nodig. Kook de bladeren iets meer dan beetgaar in kokend water met zout. Koel af in ijswater. Snijd de rest van de kool in 4 en verwijder hiervan ook de stronk. Snijd in fijne reepjes en was deze.

250 g Breydelspek 1 ui Boter 250 ml kippenbouillon Peper en zout Nootmuskaat	Verwijder de zwoerd en het kraakbeen van het Breydelspek (bewaar dit voor de saus). Snijd het Breydelspek en de ui zeer fijn. Stoof het spek en de ui in een ruime pan kort aan in boter. Voeg de reepjes kool toe en bevochtig met de kippenbouillon. Kruid met een beetje peper en zout en nootmuskaat Laat op een klein vuur garen met deksel. Als het gaar is laten uitlekken in een vergiet. Vul telkens ½ blad geblancheerde savooiekool met de uitgelekte gestoofde savooiekool en rol zeer stevig op. Snijd de zijanten af en de cannelloni nadien nog eens in twee. Zet klaar op een bakplaat en kruid met peper en zout. Warm op het laatste moment kort op onder stoom. Heb je geen stoomoven zet dan een potje water mee in de oven.
Gel van granaatappel 175 g granaatappelsap 25 g suiker Zout 2 g agar Rode wijnazijn	Gel van granaatappel Kook 175 g granaatappelsap op samen met 25 g suiker, een snufje zout, 2 g agar en ½ tl rode wijnazijn Giet op een plateau en laat opstijven in de koelkast. Mix nadien zeer fijn in de kleien cutter (zonder klontjes) en vul een spuitzak.
Knolselderijkroketje 1 kleine knolselderij Peper en zout Bloem Eiwit 1 citroen Panko	Knolselderijkroketje Was de knolselderij en laat ca 90 minuten garen op 180°C in de oven. Schil de knolselderij (deze moet zeker beetgaar zijn, anders langer laten garen) Snijd in rechthoekige stukken en kruid met peper en zout. Paneren met bloem, losgeklopt eiwit met de rasp van 1 citroen en panko. Bak op het laatste moment lichtbruin en krokant in de frituur op 175°C
Beukenzwammen	Beukenzwammen Maak de beukenzwammen schoon.

2 pakjes beukenzwammen Boter peper en zout Serveren tuinkruiden	De “voetjes” zijn voor de saus. Bak ze op het laatste moment kort in een aan met schuimende boter. Kruid pas op het laatst met peper en zout. Serveren Dresseer de fazantenborst met 2 halve cannelloni, 2 dotjes gel van granaatappel, 2 keer beukenzwammen, 2 stuks knolselderijkroket en de saus. Werk af met tuinkruiden
---	--



Terrine van 5 kazen ingelegde met Wagyu rookfilet Mosterddillesaus

Hein Willemsen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Portgelei 3 dl Tawney port 2 dl runderbouillon 6 blaadjes gelatine	Portgelei Verwarm de Tawney port met de runderbouillon. Week de gelatine in ruim koud water. Los de geweekte gelatine op in het warme mengsel. Laat afkoelen.
Krokantje 2 loempiavellen 1 cassave Hojiblanca olijfolie	Krokantje Rol het ontdooide loempiavel op. Snijd in repen van 4 mm. Frituur deze strookjes in de Hojiblanca olijfolie op 160°C Schil de cassavewortel, snijd hiervan dunne strookjes, frituur deze in dezelfde olijfolie.
Crumble van Chorizo 1 stuks chorizoworst Hojiblanca olijfolie Panko broodkruim Tijm Rozemarijn	Crumble van Chorizo Snijd de chorizoworst in een heel fijne brunoise. Bak deze uit in de Hojiblanca olijfolie. Voeg de panko en de kruiden toe
Mosterd dillesaus 50 g Dyon mosterd 30 g honing 30 g ciderazijn 8 takjes dille (alleen blaadjes) 300 ml olijfolie Zout en peper	Mosterd dillesaus Meng mosterd, honing, azijn en dille in de keukenmachine of met de staafmixer en voeg druppelsgewijs de olie toe
Kazen 1 stuks Nobel kaas "Mir's Hart en Ziel 1 stuks Le petit Doruval 1 stuks Mimolette 1 stuks Bettine Blue 1 stuks belegen Boeren geitenkaas Van Rommedoe kaaswinkel:	Kazen terrine Span een plastic folie op het werkblad om te werken. Snijd van alle kazen plakken van ongeveer 8 mm. Begin met de Nobelkaas Snijd de Japanse wagyu rookfilet in dunne plakken. Haal deze door de portgelei. Bedek als eerste de plak "Mir's hart en ziel met de plakjes Wagyu. Haal de plak Le Petit Doruval door de portgelei en leg op de Wagyu laag

Comte Doruvael kaas Belegen geitenkaas Oude kaas Italiaanse harde kaas met kruiden	Ga zo door met laagjes van Wagyu, Bettine Blue en nog eenmaal Wagyu
(Japanse wagyu rookfilet van Nice to meat) Sligro gerookte runder ribeye	De laatste plak slecht aan één zijde met portgelei bedruipen, dit is de plak boeren geitenkaas.
	Trek de folie zo strak als mogelijk om de terrine, plaats tussen twee plankjes en zet gedurende een paar uur onder druk in de koeling.
	Verwijder de folie. Snijd de terrine rondom strak bij en snijd plakken van 8 mm, haaks op de kazen.
Pedro Ximenez azijn Don Millán	Kook een dl Pedro Ximenez Sherry azijn in tot een bijna lichte stroop.
Serveren	Serveren
	Leg een lijn crumble van chorizo op het bord Trek een lijn mosterddillesaus naast de crumble Leg twee plakken terrine ernaast. Bedruppel met Ocal olijfolie. Leg mooie lintkrullen van loempiavel tegen de plakken terrine Plaats de cassave krokantjes tegen de lintkrullen
Ocal olijfolie	
Red mustard cress	Strooi wat afgesneden Red Mustard cress creatief over de lijn mosterddillesaus
	Bedruppel het gerecht met een paar druppels van de gereduceerde Pedro Ximenez sherry azijn.





Wijn & Spijs november 2025

Biet Parmezaan

Wijn:

Basserman-Jordan, Spätburgunder

Bloemkool en curry

Wijn:

Domainie La Grappe d'Or, Pouilly Fumé

Vismozaiek

Wijn:

Grüner Veltliner Kremstal DAC

Fazant met savooiekoolcannelloni

Wijn:

Castelmaure L'Extrême, Corbières

5 kazenterrine

Wijn:

Justino Madeira Boal Colheita

Biet Parmezaan
Wijn:
Basserman-Jordan, Spätburgunder

Herkomst: Pfalz, Duisland
Druif: Spätburgunder (Pinot Noir)
Jaar: 2022

Wijnschrijving:

Een elegante en verfijnde Spätburgunder met een helder robijnrode kleur. In de neus tonen van rode kers, framboos, rozenblaadjes en een subtiele kruidigheid. In de mond licht en fluwelig, met frisse zuren, zachte tannines en een zuivere, minerale afdronk. De stijl is Bourgondisch verfijnd, maar met het zonnige, rijpe karakter van de Pfalz. De zoete aardse tonen van de biet combineren mooi met de rode fruitaroma's van de Spätburgunder, terwijl de frisse zuren en lichte structuur van de wijn de romige hartigheid van Parmezaan in balans brengen.

LET OP: drink de wijn goed gekoeld.



Bloemkool en curry

Wijn:

Domainie La Grappe d'Or, Pouilly Fumé

Herkomst: Loire, Frankrijk

Druif: Sauvignon Blanc

Jaar: 2024

Wijnomschrijving: De wijn heeft een droge, frisse, mineraalachtige stijl met vuursteen accenten. Dit komt met name door de silexrijke en kalkhoudende bodems.

De wijn is vergist in roestvrij staal op lage temperatuur om frisheid en aromatische precisie te behouden.

De wijn is bleekgeel van kleur met wat groene reflecties. In de neus: citrus, witte bloemen en vuursteen.

De wijn heeft een frisse smaak, verfijnde zuren en een strakke maar elegante lange afdronk.

Wij denken een mooie combinatie met dit gerecht door de combinatie van kerrie, ananas en citroengel.



Vismozaiek

Wijn:

Grüner Veltliner Kremstal DAC

Herkomst:	Kremstal, Oostenrijk
Druif:	100% Grüner Veltliner
Jaar:	2023
Wijnomschrijving:	Droge, krachtige en kruidige wijn.

Kremstal omvat hellingen rond Krems en Stift Göttweig. De bodems variëren van löss en leem tot kiezels en kristallijngesteente.

De wijn heeft een korte rijping gehad op grote houten vaten.

Er is een lichtgele kleur met een groene zweem in de wijn zichtbaar.

In de neus de geur van rijpe appel en peer, citrus en het kenmerkende witte pepertje.

Een mooie combinatie met de kabeljauw, het zuurtje van de yoghurt en de oestercrème.



Fazant met savooiekoolcannelloni

Wijn:

Castelmaure L'Extrême, Corbières

Herkomst: Corbières, Languedoc, Frankrijk

Druif: Grenache, Syrah, Carignan

Jaar: 2020

Wijnschrijving: De percelen liggen op het plateau van Castelmaure bij de Col d'Extrême. De bodems bevatten veel schistes (zwarte/grijze leisteen) en harde kalk. Veel zon en wind zorgen voor rijpe, geconcentreerde druiven met kruidigheid.

De wijn heeft een diepe robijnrode kleur en in de neus rijp donker fruit (braam, pruim), kruiden van de garrigue. Dit alles geeft een volle en vlezige mond met rijpe tannines.

Mooi bij dit herfstachtige gerecht met fazant



5 kazenterrine

Wijn:

Justino Madeira Boal Colheita

Herkomst: Funchal, Madeira

Druif: Boal

Jaar: 2009

Wijnschrijving:



De wijn wordt gemaakt van de Boal druif, waardoor een halfzoete Madeira ontstaat met duidelijke frisheid en spanning.

De wijn heeft ongeveer 13 jaar gerijpt volgens de traditionele canteiro rijping in Franse en Amerikaanse eiken vaten

Canteiro is de traditionele rijpingsmethode voor Madeira-wijn, waarbij de wijn jarenlang langzaam rijpt in houten vaten die boven de grond worden bewaard in de warme zolderverdiepingen van de lodges in Funchal.

De warmte komt natuurlijk (zon, temperatuur van het gebouw) en niet via kunstmatige verhitte.

De wijn heeft een alcoholpercentage van 20% en een restsuiker van ca. 89 g/L. De kleur is helder goud tot koperachtig.

In de neus gedroogd fruit (vijg, rozijn), sinaasappelschil, honing/toffee/karamel en specerijen.

In de mond halfzoet met levendige zuren, mooie balans en lange warme afdronk.

Serveertemperatuur tussen de 12-14 °C, dus vóór het hoofdgerecht even koelen.

De wijn gaat uitstekend bij kaas.