



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu november 2021

Gemarineerde coquilles met palingmousse 1

Krabsalade in krokante huls met yuzuschuim 2

Duif met schorseneren en bietjes 3

Hazenrug in notenjasje 4

**Truffe - amer met karamelsaus, gekonfijte
sinaasappelschillen en witte chocoladekrullen 5**

1: Peter Goossens

2: Bart Aussems

3: Bart Aussems

4: Ton Smit

5: Jan Huiskes, Henk Bronswijk

Gemarineerde coquille met gerookte paling

Peter Goosens

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|--|
| <p>Palingmousse 1 gelatineblaadje</p> <p>400 g gerookte paling Sap van ½ citroen</p> <p>300 ml room</p> | <p>Palingmousse Week het gelatineblaadje weken in koud water.</p> <p>Maak de gerookte paling schoon, gebruik 100 g om mooie dobbelsteentjes van te snijden.</p> <p>Doe de overige 300 g in de cutter (blender). Voeg het sap van ½ citroen, het uitgeknepen gelatineblaadje en 300 ml licht opgeklopte room toe. Kruid met peper en zout. Doe de palingmousse in een spuitzak en leg in de koelkast.</p> |
| <p>Sojavinagrette 2 eetlepels sojasaus 2 eetlepel olijfolie Sap van ½ citroen Peper</p> | <p>Sojavinaigrette Meng de ingrediënten.</p> |
| <p>Bieslookroom 250 ml room 2 eetlepels bieslook, fijngesneden Sap van ½ citroen Peper en zout</p> | <p>Bieslookroom Snijd de bieslook fijn. Meng de room met citroen en peper en de bieslook</p> |
| <p>Coquilles 15 coquilles</p> | <p>Coquilles Snijd de coquilles in fijne plakjes</p> |
| <p>Serveren</p> <p>5 radijsjes, dunne plakjes Waterkers 1 potje kaviaar van haring</p> | <p>Serveren Neem een plat bord en spuit er een laagje van de palingmousse op. Schik plakjes coquilles er mooi bovenop. Kruid met peper en zout. Werk af met blokjes paling, de schijfjes radijs, en een lepeltje kaviaar van haring en waterkers. Besprenkel net voor het serveren met de sojavinaigrette en de bieslookroom eromheen.</p> |



Krabsalade in krokante huls en yuzuschuim

Bart Aussems

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|--|
| Krabsalade 2 gekookte krabpoten 1 limoen 1 eetlepel mayonaise 1 eetlepel crème fraîche 1 granny smith appel Zwarte peper en zout Scheut Arbequina olijfolie | Krabsalade Knip de krabpoten open en haal het vlees eruit. Meng in een kom de crème fraîche, de mayonaise en de rasp en sap van een limoen. Voeg peper en zout naar smaak toe. Spatel het krabvlees erdoor. Schil de granny smith en snijd deze in mini brunoise en voeg dit bij het mengsel. |
| Kletskep 0,5 dl yuzusap 100 g kristalsuiker 100 g bruine basterd suiker 250 g gesmolten boter 120 g bloem | Kletskep Meng alle ingrediënten samen in de keukenmachine mbv een vlinder. Laat het beslag ongeveer 1 uur in de koelkast opstijven. Smeer het beslag mbv een paletmes uit op een siliconematje in een rechthoekig sjabloon. Bak het geheel af gedurende ongeveer 5 minuten in de oven op 170°C. Vanuit de oven het koekje gelijk oprollen om een buisje en laten afkoelen. |
| Yuzuschuim 1 dl yuzusap 1 dl visfumet 30 g pro espuma 1 theelepel cortina Peper en zout 1 eetlepel honing | Yuzuschuim Vermeng alle ingrediënten met een staafmixer en doe alles in een slagroomkudde en zet er een patroon op. |
| Serveren Venecress Mustard cress | Serveren Doe de krab in een pvc buisje. Vul het buisje tot iets meer dan de helft met de krabsalade en druk voorzichtig aan met een stampertje. Verwijder het buisje . Schuif daarna langzaam de opgerolde kletskep eroverheen. Spuut tot aan de bovenkant vol met het schuim van yuzu. Steek de vene cress en mustard cress in het schuim. |

Aan tafel

Tik met je vork tegen de klets kop, zodat ze openbreekt en neem met je lepel een schepje, waarbij alle ingrediënten tegelijk een waanzinnig mondgevoel creëren.



Duif met schorseneren en bietjes

Bart Aussems

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|---|
| Duiven 3 duiven Boter Takje tijm | Duiven Snijd de boutjes en voorboutjes van de duiven. Doe de boutjes in een vacumeerzak met een klontje boter en takje tijm. Gaar deze in de sous vide op 62°C voor 2 uur. |
| Cornicabra olijfolie | Daarna krokant afbakken Braad de duiven op het karkas aan in de olie en gaar deze verder in de oven op 130°C gedurende 7-10 minuten. |
| Jus van duiven 2 dl duivenbouillon | Jus van duiven Neem bouillon van duiven en kook dit in met wat madeira tot een dikke saus |
| Bietjes zoet/zuur gemarineerd 6 chioggia bietjes 1 dl water 1 dl witte wijn 50 g suiker Jeneverbes Ocal olijfolie Valderrama | Bietjes De bietjes schillen en samen met de overige ingrediënten, de Ocal olijfolie en wat peper en zout sous vide garen gedurende 25 minuten op 100°C. Of in de steamer gedurende 12 minuten op 120°C. |
| Gekleurde peentjes 2 oranje peentjes 2 witte peentjes 2 paarse peentjes Boter | Gekleurde peentjes Schil de peentjes en doe ze in een vacumeerzak met een klontje boter. Laat eventueel een beetje groen aan de peentjes zitten. Gaar ze in sous vide in 85°C voor 15 minuten |
| Hojiblanca olijfolie | Snijd de peentje overlans door. Voor het opdienen warmen in wat Hojiblanca olie |
| Schorseneren 2 stengels schorseneren Ocal olijfolie | Schorseneren De schorseneren schillen over de lengte in lange smalle plakken. Daarna bakken in een pan met olie, vervolgens uit de olie om een aanzetstaat draaien en afkoelen. Op smaak brengen met wat zout |
| 2 stengels schorseneren | De schorseneren geheel schillen |

De schoon geschilde schorseneren in stukjes snijden, vacumeren met de Ocal olijfolie, peper en zout. Laat gedurende 18 minuten sous vide bij 85 °C garen.

Serveren

Snijd de borstjes mooi van het karkas.
Maak mooie plakken in de lengte.
Beetje peper en zout.
Dresseer te samen met de groentes om en om tot een mooi geheel
Pootje er tegen aan
Drapeer de jus over en rond het gerecht
Plaats over het hele gerecht de wokkel van de schorseneer en maak af met persinette Cress eb de Zorri Cress



Duivenbouillon

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|--|---|
| 2 duiven Mirepoix 100 g: Knolselderij Ui Wortel Prei 50 ml rode wijn 25 ml madeira 25 ml port 4 teentjes knoflook 2 takjes tijm 1 takje rozemarijn 1 laurier | Fileer de duiven zo dat je de 4 pootjes en 4 borstjes hebt. Rooster de karkassen in de oven op 200°C. Snijd de groente in kleine stukken en bak ze in een pan. Doe de karkassen in de pan erbij. Voeg de rode wijn, madeira, port en zout toe en bak tot het vocht bijna verdampt is. Voeg dan water toe. Als het kookt schuim dan af. De kruiden toevoegen. Laat dit trekken voor enkele uren. |

Hazenrug in jasje van kool en noten

Ton Smit

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|---|
| <p>Saus 4 hazenruggen</p> <p>2 eetlepel tomatenpuree 200 g mirepoix (wortel, ui, selderij)</p> <p>2 glazen rode wijn</p> <p>2 takjes tijm 2 laurierblaadje Enkele peperkorrels Enkele jeneverbessen</p> <p>200 g boter</p> <p>Pommes Bonnet 8 ovale bonken</p> <p>20 g boter 1 eidooier Zout 1 eiwit</p> <p>100 g geschaafde amandelen</p> | <p>Saus Snijd de filets en de haasjes uit de hazenruggen.</p> <p>Pinceer (aanfruiten) de karkassen en de vliezen op een ingevette bakplaat in de oven (180°C) Als het aangebakken is het vet eraf gieten Voeg de tomatenpuree en de mirepoix toe en laat nog even aanfruiten.</p> <p>Schep alles in een pan en voeg de rode wijn en een ½ liter water toe Breng het aan de kook. Schuim het af Laat trekken Voeg de tijm, laurier, peperkorrels en jeneverbessen toe. Passeer de bouillon na enkele uren en kook het in tot een glace</p> <p>Monteer de glace met 100 g koude boter vlak voor het opdienen.</p> <p>Pommes Bonnet Schil de aardappelen Snijd 10 plakken van een ½ cm Steek dan met een steker (6 cm) die iets groter is dan de ijsknijper no 20 Blancheer de plakken beetgaar Snijd de rest van de aardappelen klein Kook ze gaar, giet ze af en stoom ze droog Knijp er puree van Breng op smaak met de boter, eidooier en zout. Leg met de ijsknijper een bolletje puree op de plakken Laat de puree afkoelen Klop het eiwit los Smeer de aardappel in met het eiwit Paneer de aardappel met de amandelen Leg een vel bakpapier op de bakplaat Zet de aardappelen hierop Bak ze lichtbruin in een oven van 200°C.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Hazenrug 3 varkensnet</p> <p>2 dl crème fraîche</p> <p>Peper en zout uit de molen</p> <p>200 g diverse noten: hazelnooten, walnoten, amandelen</p> <p>20 grote groene koolbladeren</p> | <p>Hazenrug Spoel het varkensnet in water wit Snijd de punten van de hazenfilets en koel deze met de haasjes koud (even vriezen) Blender het hazenvlees met de crème fraîche tot een farce. Breng de farce op smaak met peper en zout uit de molen.</p> <p>Hak de noten in fijn Vermeng de noten met de farce en zet koud</p> <p>Blancheer de koolbladeren in kokend water. Laat de koolbladeren goed uitlekken en droog ze Snijd de dikke nerf uit de koolbladeren.</p> <p>Kruid de hazenfilets met peper en bak ze heel kort aan in 50 g geklaarde boter. Laat ze afkoelen en zout ze licht.</p> <p>Leg twee koolbladeren op de werkbank. Zout de bladeren licht en smeer in met de farce Leg een hazenfilet op het koolblad inde farce en rol het op. Rol het geheel vervolgens in het varkensnetje.</p> <p>Sauteer de filet aan alle zijden bruin en zet het in de oven van 200 °c Na ongeveer 10 minuten uit de oven halen, laten ontspannen en in tranches snijden.</p> <p>Doe wat saus op een heet bord en zet de aardappel links en zet het vlees erbij.</p> |
|--|--|



Truffe – amer met karamelsaus en witte chocoladekrullen

Jan Huiskes en Henk Bronswijk

| | |
|---|---|
| <p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Voor een springvorm van 18 cm</p> <p>Truffe-amer 500 gram pure chocolade ½ liter slagroom 2 sinaasappels 1dl cointreau</p> <p>Karamelsaus 10 gram basterdsuiker 1 eetlepel water 2 dl slagroom</p> <p>Chocoladekrullen 200 gram witte chocolade</p> <p>Gekonfijte sinaasappelschillen 350 ml water 350 g suiker 3 sinaasappels</p> | <p>Bereidingswijze</p> <p>Truff-amer Schil de sinaasappels dun, snijd de schillen in reepjes en hak deze zeer fijn. Breng de halve liter slagroom aan de kook. Doe de pure chocolade in een kom en giet de hete room erbij samen met de sinaasappelschil en de Cointreau. Mix dit zo lang tot de massa mooi dik en koud is. Giet de massa in de springvorm en zet i n de vriezer. laat minstens 8 uur opstijven.</p> <p>Karamelsaus Laat de basterdsuiker met het water karamelliseren. Giet de room erbij en kook in tot de helft. Zet dit koud weg in een spuitzakje.</p> <p>Chocoladekrullen Smelt de witte chocolade (au bain marie) niet heter dan 40 C' Smeer dit uit op een vlak en droog werkvlak en laat hem opstijven. Schraap er met behulp van een spatel krullen van. Zet de krullen in de diepvries.</p> <p>Gekonfijte sinaasappelschillen Maak van het water en de suiker een suikersiroop en laat afkoelen. Schil de sinaasappels met een dunschiller. Snijd van de schil een heel fijne julienne. Breng de sinaasappeljulienne vanuit koud water aan de kook. Het herhaal dit proces driemaal. Verwarm de driemaal gekookte sinaasappelschillen en de suikersiroop samen in een pan rustig tot deze net begint te koken. Verlaag de temperatuur en konfijt tot de schillen doorzichtig worden.</p> |
|---|---|

| | |
|---|--|
| <p>Slagroom 2 dl slagroom 25 gr suiker</p> <p>100 gram cacaopoeder</p> | <p>Slagroom Sla de slagroom op met de suiker en zet koud weg. Of Doe de slagroom met de suiker in een sifon.</p> <p>Serveren Maak de springvorm open en bestrooi de chocoladetaart met cacaopoeder. Trek streepjes met de karamelsaus op het bord. Snijd de taart in punten en leg een punt centraal op het bord. Zet hier een quenelle slagroom tegenaan en garneer met witte chocoladekrullen.</p> |
|---|--|

