



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# **Menu oktober 2019**

**Kabeljauw met Pedro Ximenez <sup>1</sup>**

**Witlofsoep met Hollandse garnalen <sup>2</sup>**

**Cornetto met kalfstartaar en paprika-ijs <sup>3</sup>**

**Gans met pasta en bosbessen <sup>4</sup>**

**Semifreddo met bramen <sup>5</sup>**

- 1: CCN Bunnik
- 2: Janis Brevet
- 3: CCN Barendrecht
- 4: Silvia Vennix
- 5: Eleonora Galasso

## Kabeljauw in Pedro Ximenez sherry CCN Bunnik

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Gelei van Pedro Ximénez sherry</b> 1 dl Pedro Ximénez sherry 1 gelatineblad	<b>Gelei van Pedro Ximénez sherry</b>  Verwarm de Pedro Ximénez sherry en voeg de geweekte gelatine toe.  Giet het mengsel uit op een plat vlak en zet koel weg zodat het stolt. Snijd kleine blokjes van de gelei.  Of Giet het mengsel op de amuselepels en laat het stollen
<b>Kabeljauwbrandade</b> Olijfolie 200 gr kabeljauwfilet 2 kruimige aardappelen 0,5 dl melk	<b>Kabeljauwbrandade</b> Verwarm de olie tot 80 graden en leg de kabeljauw er gedurende 5 minuten in. Haal de kabeljauw eruit en verkruimel deze. Laat de olie op omgevingstemperatuur komen. Kook de in stukjes gesneden aardappel in water. Giet ze af. Voeg de melk toe en pureer ze. Voeg de verkruimelde kabeljauw toe aan de aardappelpuree en roer er 2 eetlepels van de olie aan toe.. Breng op smaak met peper en zout
<b>Presentatie</b>  10 gr pijnboompitten 5 sprietjes bieslook	<b>Presentatie</b>  Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Snijd de bieslook zo fijn mogelijk.  Leg op een amuselepel een beetje kabeljauwbrandade. Plaats daarop een stukje Pedro Ximénez sherrygelei en een paar geroosterde pijnboompitten en wat gesneden bieslook.



## Witlofsoep met gember en garnaaltjes

Jannis Brevet

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Soep</b> 1 kg witlof 150 gr boter 4 eetlepels olijfolie</p> <p>150 gr venkel 1 prei 2 stengels bleekselderij 2 eetlepels geraspte gember 2 laurierbladeren 2 takjes rozemarijn 2 eetlepels witte wijn azijn 2 dl sinaasappelsap</p> <p>2 liter gevogeltefond 2 dl crème fraîche 2 dl room</p> <p>Zout Tabasco</p>	<p><b>Soep</b> Haal de kern uit de witlof en snijd het blad in stukken. Smelt de boter en olijfolie in een soeppan met dikke bodem. Smoor het witlof hierin aan. Snijd de overige groenten fijn en voeg dezen toe aan de witlof, samen met de gember, laurier en rozemarijn. Laat de groenten even smoren en blus vervolgens af met 2 dl water en de witte wijnazijn.</p> <p>Laat dit even opkoken en voeg dan het sinaasappelsap toe. Kook vervolgens tot de helft in.</p> <p>Voeg dan gevogeltefond toe samen met de crème fraîche en de room. Laat de soep zachtjes koken.</p> <p>Verwijder de laurier en rozemarijn en maak vervolgens fijn met een staafmixer.</p> <p>Wrijf de soep daarna door een zeef en breng op smaak met wat zout en tabasco.</p>
<p><b>Presentatie</b> 300 gr garnalen bieslook</p>	<p><b>Presentatie</b> Serveer de soep in hete diepe borden en garneer met de garnaaltjes en bieslook</p>



## Cornetto van filodeeg gevuld met kalfstartaar en paprika-ijs CCN Barendrecht

<b>Ingrediënten</b> (voor 14 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Cornetto</b> 7 vellen filodeeg 28 roomhoornpennen Gesmolten roomboter	<b>Cornetto</b> Snijd het filodeeg in een driehoek en besmeer royaal met gesmolten roomboter. Draai het deeg twee tot driemaal rond een roomhoornpen en sluit af met een tweede pen. Bak het geheel 8 minuten in een warme oven op 200 graden. Haal de cornetto meteen van de pen.
<b>Kalfstartaar</b> 300 gr kalfshaas Mayonaise Tabasco Zout en peper 2 eetlepels kappertjes 1 sjalot 8 gr bieslook	<b>Kalfstartaar</b> Snijd de kalfshaas met mes fijn tot tartaar. Breng op smaak met wat mayonaise, tabasco, zout, peper, kappertjes, fijn gesneden sjalot en dunne ringetjes bieslook
<b>Paprika- ijs</b> 12 grote rode puntpaprika's  120 gr glucose Witte wijnazijn Citraensap 200 gr Griekse yoghurt	<b>Paprika- ijs</b> Snijd de paprika's in stukken en verwijder de zaadlijsten. Blancheer de paprika's Mix ze met een blender en wrijf de massa door een fijne zeef tot je 500 gr paprikacoulis over houdt. Voeg de glucose toe en breng op smaak met een scheutje witte wijnazijn, citroensap, peper en zout  Voeg de Griekse yoghurt toe en giet het mengsel in de ijsmachine, draai hier het ijs van
<b>Presentatie</b>  Sesamzaad geroosterd cress	<b>Presentatie</b> Zet de cornetto in een glaasje met grof zeezout. Vul de cornetto met de tartaar en schep er een bolletjes paprika-ijs bovenop. Strooi hier wat geroosterd sesamzaad over en versier met een toefje groen.



## Gans met bosbessensaus

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Gans</b> 2-3 wilde ganzen	<b>Gans</b> Snijd de borstfilet van de geplukt ganzen en snijd de boutjes los.
Ganzenvet	Smoor de boutjes op zacht vuur in het ganzenvet.
Huid van de ganzen bieslook	Bewaar de huid van de ganzenborst. Vries de huid aan en snijd in plakken. Bak uit op matig vuur Laat uitlekken op keukenpapier en vermeng met bieslook.
70 cl bosbessenlikeur 350 ml Kalfsfond 10 gr suiker 200 gr blauwe bessen	Bak de ganzenborsten in boter en zorg dat het vlees rosé blijft. Haal de borsten uit de pan en bewaar in oven of in alufolie. Blus de braadjus af met een scheutje kalfsfond en de bosbessenlikeur. Voeg op het laatst moment de bosbessen aan de saus toe.
<b>Pasta</b> Tagliatelle van de Cecco 500 gr.	<b>Pasta</b> Kook de pasta al dente
Of zelfgemaakte pasta zie bijlage	Pluk het vlees van de boutjes en snijd klein. Meng het vlees door de pasta met enkele lepels van het ganzenvet. Breng op smaak met peper en zout
<b>Spruitjes</b> 500 gr spuitjes boter	<b>Spruitjes</b> Maak de spruitjes schoon en pluk de blaadjes los. Roerbak de spruitblaadjes in wat boter al dente gaar.
<b>Bospaddenstoelen</b> 500 gram bospaddenstoelen ( cantharel, boleet etc.) Peper en zout	<b>Bospaddenstoelen</b> Maak de bospaddenstoelen schoon, bak ze in een beetje boter gaar en breng op smaak met peper en zout



**Presentatie****Presentatie**

Schep wat tagliatelle in het midden van een warm bord.

Leg hierop ganzenborstfilet, de bospaddenstoelen en daarom heen de spruitblaadjes

Besprenkel met bosbessensaus en bosbessen.

Garneer met de krokantjes van de huid



## Semifreddo van Cantucci en Vin Santo

Eleonora Galasso

<b>Ingrediënten</b> (voor <b>10</b> personen)	<b>Bereidingswijze</b>
Broodbakvorm Plasticfolie	Bekleed een broodbakvorm voor een brood van 900 gram met plasticfolie en laat aan de zijanten overhangen. Zo kun je de semifreddo straks eenvoudig uit de vorm halen.
3 grote eieren, gesplitst 50 gr suiker	Klop de eidooiers met de suiker in een grote kom, tot het eidooiersuikermengsel licht, romig en in omvang bijna verdubbeld is.
Snufje zout	Klop in een andere kom de eiwitten met een snufje zout tot stijve pieken.
400 ml slagroom	Klop in een andere kom de slagroom tot zachte pieken.
	Voeg de eiwitten aan het eierdooiermengsel toe vervolgens de slagroom en <b>spatel</b> alles van boven naar beneden door elkaar.
1 eetlepel citroensap 100 gr cantucci verkruid	Spatel voorzichtig het citroensap en 100 gr koekkruid erdoor.
300 gr cantucci, verkruid 120 ml Vin Santo	Doe 300 gr koekkruid in een kleine kom, schenk de Vin santo erover en meng goed.
	Vul de vorm eerst met een laagje geweekte koekkruid, Gevoelgd door een laag slagroommengsel. Maak op die manier nog meer laagjes tot alle ingrediënten gebruikt zijn. Zorg dat je eindigt met een laag cantucci.
	Zet 4 uur in de diepvries, tot de semifreddo stevig aanvoelt.
	Haal de semifreddo 10 tot 15 minuten voor het serveren uit de diepvries zodat hij iets zachter wordt. Keer de vorm op een ovale schaal.

<p><b>Serveren</b> 500 gr bramen bramencoulis</p> <p>munt</p>	<p><b>Serveren</b> Snijdt een plak semifreddo. Garneer het bord met de bramencoulis en leg daarop een plak semifreddo. ( zie foto's) Leg de bramen erbij en garneer met muntblaadje Bestrooi de semifreddo eventueel met bramen, snijd in dikke plakken en serveer.</p>
---	---





## Basisrecept pastadeeg maken

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p>450 gram farina tipo "00" grano tenero 4 eieren Olijfolie zout Eventueel water</p>	<p>Meng de bloem met het zout.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Maak van de bloem een "bergje" op de werkbank. Maak een kuiltje in het midden, laat daarbij voldoende bloem op de bodem liggen. Breek de eieren in een kommetje en voeg de olijfolie bij de eieren. Klop de eieren los en laat dit mengsel in het kuiltje glijden.</li><li>2. Werk met een vork, beetje bij beetje, de bloem vanaf de binnenkant van de kuil door de eieren en de olijfolie, Pas op dat de rand niet doorbreekt. Ga door tot de bloem al het ei heeft opgenomen en er een werkbaar deeg ontstaat. Kneed verder met de handen tot een samenhangend deeg. Voeg alleen als het echt niet lukt om een samenhangend deeg te maken, een beetje water toe.</li><li>3. Kneed het deeg 8 - 10 minuten stevig door. Voeg wat bloem tot als het plakkerig blijft. Uiteindelijk moet het een glimmende, elastische deegbal zijn.</li></ol> <p>Het deeg kan ook eventueel in een keukenmachine gekneet worden.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>4. Wikkel het deeg strak in plastic folie en laat het minstens een half uur op een koele plaats rusten.</li><li>5. Bevestig de pastamachine aan de rand van het werkblad. Neem een deel van het deeg, strooi er wat bloem op. Zet de roller op de breedste stand en haal het deeg er 2 of 3 keer doorheen. Vouw het deeg in drieën. draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. doe dit 8 tot 10 keer tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer.</li><li>6. Zet de roller een tandje lager en haal het deeg erdoor, tot het deeg de gewenste dikte heeft. Bij sommige machines zul je de laatste stand niet gebruiken, omdat het deeg anders scheurt. Stop in dat geval bij de een na laatste stand en haal het deeg een</li></ol>

	<p>paar keer door de machine. Het deeg wordt dan steeds iets dunner. Deze methode pas je ook toe bij machines waarbij het deeg bij de laatste stand niet dun genoeg uitgerold kan worden.</p> <p>7. De vellen die klaar zijn leg je op een theedoek. Dek ze af met een andere theedoek als je er gevulde pasta van wilt maken. voor gewone pasta laat je ze 10 minuten onafgedekt drogen.</p> <p>8. Herhaal dit met de andere delen van het deeg.</p> <p>9. Snijd voor lasagnevellen het deeg in de gewenste grootte. Voor tagliatelle of spaghetti gebruik daar de bestemde opzetstukken voor.</p> <p>10. Wil je de pasta bewaren leg dit op theedoeken en bestrooi het met maismeel.</p>
--	--