



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu oktober 2019

Kabeljauw met Pedro Ximenez ¹

Witlofsoep met Hollandse garnalen ²

Cornetto met kalfstartaar en paprika-ijs ³

Gans met pasta en bosbessen ⁴

Semifreddo met bramen ⁵

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

Kabeljauw in Pedro Ximenez sherry CCN Bunnik

| | |
|---|---|
| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
| Gelei van Pedro Ximénez sherry 1 dl Pedro Ximénez sherry 1 gelatineblad | Gelei van Pedro Ximénez sherry 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 |
| Kabeljauwbrandade Olijfolie 200 gr kabeljauwfilet 2 kruimige aardappelen 0,5 dl melk | Kabeljauwbrandade 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 |
| Presentatie 10 gr pijnboompitten 5 sprietjes bieslook | Presentatie 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

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|--|
| <p>Soep 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>Soep 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>Presentatie 300 gr garnalen bieslook</p> | <p>Presentatie 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

| Ingrediënten (voor 14 personen) | Bereidingswijze |
|---|--|
| Cornetto 7 vellen filodeeg 28 roomhoornpennen Gesmolten roomboter | Cornetto 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. |
| Kalfstartaar 300 gr kalfshaas Mayonaise Tabasco Zout en peper 2 eetlepels kappertjes 1 sjalot 8 gr bieslook | Kalfstartaar 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 |
| Paprika- ijs 12 grote rode puntpaprika's 120 gr glucose Witte wijnazijn Citraensap 200 gr Griekse yoghurt | Paprika- ijs 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 |
| Presentatie Sesamzaad geroosterd cress | Presentatie 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

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|--|
| Gans 2-3 wilde ganzen | Gans 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. |
| Pasta Tagliatelle van de Cecco 500 gr. | Snijd de gebraden ganzenborstfilet in dunne plakjes Pasta 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 |
| Spruitjes 500 gr spuitjes boter | Spruitjes Maak de spruitjes schoon en pluk de blaadjes los. Roerbak de spruitblaadjes in wat boter al dente gaar. |
| Bospaddenstoelen 500 gram bospaddenstoelen (cantharel, boleet etc.) Peper en zout | Bospaddenstoelen 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

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|--|---|
| 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 eidooiermengsel toe vervolgens de slagroom en spatel 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, Gevoel 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>Serveren 500 gr bramen bramencoulis</p> <p>munt</p> | <p>Serveren 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> |
|---|---|





Menu oktober 2019
Cuisine Culinaire Maastricht

Basisrecept pastadeeg maken

| Ingrediënten (voor 10 personen) | Bereidingswijze |
|---|---|
| 450 gram farina tipo "00" grano tenero 4 eieren Olijfolie zout Eventueel water | <p>Meng de bloem met het zout.</p> <ol style="list-style-type: none">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.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.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. <p>Het deeg kan ook eventueel in een keukenmachine gekneed worden.</p> <ol style="list-style-type: none">4. Wikkel het deeg strak in plastic folie en laat het minstens een half uur op een koele plaats rusten.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.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 |

| | |
|--|--|
| | <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> |
|--|--|



WIJN en SPIJS oktober 2019



Segura Viudas Reserva

De overheersing van de Macabeo-druif creëert een uitgebalanceerde zuurgraad en de fruitige eigenschappen. Deze is verantwoordelijk voor de finesse en de elegantie die we zoeken in onze creaties.

De druiven waaruit wij Brut Reserva produceren komen uit een grote diversiteit aan wijngaarden in de regio. We gebruiken de eigenaardigheden van elk gebied om een evenwichtige en complexe Cava te creëren.

DRUIVENRASSEN:

50% Macabeo, 35% Parellada, 15% Xarel-lo

TECHNISCHE INFORMATIE:

- Alcohol 12% vol.
- Totale zuurgraad 3,60 g / l
- Dosering 9 g / l
- Veroudering op droesem: minimaal 15 maanden
- pH: 3,03



TORRES, FLORALIS MOSCATEL ORO

| | |
|---------------|--------------------------|
| Wijnhuis | Torres |
| Category | Dessertwijn |
| Kleur | Wit |
| Land | Spanje |
| Gebied | Catalunya |
| Druivenrassen | Moscatel |
| Smaakwijzer | Zoet, Complex, Weelderig |

Smaakbeschrijving

Deze halfzoete wijn is verrassend en toont in alle groetheid de fruitige (oranjebloesem, honing, lichte sinaasappel, rozijn), bloemige (roos, geranium, lelie) en kruidige (tabaksblad, cederhout, kruidnagel) aroma's van de moscatelsoort.

Awards

- Muscats de Monde, France : Zilver
- Wine Up, Spain : 93+/5

Verkoopargumenten

- Gastronomisch breed inzetbaar bij desserts.
- Handig klein flesje.



WALRAVEN•SAX

AMAZING WINES & SPIRITS SINCE 1823

Je kunt deze moscatel natuurlijk ook als dessertwijn nemen, dat was in september het geval.



Jacques CHARLET
Depuis 1754



FLEURIE – Les Florines

APPELLATION

Fleurie

WINEMAKER

Jean-Pierre RODET

VINEYARD

The soil is made up of pure pink-coloured granite called “le gore”, a poor, low-yielding soil.

GRAPE VARIETY

Gamay Noir 100%

WINEMAKING

The vinification of the handpicked grapes lasts from 12 to 15 days in vats covered by a “chapeau grillé” (a technique called ridding). The wine is then aged on “foudres” : big oak barrels.

TASTING NOTES

It has a bright red colour with violet glints and reveals irises, roses and raspberries aromas. Elegant and silky, this is the most feminine of the Beaujolais Crus.

SERVE AT at 18°C with poultry and white meat.





ANNO 1720

DE GRENDDEL

WINES

Merlot 2015



VINTAGE

Particularly dry and windy climactic conditions during flowering culminated in a 15% reduction in crop size throughout the Coastal Region. This reduction in cluster volume, coupled with cooler weather towards ripening, produced berries with a superior concentration of fruit flavours and increased colour intensity in the red varieties. Additionally, the smaller clusters facilitated a harvest that was earlier by up to 15 days. In conclusion, the vintage of 2015 has the potential to rival the finest vintages in recent years.

VINEYARD

Our vineyards at De Grendel are situated 7 kilometres from the Atlantic Ocean, at a height of 200 meters above sea level, on the slopes of the Tygerberg. There are 2300 vines between the age 10 and 13 years old that yield crops of 5 to 7 tons per hectare.

SOIL TYPE

Hutton - Oak leaf.

VINIFICATION

Handpicked fruit was destalked, crushed and fermented in a stainless steel tank. The 'aerated pump-over' method was used to ensure soft, ripe tannins in the wine by gently pumping the fermenting juice up and over the skin-cap 4 times, for 1-hour periods. After fermentation, the skins were gently pressed at 0.9 bar. The wine was racked three times, to ensure good clarity before it was matured in new French oak, in 2nd fill French oak and in 3rd fill French oak for a period of 13 months.

TASTING NOTES

Deep, dark cherry red in colour indicates excellent extraction. The nose is packed with sweet black cherry, dried cranberry aromas and plum, underscored by nuances of marmite with hints of game. A sweet, tart entry develops into pleasing mulberry fruit, supported by liquorice and mocha with a rich mouthfeel. It finishes with bold coffee tannins that will reward those who keep a bottle for a few years by becoming increasingly silky. A highly extracted wine, packed with sweet red berry fruit, which with time will soften into a silky, juicy, complex Merlot.

ANALYSIS

Residual Sugar: 2.4 g/l
pH: 3.47
Total Acidity: 5.5 g/l
Alcohol: 14.80 Vol%

FOOD COMPLIMENTS

This rich, juicy wine will pair excellently with most meats, but especially with succulent roast lamb served with sweet roasted vegetables. It really is difficult to go wrong with a good Merlot. Try it with tomato-based pasta or roast duck.

AGING POTENTIAL

This Merlot has the potential to mature for 5-8 years, becoming increasingly silky.

P.O. Box 15282, Panorama, 7506, Cape Town, Tel: +27 (0)21 558 6280, Fax: +27 (0)21 558 7083
E-mail: info@degrendel.co.za www.degrendel.co.za

Elysium Black Muscat Dessertwijn



Elysium Black Muscat is een van de grootste succeswijnen van Andrew Quady. Zijn wijngaarden in Californië produceren veel verschillende druivensoorten en hij combineert deze met botanicals uit de streek om een aantal sublieme dessertwijnen te creëren.

Andrew Quady's carrièrewijziging van vuurwerk naar wijnproductie produceerde een ware explosie toen hij Essensia maakte van de Orange Muscat-druif (zo genoemd omdat de druiven een aroma hebben dat doet denken aan oranjebloesem). Het was meteen een succes bij proeverijen en wijnshows en tot 1985 kon hij niet genoeg produceren om aan de vraag te voldoen.

Na het succes van Essensia ging Andy verder met het maken van Elysium van de Black Muscat-druif, die magenta van kleur is, met een spookachtig aroma dat aan rozen doet denken.

Quady is de belangrijkste Amerikaanse wijnmakerij die zich volledig specialiseert in dessertwijnen en wint wereldwijd medailles.

Bij het maken van Elysium wordt de gisting gestopt door toevoeging van neutrale druivenbrandewijn. Door deze gestopte gisting behoudt de wijn het delicate aroma van de verse, rijpe druiven.

Dit resulteert in een wijn met een mooie frisheid en een prachtige rijke bessensmaak. Het aroma van Elysium Black Muscat is er een van rozenblaadjes en lychees.

We hebben ontdekt dat deze fantastische dessertwijn het best gekoeld in kleine glazen wordt geserveerd en uitstekend is in combinatie met desserts, chocolade en vanille. We hebben de wijn ook met kaas geprobeerd en hij combineert opmerkelijk goed met blauwe kazen en domineert geen zachtere kazen zoals geitenkaas.

In Australië noemden ze dessertwijnen zoals de Elysium Black Muscat "stickies", dit komt omdat ze vaak worden geserveerd als aperitieven.