

CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# **Menu maart 2019**

**Espuma van groene asperges**

**Gepekeld zalm met edamameboontjes**

**Pittige linzen**

**Zeeduivel met garam masala en gember**

**Ananastartaar en limoensorbet, zwartsesamzaadjes en  
cachacaschuim**

- 1: Sligro
- 2: Hotelschool Maastricht
- 3: Librije atelier
- 4: Sergio Herman
- 5: samenstelling

## Espuma van groene asperge met laagjes eiwit en eigeel Sligro

<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereidingswijze</b>
<p>(voor 10 personen)</p> <p>500 gram groene asperges (zonder uiteinden) 1 dikke ui Mosterd 2 eidooiers 2 eetlepels olijfolie 4 dl slagroom</p> <p>10 eieren 4 eetlepels mayonaise 2 citroenen (sap) 2 groene asperges (flinterdun geschaafd) Olie om te frituren</p> <p>Cress: pea salad</p>	<p>Kook de asperges en de ui 15 minuten in gezouten water en giet ze af in een vergiet. Koel snel terug door met koud water te spoelen.</p> <p>Draai de ui en asperges fijn in een keukenmachine met de eidooiers, mosterd en olijfolie.</p> <p>Voeg de ongeslagen room toe en breng op smaak met peper en zout. zeef het geheel zorgvuldig</p> <p>Vul een iSi gourmet sifon met de aspergeroom en breng twee gaspatronen aan</p> <p>Koel de sifon vier uur in de koelkast</p> <p>Kook de eieren hard en scheid eidooier en eiwit Hak beide fijn Meng citroensap en wat mayonaise door de eidooier.</p> <p>Frituur de dunne aspergelinten in olie</p> <p>Maak in een glas mooie laagjes: eiwit espuma, eidooiers, espuma en garneer het gerecht met de gefrituurde aspergeplakjes en de cress.</p>



## Gepekelde zalm met edamameboontjes Hotelschool Maastricht

<b>Ingrediënten</b> (voor 15 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><b>Gepekelde zalm</b> 1 zijde zalm met vel 100 gram greinsuiker 150 gram grof zeezout 40 gram Whisky</p>	<p><b>Gepekelde zalm</b> Meng de suiker met het zout Leg de zijde zalm op de huidkant in een gastrobak Wrijf de zalm goed in met het zoutmengsel Giet de Whisky er gelijkmatig overheen Dek af en laat gekoeld 24 uur marineren Verwijder de zoutlaag, spoel af met koud water en dep droog. Haal de filet van de huid. Snijd de zalm in strakke blokjes van 2x2 cm.</p>
<p><b>Kruimels van cashew</b> 150 gram cashew noten</p>	<p><b>Kruimels van cashew</b> Draai de cashew noten in de blender tot middel grove kruimels. Bewaar de kruimels afgedekt op kamertemperatuur.</p>
<p><b>Gemarineerde asperges</b> 10 groen asperges Boter</p>	<p><b>Gemarineerde asperges</b> Maak de asperges schoon. Leg de asperges in een diepe gastronoombak en zet ze onder water. Voeg wat fijn zeezout en een klont boter toe en leg er een schone keukendoek op. Leg hier op een metalen plaatje zodat de asperges niet kunnen gaan boven drijven Breng dit aan de kook en haal direct van het vuur Laat de asperges zo in het vocht afkoelen Voor het serveren in drie stukken snijden en kort in vinaigrette marineren. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Basis vinaigrette Fijn zeezout en peper uit de molen</p>	<p><b>Edamame boontjes</b> 500 gram edamame boontjes gedopt Olijfolie Arbequina Fijn zeezout</p>
<p><b>Crème van zwarte knoflook</b></p>	<p><b>Crème van zwarte knoflook</b> Blender de knoflook samen met de yoghurt, eiwit en azijn glad.</p>

<p>40 gram zwarte knoflookpuree (gefermenteerd)  20 gram yoghurt  25 gram eiwit (gepasteuriseerd)  10 gram sushi azijn  1 dl zonnebloemolie  Fijn zeezout en peper uit de molen</p> <p><b>Basis vinaigrette</b>  30 ml azijn  100 ml olijfolie  20 gram mosterd  20 gram honing  10 ml citroensap</p> <p><b>Krokantje</b>  Rijstvellen</p> <p><b>Serveren:</b>  Mizuna  Salad pea</p>	<p>Voeg druppelsgewijs de olie toe zodat er een dikke emulsie ontstaat.  Breng de crème op smaak met peper en zout en bewaar gekoeld in een spuitzakje</p> <p><b>Basis vinaigrette</b>  Meng de azijn met de mosterd, honing en citroensap. Voeg druppelsgewijs de olie toe zodat er een emulsie ontstaat, gebruik een garde.  Bewaar de vinaigrette in een spuitfles.</p> <p><b>Krokantje</b>  Rijstvellen bakken</p> <p><b>Serveren:</b>  Zet drie blokjes zalm ( 20 gram per stuk) rechtop op een koud bord  Zet de gemarineerde asperges rechtop tegen de zalm aan.  Lepel wat edamame boontjes rondom  Leg er een eetlepel cashew kruimels tussen.  Spuit enkele dotjes van de zwarte knoflookcrème er tussen in.  Garneer met de mizuna en de salad pea en druppel wat basisvinaigrette rondom.  Werk af met krokantje.</p>
---	---



## Pittige linzen

### Librije atelier

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Pittige linzen</b> 150 g groene linzen 1 sjalot, fijngesnipperd 2 teentjes knoflook geperst ½ rode peper, gehalveerd en zaadlijsten verwijderd Mespunt Curry madras 300 ml groentebouillon Zonnebloemolie	<b>Pittige linzen</b> week de linzen minstens een half uur in koud water. Maak de sjalot en de knoflook schoon en snipper deze en de rode peper fijn. Fruit ze samen met de kerrie aan in de zonnebloemolie Voeg vervolgens de linzen, fijngesneden peper en bouillon toe. Kook de linzen gaar in ongeveer 30 – 45 minuten.
<b>Gekonfijte ui</b> Melousuitjes ( zilveruitjes vers) 1 uitje p.p	<b>Gekonfijte ui</b> Maak de melousuitjes schoon en doe deze in een pan samen met olijfolie en iets zout. Gaar de uien in een oven van 80 graden gedurende 30 minuten Haal ze vervolgens uit de pan, snijd ze door de helft en haal de uitjes voorzichtig uit elkaar. Brand deze af met gasbrander.
<b>Koriandercrème</b> 1 bos koriander 2 dl zonnebloemolie 45 gr eiwit 40 gr yoghurt 20 gr azijn	<b>Koriandercrème</b> Draai de koriander met de olie fijn in een blender. Passeer dit vervolgens door een fijne zeef. Meng het eiwit, yoghurt en azijn met de staafmixer in een litermaat. Voeg hier in een dunne straal de korianderolie aan toe, zodat er een mooie stevige crème ontstaat. Breng de crème op smaak met zout en bewaar deze in een spuitzak of spuitflesje in de koelkast.
<b>Yoghurtcrème</b> 150 gr zonnebloemolie 45 gr eiwit 30 gr sushiazijn 40 gr yoghurt Zout	<b>Yoghurtcrème</b> Meng het eiwit met de sushiazijn en yoghurt met de staafmixer. Voeg hieraan al draaiend de olie toe in een straaltje. Breng de crème op smaak met zout en bewaar deze in een spuitzak of spuitflesje in de koelkast.
<b>Paddenstoelen</b> 2 bakjes bundelzwammen( shimeji) zonnebloemolie	<b>Paddenstoelen</b> Snijd de paddenstoelen los van elkaar. Besprenkel ze met zonnebloemolie. Rooster ze vervolgens met de gasbrander.

Menu maart 2019

Cuisine Culinaire Maastricht

<p><b>Serveren</b>  Verschillende stevige slasoorten zoals romaine of little gem en/of cress als misione en affila  Olijfolie en zout  10 melousuitjes</p>	<p>Breng op smaak met peper en zout</p> <p><b>Serveren</b>  De linzen over de borden verdelen.  Zet hierop stippen van de yoghurt- en koriandercrème.  Hierop de gebrande bundelzwammen en uitjes verdelen.  Steek als laatste de sla en de cress in de linzen.</p>
--	---



## Zeeduivel met masala en gember

### Sergio Herman

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<b>Zeeduivel</b> 1 kg zeeduivelfilet of 2 kg zeeduivel met vel en graat.	<b>Zeeduivel</b> Maak de zeeduivel schoon en portioneer de zeeduivel (Zie filmpje: Hanos hoe fileer je zeeduivel.)
<b>Visfond</b> Graten en resten van zeeduivel 25 gram boter 100 gram prei 50 gram ui 75 gram wortel 2 flinke takken peterselie Tijm, laurier en peperkorrels 1 glas droge witte wijn Scheut Noilly Prat 1,5 liter koud water	Maak van de graten en de resten een fond.  <b>Visfond</b> Groente schoonmaken, wassen en in brunoise snijden Graten wassen, bloed eruit halen, en drogen Fruit de graten in de boter Voeg de groente toe en lekker fruiten Deglaceren door witte wijn en Noilly Prat toevoegen Koud water toevoegen en aan de kook brengen Tijm, laurier, gestoten peperkorrels en gehakte peterselie toevoegen. 20 minuten zacht laten koken. ( niet langer laten koken anders lijmsmaak) Passeren door een puntzeef met passerdoek. Laten inkoken tot gewenste dikte: glace of fumet.
<b>Saus</b> 4 sjalotten 2 teentje knoflook gesnipperd 2 tl verse chilipeper fijngesneden 2 eetlepel gember, geschild en fijngesneden 3 tomaten, ontveld en grof gesneden 3 gram garam masala	<b>Dit gedeelte als laatste uitvoeren</b> Snijd de zeeduivel in porties van 90 – 100 gram en kruid met peper en zout. Smeer in met olijfolie en grill kort in een hete grillpan. Haal ze uit de pan en en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel met extra olijfolie en een klontje boter op de vis. Zet nog 3 minuten in de oven Besprenkel met wat citroensap
	<b>Saus</b> Stoof de gesnipperde sjalotten aan met knoflook, chili en gember aan in olijfolie. Voeg de grof gesneden tomaten toe. Kruid met peper en zout, voeg de garam masala toe en stoof aan.



<p>200 ml witte wijn</p> <p>100 ml room 200 ml kippenbouillon 120 ml ingekookte visfond</p> <p>1 citroen, sap en rasp 90 gram gezouten boter</p> <p><b>Rijst</b> 300 gram basmati of pandan rijst</p> <p><b>Venkel</b> 3 venkel</p> <p>5 tomaten ontveld en in brunoise gesneden 5 eetlepels groen van lente ui, fijngesneden 5 eetlepel verse koriander gesneden 2 citroen Cabernet Sauvignon azijn Garam masala Olijfolie om in te bakken Zout en peper</p> <p>Cress Bloemen</p>	<p>Blus af met witte wijn en laat inkoken tot er een vierde van over is.</p> <p>Voeg room, kippenbouillon en ingekookte visfond ( zie boven) toe en laat alles zachtjes reduceren.</p> <p>Fris op met sap van ½ citroen en voeg de gezouten boter toe. Mix met een staafmixer en zeef de saus.</p> <p><b>Rijst</b> Kook de rijst beetgaar</p> <p><b>Venkel</b> Snijd de venkel in plakken en grill deze kort in een grillpan of op de barbecue. Kruid met zout en peper. Besprenkel met olijfolie en gaar 10 minuten verder in de oven. Snijd in reepjes.</p> <p>Stoof de overige sjalot aan in wat olijfolie en voeg de tomaat in brunoise, de lente-ui, de venkel. koriander en de rijst toe.</p> <p>Maak alles lauwwarm en breng op smaak met zout en peper, een mespunt garam masala, sap en rasp van citroen en cabernet sauvignon-azijn. Eerst een beetje toevoegen en proeven.</p> <p>Bak nu de vis.</p> <p><b>Serveren</b> Dresseer de vis in een diep bord, plaats de lauwwarme groente rijstsalade erbovenop en lepel de opgeschuimde saus eromheen. Maak af met cress en of bloemetjes</p>
--	---



## Ananastartaar met schuim van cachaca

<p><b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)</p> <p><b>Schuim</b></p> <p>6 dl kokosmelk 100 gram suiker 3 gelatineblaadjes</p> <p>15 cc cachaca ( Braz. rum) 1 limoen 2 -3 slagroompatronen</p> <p><b>Krokantje</b></p> <p>1 dl ananassap 1 theelepeltje szechuanpeper Kurkuma</p> <p>30 gram bloem</p> <p>0,4 dl arachideolie</p> <p><b>Tartaar</b></p> <p>2 ananassen 6 takjes lavas 6 takjes munt</p> <p><b>Limoensorbet</b> 300 gram suiker</p> <p>8 limoenen</p>	<p><b>Bereidingswijze</b></p> <p><b>Schuim</b></p> <p>Breng de kokosmelk aan de kook samen met de suiker en los de suiker op. Week de gelatineblaadjes en koud water en knijp ze uit en voeg ze toen aan de kokosmelk ( van het vuur af). Roer de cachaca en het sap van een limoen doorheen</p> <p>Giet alles door een zeef in een sifon, zet onder druk met twee of drie patronen en bewaar in de koeling.</p> <p><b>Krokantje</b></p> <p>Verwarm het ananassap met de peper tot het bijna kookt. Voeg van het vuur af een mespuntje zout en een mespuntje kurkuma toe, dek af met folie en laat 10 minuten intrekken. Zeef het geheel en laat afkoelen Doe de bloem in een kom en voeg het ananasvocht er beetje bij beetje bij. Voeg de olie toe en klop tot een homogeen geheel. Strijk het beslag flinterdun uit op een siliconenmatje en zet dit 25 a 30 minuten in een oven op 100 C. Let op dat het krokant niet te donker wordt. Laat het krokantje buiten de oven uitharden.</p> <p><b>Tartaar</b></p> <p>Schil de ananassen, verwijder de harde kern en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Snipper de lavas en munt en meng ze door de blokjes ananas</p> <p><b>Limoensorbet</b></p> <p>Breng 4,5 dl water aan de kook met de suiker en los de suiker op. Laat afkoelen. Rol de limoenen even los onder de hand en pers ze daarna uit.</p>
--	--

<p>1 eiwit</p> <p><b>Zwartsesamzaadijs</b></p>	<p>Meet 2 dl limoensap af en meng dit door het afgekoelde suikerwater. Giet alles in de ijsmachine en draai er sorbetijs van. Klop het eiwit stijf in een ontvette kom. Wanneer het ijs licht bevroren raakt, het stijfgeklopte eiwit toevoegen.</p> <p><b>Zwartsesamzaad ijs</b></p>
--	---

Serveren:

Leg met een steker de ananasblokjes in het midden van een bord

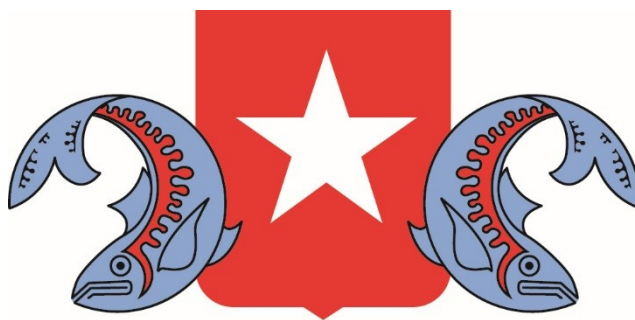
Schud de sifon krachtig en spuit wat schuim op de ananas

Breek het krokantje en steek een stuk op het bord

Plaats er een quenelle limoensorbet en zwartsesamzaadijs naast.







CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## Wijn en spijs - maart 2019

*Aperitief / Espuma van groene asperges*

### Tohu - Single Vineyard Sauvignon Blanc 2017

land: Nieuw-Zeeland

gebied: Marlborough

druif: Sauvignon blanc

serveertemperatuur: 8°C

kleur: wit

prijs: € 8,46



Deze sauvignon blanc komt van druiven die op grote hoogte in Awatere Valley in het Marlborough gebied groeien. Eenmaal bij het wijngoed worden de druiven geperst in roestvrijstalen tanks voordat er voorzichtig geselecteerde gisten toegevoegd worden om de aromatische en smaakprofielen van de wijn op natuurlijke wijze te verbeteren. Fermentatie wordt uitgevoerd bij koele temperaturen waardoor de wijn zijn aroma's behoudt; gisting duurt meestal ongeveer 21 dagen. Na het gisten zijn de wijnen voor een korte periode blijven rusten op hun droesem voordat ze opnieuw worden in roestvrijstalen tanks gaan voor verder rijping. Eenmaal gemengd wordt de wijn gestabiliseerd en gefilterd en gebotteld (medio juli).

Deze wijn is ideaal om te combineren met rauwe en licht gekookte schaaldieren zoals oesters en garnalen, verse krab en eenvoudig gegrilde vis, vooral met olijfolie. Gaat ook goed samen met gerechten die rauwe of nauwelijks gekookte tomaten bevatten, zoals gazpacho, tomatenconsommé of tomatenvinaigrettes en salades met jonge geitenkaas, en met Japanse gerechten zoals sushi en sashimi en gefrituurde dim sum.

## **Gepekeld zalm met edamameboontjes**

### **Kleine Zalze – Chenin Blanc Barrel Fermented 2017**



land: Zuid-Afrika      gebied: Stellenbosch  
druif: Chenin blanc      serveertemperatuur: 12-14°C  
kleur: wit      prijs: € 8,09

2015 was een geweldige wijnjaar in Zuid-Afrika, met een erg droge zomer met warme dagen en koude nachten. De druiven voor deze wijn komen van oude wijngaarden aan de Stellenbosch en Helderberg bergen evenals de Bottelary Hills. Ze zijn vroeg in de ochtend geplukt en onmiddellijk geplet in tanks waar het sap 24 uur in contact met de schillen is gebleven om alle Chenin-smaken te extraheren. Het sap is vervolgens in gebruikte vaten overgebracht voor gisting. Na de gisting is de wijn gerijpt op de droesem gedurende nog eens 6 maanden alvorens te worden voorbereid voor het bottelen.

Proefnotities: geconcentreerde aroma's van guave, lychee en zoete meloen op de neus met subtiele tonen van eik. In de mond is er rijp fruit met hints van mineraliteit, en de combinatie meteiken geeft een volle maar toch elegante afwerking aan de wijn. Deze wijn kan nu worden genoten maar kan ook tot 10 jaar bewaard worden.

Deze Chenin Blanc past goed bij rijke pastagerechten op basis van room. Ook met vis zoals zalm en tonijn.

## **Pittige linzen**

### **Côtes du Rhône – Coup de Vent 2018**

land: Frankrijk      gebied: Rhônedal  
druif: Grenache, Roussane, Viognier, Bourboulenc      serveertemperatuur: 8-12°C  
kleur: wit      prijs: € 7,25



Proefnotities: intens boeket van exotisch en citrusfruit met hints van abrikoos en witte perzik. Rond en gebalanseerd in de mond met een mooie frisheid.

Gaat goed samen met vis en zeevruchten, kip en kaas. Wij vinden hem mooi passen in de opbouw van witte wijnen van deze avond en denken dat hij ook de pittige linzen aan kan.

## ***Zeeduivel met garam masala en gember***

### **Ravenswood – Vintners Blend Chardonnay 2016**

land: Verenigde Staten      gebied: Sonoma County, Californië

druif: Chardonnay

kleur: wit      prijs: € 9,67

Waar Amerikanen de reputatie hebben om hun Chardonnay's vol met hout te stoppen, hebben we in deze Ravenswood een subtiele chardonnay gevonden. Ravenswood werkt met 60 verschillende druivenkwekers en richt zich vooral op Zinfandel wijnen. Deze Chardonnay doet daar echter niet voor onder. Zelf vinden ze bij Ravenswood dat de verrassend uitgesproken smaken en structuur van hun Chardonnay uit 2014 een perfecte tegenhanger voor de ingetogen Chardonnays die anderen op de markt brengen. De wijn is gefermenteerd in roestvrij stalen tanks en is daarna 6 wijnen gerijpt op Franse eiken vaten. Rijpe perzik, abrikoos, en citrus aroma's samen met tonen van eiken en specerijen “zullen je laten smeken om meer.”



Is een goede begeleider van bijvoorbeeld kalkoen met champignonsaus of tong met geraspte limoen.

## ***Ananastartaar en limoensorbet, zwartesesamzaadijs en cachacashuim***

### **Lergemuller – Eiswein 2014**

land: Duitsland      gebied: Pfalz

druif:

kleur: wit      prijs: € 11,18 (0,375 l)



Eiswein is een dessertwijn die gemaakt is van bevroren druiven. Voor het maken van eiswein is het noodzakelijk dat het 7 tot 8 graden vriest. Bij deze temperatuur is het water in de druif bevroren, maar de natuurlijke suikers en het druivensap zijn bij deze temperatuur nog siroopachtig. Het unieke van eiswein is de balans van zoet en zuur door de natuurlijke concentratie, met een aangename intensieve geur en smaak. Het is een uitermate veelzijdige dessertwijn die uitstekend samengaat met veel verschillende desserts, waaronder desserts met fruit, ijs, kaas; of gewoon heerlijk op zichzelf als aparte gang.

Prijzen zijn weergegeven inclusief BTW, maar kunnen (tijdelijke) aanbiedingen zijn.

*Salute!*

Gerard Haagh, Leo Klopper, Leontine van Campen en Albert Immerzeel, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro)