

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu oktober 2023

Brioche met paling kaviaar

Myriam Minne

Gestoomde forel, venkel, grapefruit, hazelnoot

Michel van de Kroft

Mosselen, sobrasada, burrata

Sergio Herman

Ree met smeüige bloedworst, rode biet en bramen

CCN Almere

Tarte tatin peer met gorgonzola ijs

CCN Almere

Brioche met palingkaviaar en zure room

Myriam Minne

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
3 sneetjes briochebrood olijfolie	Snijd het briochebrood in balkjes. Besprenkel met olijfolie Bak ze goudbruin in de oven van 180°C, dit duurt ongeveer 5 minuten.
1 mooie gerookte paling	Snijd de gerookte palingfilet op maat van de briochebalkjes. Leg de paling op de getoaste brioche.
1 doosje kaviaar 1 potje zure room	Schep er wat kaviaar op en werk af met een streep zure room
Eetbare bloemetjes	Werk af met een eetbaar bloempje



Gestoomde forel, venkel, grapefruit, hazelnoot, radijs

Michel van de Kroft

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Forel 5 forellen of 10 forelfilets Zout	Forel Snijd de filets uit de forel Verwijder uit de forelfilters de graatjes met een pincet en haal hem van het vel. Zout de forel licht en zet koud weg tot gebruik.
Grapefruits 5 grapefruits Valderrama Picudo olijfolie	Grapefruit Snijd de schil van de grapefruits. (snijden a vijf) Snijd de partjes eruit. Leg de partjes in de Picudo olijfolie gedurende een half uur.
venkel 2 venkel Ingekookt sap van 4 sinaasappels	Venkel Schaaf de venkel op een mandoline ragfijn. De helft naar de saus. De andere helft aanmaken met ingekookt sinaasappelsap.
Saus Venkel (zie boven) 100 g boter 6 dl kippenfond 2 dl crème fraîche 1 scheut Pernod	Saus Smoor de helft van de venkel in de boter. Blus af met de kippenfond. Laat 10 minuten doorkoken. Voeg de crème fraîche toe. Pureer de massa en zeef. Breng op smaak met zout en een scheut Pernod Stoom de forelfilets in een stoomoven van 60 °C gedurende 2 minuten. Je kunt ook een stoommandje gebruiken.
Serveren 20 gram gebrande gekneusde hazelnoten 4 radijsjes Daikon Cress Sakura Cress Zwart vulkanisch zout	Serveren Leg de venkel met ingekookte sinaasappel op het bord in een lijn. Beleg de filets met de segmentjes grapefruit, gekneusde hazelnoot, plakjes radijs, wat takjes Daikon, Sakura cress en wat zwart vulkanisch zout

Dresseer de forel op de rauwe venkel maak het gerecht af door de saus er omheen te lepelen.



Mosselen met burrata

Sergio Herman

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Basilicumolie Voor de basilicumolie (voor ca. 200 ml): 80 g basilicum 250 g spinazie 300 ml koolzaad- of olijfolie</p> <p>Sobrasada (350 g) 225 g goede kwaliteit zachte chorizo 100 g gesmolten reuzel 1 eetlepel (15 g) gerookte picante paprikapoeder 1 eetlepel gewone zoete paprikapoeder 1 theelepel gedroogde oregano 1 eetlepel goede sherry azijn 1 theelepel zeezout</p> <p>Burratacrème 500 g burrata 60 ml olijfolie Fijn zeezout en versgemalen zwarte peper</p> <p>Fregola 250 g fregola</p> <p>Mosselen 60 ml olijfolie 2 kg mosselen 5 sjalotjes, fijn gesnipperd 5 tenen knoflook, fijn versneden 1 snufje versgemalen zwarte peper</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Basilicumolie Doe alle ingrediënten in een hoge sauspan. Mix alles met een staafmixer en laat dit 6 minuten goed doorkoken. Haal de pan van het vuur en mix 4 minuten met een staafmixer of in een blender op volle kracht. Zeef de olie met een bolzeef en laat uitlekken boven een kom.</p> <p>Sobrasada Laat de reuzel smelten in een pan. Snijd de chorizo in hele kleine stukjes en doe samen met de soorten paprikapoeder, oregano, sherry azijn en zout in een keukenmachine of blender. Schenk de gesmolten reuzel erbij en laat de machine draaien tot je fijne massa hebt. Het geheel moet een soort paté worden die mooi smeerbaar is. Hevel over naar een steriele pot en bewaar de sobrasada in de koelkast. Haal de zelfgemaakte sobrasada een half uurtje voor gebruik uit de koelkast.</p> <p>Burratacrème Doe de burrata met de olijfolie in een blender of keukenmachine en mix tot een gladde crème. Kruid met zout en peper,</p> <p>Fregola Kook de fregola volgens de aanwijzing op de verpakking in gezouten water. Giet af maar bewaar het kookvocht.</p> <p>Mosselen Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur en voeg de mosselen, sjalot, knoflook, peper en sobrasada toe. Laat enkele minuten bakken.</p>
--	--

<p>4 volle el sobrasada, voeg voor extra spicy nog 1 el toe 100 ml witte wijn</p> <p>4 el gezouten boter 150 ml tomaten passata</p> <p>Serveren</p> <p>1 el bieslook, fijn versneden 1 el dille, fijn versneden 1 tl tijmblaadjes, fijn versneden 3 el versgeraspte Parmezaanse kaas 2 el basilicumolie 3 el burratacrème</p>	<p>Blus af met de witte wijn. Leg deksel 30 sec op de pan</p> <p>Doe de boter, fregola, passata en (4 el pastakookwater erbij.)</p> <p>Laat 1 tot 2 minuten koken, tot de mosselen gaar zijn. Verwijder de bovenste helft van de schelpen.</p> <p>Serveren Schep de Burratacrème in het midden van een diep bord De fregola in de gezeefde saus opwarmen Leg de mosselen om de burrata. Verdeel de fregola en saus erover.</p> <p>Werk af met de kruiden, basilicumolie en Parmezaanse kaas</p>
--	--



Hollandse ree met smeùige bloedworst, rode biet en bramen

CCN Almere

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Wild bouillon 300 g Wortel Ui Prei Selderij Reebotten Ree afval	Wild bouillon Verwijder de botten uit het vlees, maak het vlees schoon en ontvliet het vlees. Braad de parures en botten aan en maak een wildbouillon, waaraan je de schoongemaakte en fijngesneden WUPS toevoegt. Zeef de bouillon. Maak ongeveer 650 ml bouillon.
Smeùige bloedworst 3 g agar agar 250 g bloedworst 125 g room 6 g five spices 6 g zout	Smeùige bloedworst Neem 150 ml wildbouillon en voeg de agar agar toe, laat 1 minuut doorkoken Verwarm de bloedworst in de bouillon en voeg de room toe. Roer het geheel fijn en breng op smaak met five spices kruiden en zout. Haal het door een zeef en storten in een cakeblik (1 cm hoog) en laten afkoelen tot gebruik.
Rode bieten en pastinaak 400 g bietensap 80 g rode wijnazijn 30 bramen	Rode biet en pastinaak Vermeng het rode bietensap en rode wijn azijn en marineer de bramen.
10-20 stuk(s) kleine rode bietjes maïzena	Kook de rode bietjes gaar in ruim water met zout. Als de bietjes gaar zijn de schil eraf schrapen. Indien er geen kleine bietjes zijn, dan met ijsbolschep kleine bietjes creëren. (ongeveer 2 per persoon). Haal de bramen uit de marinade en reserveer de bramen. Kook de marinade op en bind licht af met maïzena. Hou de bietjes in de marinade lauw warm. Breng op smaak met zout.
1 kleine pastinaak	Snijd de pastinaak in zeer !!! dunne plakjes. Steek rond uit en reserveer in ijswater.
Crunch 75 g pistache	Crunch Rooster de pistachepitjes licht in een oven van 160 °C gedurende 6 à 7 minuten of in een droge pan en laat afkoelen en maal daarna de pistache fijn.

<p>15 g cacao</p> <p>Ree 1500 g ree-dij met bot vers gemalen zwarte peper Boter druivenpitolie</p> <p>aardappelzetmeel 50 g koude boter</p> <p>Serveren</p> <p>rucola</p>	<p>Maal de cacao fijn en meng met de pistache tot crunch.</p> <p>Ree Snijd het reevlees in biefstukjes en bak aan als biefstukjes in de druivenpit olie met wat boter. Plaats nog even in de oven om na te garen en te rusten.</p> <p>Maak van de rest van de bouillon een licht gebonden saus met aardappelzetmeel en monteer op met koude boter.</p> <p>Snijd de bloedworst in lange, smalle banen, verwarm de bramen heel licht in de rode bieten marinade. Pastinaak uit ijswater halen, ze moeten mooi gekruld zijn.</p> <p>Serveren Presenteer op warme borden. Trancheer de ree biefstukjes en haal 1 kant door de crunch van chocolade en pistache. Plaats de biefstukjes op het bord. Plaats een reep bloedworst tegenover het vlees en garneer daarnaast de bietjes. Af garneren met de bramen, bieten en pastinaak. Indien aanwezig in de cuisine met nog twee blaadjes rucola garneren en de saus tussen vlees en bloedworst plaatsen.</p>
---	--



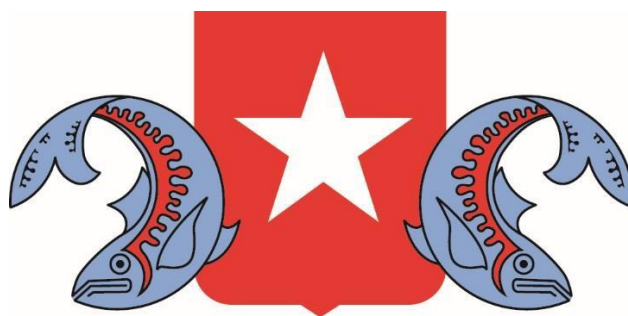
Tarte tatin peer met gorgonzola ijs

CCN Almere

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Gorgonzola ijs 400 ml volle melk 80 g suiker 1 ei 100 g gorgonzola Dolce 2 g Unique binder	Gorgonzola ijs Splits het ei en reserveer het eiwit. Breng de melk langzaam aan de kook in een pan met dikke bodem. Klop intussen de eierdooier en de suiker in een grote kom, schenk de melk langzaam en al kloppend erbij, wanneer deze begint te koken. Voeg de unique binder toe. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een schone pan. Voeg de stukjes gorgonzola toe en roer tot ze gesmolten zijn. Zeef de vloeistof nadat de gorgonzola is toegevoegd. Koel de vloeistof terug op ijswater en draai er ijs van. Als de ijsmachine klaar is, schep het ijs eruit en zet het ijs in een schaal in de vriezer.
Room 200 ml room 20 g fijne tafelsuiker	Room Klop het de room en suiker met een mixer tot er stijve pieken ontstaan. Dek het af en zet het tot gebruik in de koelkast.
Peren tarte tatin 5 Williams-peren 250 g boter 250 g tafelsuiker 10 plakjes bladerdeeg	Peren tarte tatin Zet 10 ronde vuurvaste bakvormen van 6 cm klaar. Schil de peren, snijd ze doormidden en schep het klokhuis eruit met een parisienne-boor, controleer of de peren passen binnen de bakvorm. Dep ze droog met keukenpapier. Laat ze enkele uren onafgedekt drogen in een schaal bekleed met bakpapier. Verwarmd de oven voor op 120°C. Snijd de boter in dunne plakjes en verdeel ze over de bodem van de bakvormen. Strooi de suiker erover. Zet de bakvormen in de oven tot de boter en de suiker gesmolten zijn en tot er een lichte karamel ontstaat. Voeg de peren toe en verhit het geheel ongeveer 8 min. Tot de karamel amberkleurig wordt en de peren goudbruin zijn.

<p>Serveren</p> <p>Atsina cress</p>	<p>Haal het mengsel uit de oven en laat het afkoelen. Keer de peren indien nodig zodat ze met de snijkant naar boven liggen. Leg voorzichtig het bladerdeeg erop en druk de randen tussen het perenmengsel en de zijkant van de bakvormpjes. De tatin kan nu in de koelkast tot een half uur voor serveren.</p> <p>Serveren Verwarm de oven voor op 200 °C. Zet de tatin in de oven en bak ze 20-25 minuten tot het deeg goudbruin en krokant is. Laat de tatin enigszins afkoelen. Druppel wat karamel op de borden stort de tatin voorzichtig op het bord. Schep er een bolletje gorgonzola-ijs en een lepel room naast. Garneer met wat cress.</p>
--	--





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs oktober 2023

Brioche met paling kaviaar

Wijn:

Gorka Izagirre 2020

Gestoomde forel, venkel, grapefruit, hazelnoot

Wijn:

Dr. Von Basserman-Jordan 2021

Mosselen, sobrasada, burrata

Wijn:

Castell del Remei ODA Blanc 2021

Ree met smeuïge bloedworst, rode biet en bramen

Wijn:

Ravasqueira Vinha das Romas 2019

Tarte tatin peer met gorgonzola ijs

Wijn:

Martinez Marsala Superiore Garibaldi Dolce

Brioche met paling kaviaar
Wijn:
Gorka Izagirre 2020
€ 9,70 bij Sligro

Herkomst:	Txakoli, Biskaje, Spanje
Druif:	50 % Hondarrabi Zuri 50 % Hondarrabi Zerratia
Jaar:	2020
Wijnschrijving:	Heldere elegante wijn met groengele tonen die de frisheid van de wijn benadrukken. Aroma's van peer, rijpe appel en roze grapefruit uitmondend in de geur van witte bloemen, tonen van citroen en limoen en venkelzaad. De wijn vormt een mooie tegenhanger bij de vette paling.



Gestoomde forel, venkel, grapefruit, hazelnoot
Wijn:

Dr. Von Basserman-Jordan 2021

€ 9,70 bij Sligro

Herkomst:	Pfalz, Duitsland
Druif:	Riesling (trocken)
Jaar:	2021
Wijnschrijving:	Aangename frisse en droge wijn met een zeer lichte tinteling in de smaak en hints van appel en limoen en sappige perziken. Droge Duitse Riesling met knisperende zuren en mineraliteit. Riesling wordt in het algemeen aanbevolen bij zoetwatervis, zoals onze forel.



Mosselen, sobrasada, burrata

Wijn:

Castell del Remei ODA Blanc 2021

€ 12,10 bij Sligro

Herkomst: Costers del Segre, Catalonië,
Spanje

Druif: Chardonnay
Macabeu

Jaar: 2021

Wijnsomschrijving: De wijn heeft 7 maanden opvoeding gehad in Amerikaans en Frans eiken met periodieke battonage. Lichtgeel van kleur met gouden highlights. Intense aroma's van gist, ananas, yoghurt en gebakken appeltjes. Nadat de wijn enige zuurstof heeft gehad komen geroosterde en gerookte tonen naar boven, alsmede vleugjes van citrus. Een mooie volle afdronk van licht geroosterde noten. Aanbevolen bij zeevruchten. Past door de houtrijping goed bij de sobrasada.



Ree met smeuïge bloedworst, rode biet en bramen

Wijn:

Ravasqueira Vinha das Romas 2019

€ 12,70 bij Sligro

Herkomst:	Alentejo, Portugal
Druif:	Touriga Franca Syrah
Jaar:	2019
Wijnschrijving:	De wijn is 20 maanden gerijpt in Frans eikenhouten vaten. Dichte rode kleur, donker en ondoorzichtig. De neus is eerst gesloten, voordat het de complexiteit van zwart fruit, cederhout, bosvruchten, een mix van kruiden, kardemom en aardse aroma's laat zien. Smaakvolle, stevige tannines. Een elegante wijn met zeer frisse granieten afdronk.



Tarte tatin peer met gorgonzola ijs

Wijn:

Martinez Marsala Superiore Garibaldi Dolce

€ 9,25 bij Sligro

Herkomst:	Sicilië, Italië
Druif:	Grillo Inzolia Damaschino
Jaar:	Wanneer de wijn van een bepaald jaargang klaar is wordt deze opgenomen in een solera-systeem zoals men ook bij sherry kent. Marsala heeft daarom ook nooit een jaartal omdat het een menging is van meerdere, soms vele, jaren. Hierdoor is een bepaald type of merk ook zeer constant van smaak en kwaliteit.
Wijnschrijving:	Marsala is een versterkte wijn uit Sicilië, Italië. Het wordt gemaakt door druiven te laten fermenteren en versterken met brandewijn, waardoor het een hoog alcoholpercentage krijgt. Het heeft een diepe, amberkleurige kleur en een zoete, nootachtige smaak. In de neus gedroogd fruit, rozijnen, abrikoos, karamel, hout, vanille, siroop van ananas op blik, licht specerij, kardemon, jasmijn. In de mond een aanzet met hoge zoetheid omgeven door kruiden en gedroogd fruit, abrikoos, perzik, peer, ananas in blik, licht kruidig, munt en venkel. Een mooie begeleiding van ons dessert.

