

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu februari 2024

Limburgse Topchefs

Wortel “Steak Tartare”

Cannelloni van avocado, Hollandse garnalen, langoustine

Guido le Bron de Vexela

Heilbot, cashewnoten, bloemkool, kappertjes

Jan Marrees

Runderlende, gepofte groente

Eric Swaghoven

Citrusvruchten gratin

Jean Menanteau

Wortel steak tartaar

CCN Hilversum

Ingrediënten	Bereidingswijze
(voor 10 personen)	
Steak tartaar	Steak tartaar
4 grote wortels	Verwarm de oven voor op 180°C.
	Schil de wortels en snijd ze in stukjes, ongeveer
	dobbelsesteen grootte.
	Leg ze op een bakplaat met bakpapier en sprenkel er
	een beetje olie over.
	Rooster de wortels 25 minuten in de oven en laat ze
	daarna afkoelen.
	Doe de wortels in de keukenmachine
3 el mosterd	Voeg hieraan mosterd, tomatenketchup, mayonaise,
3 el tomatenketchup	worcestershiresaus, peper en zout toe.
3 el mayonaise	Laat de keukenmachine steeds met korte pulsen
1,5 el worcestershiresaus	draaien zodat de wortels dezelfde structuur krijgen als
	gewone steak tartaar.
	Draai het dus niet al te fijn.
1 grote rode ui	Snipper de ui en snijd de augurken in kleine blokjes (
4 augurken	brunoise).
Peper en zout	Roer ze door de worteltartaar en breng op smaak met
	peper en zout.
Mayonaise	Mayonaise
1 ei	Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
15 ml witte wijnazijn of	Doe ei, azijn en mosterd in een smalle hoge
citroensap	maatbeker.
15 g Dyon mosterd	Plaats een staafmixer in de maatbeker op de bodem.
200 ml zonnebloem of	Draai een paar seconde, voeg langzaam de olie toe
arachideolie	en trek de staafmixer omhoog.
Zout en peper	
Gefrituurd kwarteleitje	Gefrituurd kwarteleitje
10 kwarteleitjes	Breng water aan de kook, voeg de kwarteleitjes toe en
	kook ze precies 2 minuten.
Natuurazijn	Doe ze in een kom met 3 delen natuurazijn en 1 deel
	water om ze af te laten koelen.
	Laat de eieren net zolang staan tot ze wit zijn.
	Door de eieren in azijn te leggen kunnen ze
	gemakkelijker gepeld worden.
1 eiwit	Pel de eieren voorzichtig, haal ze door bloem, eiwit,
Panko	en panko
Bloem	

<p>Olie</p> <p>Maldonzout</p> <p>Krokantje 1 eiwit 30 g Parmezaanse kaas 35 g bloem 20 g water 25 g zachte boter 5 g uienpoeder 5 g knoflookpoeder Zout</p> <p>Serveren</p> <p>Affila cress</p>	<p>Verhit de olie tot 170°C Frituur de eitjes goudbruin en laat ze even op keukenpapier uitlekken. Strooi er wat Maldon zout over.</p> <p>Krokantje Meng alle benodigdheden goed door elkaar met een garde. Smeer het beslag dun uit in de siliconevorm en bak af in de voorverwarmde oven op 160°C gedurende 6 à 7 minuten tot een krokantje.</p> <p>Serveren Vul een ronde steker met de worteltartaar en plaats deze in het midden van het bord. Leg op de tartaar het kwarteleitje en werk af met wat cress. Schik het krokantje op of tegen de tartaar.</p>
---	---



Cannelloni van avocado, Hollandse garnalen en gebakken langoustine

Guido le Bron de Vexela

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Avocadocannelloni 500 g gepelde Hollandse garnalen Limoenolie limoenrasp 5 eetrijpe avocado Limoensap Peper en zout	Avocadocannelloni Breng de Hollandse garnaaltjes op smaak met limoenolie, limoenrasp, peper en zout. Snijd de avocado in heel dunne plakjes en leg ze dakpansgewijs op plasticfolie Besprenkel met peper, zout en een beetje limoensap Leg er de aangemaakte garnaaltjes op en rol ze samen strak op in de folie zodat je een cannelloni krijgt. Leg weg in de koelkast.
Crème van avocado Restjes avocado 1 tomaat 1 teentje knoflook 1 sjalotje Limoensap Peper en zout	Crème van avocado Maak van de overgebleven stukken avocado een crème met tomaat, knoflook, sjalotje en scheutje limoensap. Doe alles in een hoge maatbeker en mix met de staafmixer tot crème. Breng op smaak met peper en zout en doe in een spuitzakje.
10 langoustines grote maat	Maak de langoustines schoon en ontdoe ze van darmkanaaltje. Laat het laatste stukje pantser zitten.
Lavasolie 1 bosje lavas 3 dl zonnebloemolie	Lavasolie Mix de geplukte lavas met de zonnebloemolie in de keukenmachine helemaal glad en zeef door een fijne zeef zodat je lavasolie overhoudt.
Serveren	Serveren Snijd de cannelloni in 4 gelijke stukken en dresseer op bord. Bak de langoustine kort om en om in de pan, eerst op laag vuur zodat de langoustine plat in de pan blijft liggen. Bak ze zolang tot ze de juiste garing hebben.

Shiso purper
Vene cress
Salty fingers

Spuit mooie dotjes van de avocadocrème.
Werk af met een paar cressjes en de lavasolie.



Zachtgegaarde heilbot, crème cashewnoten, bloemkool, kappertjes

Jan Marrees

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Heilbot 10 porties van 75 g heilbot 1 el olijfolie 1 el roomboter Peper en zout	Zet de borden warm Heilbot Leg de heilbot op een plateau en besprenkel met olijfolie en gesmolten boter. Breng op smaak met zout en peper. Gaar de vis gedurende 10 minuten in een oven van 120°C.
Crème van cashewnoten 4 dl kokosmelk 300 g cashewnoten 2 rode pepers 2 stelen citroengras	Crème van cashewnoten Breng kokosmelk met rode peper en citroengras aan de kook. Voeg hier de cashewnoten aan toe. Gaar de cashewnoten gedurende een half uur op laag vuur met een deksel op de pan totdat ze glazig zijn. Haal de stelen citroengras en rode peper uit de pan en draai de massa glad in de keukenmachine. Houd warm spuitzak in sous vide.
Gebrande bloemkool 2 roosjes bloemkool 1 dl olijfolie 1 dl Chardonnay azijn	Gebrande bloemkool Schaaf de bloemkool in dunne plakken met een Japanse mandoline. Vermeng de olie met chardonnay azijn en sprenkel deze over de dingeschaafde bloemkool. Brand de bloemkool af met een gasbrander.
Kailan 8 kailan bladeren (Chinese broccoli) Of Mini paksoi Of Bimi	Kailan Maak de Kailan schoon zodat je alleen maar de steel overhoudt en een klein beetje van het blad. Blancheer de kailan gedurende 30 seconde in kokend water
Gemarineerde bloemkool 12 roosjes bloemkool 1,5 dl chardonnay azijn 0,5 dl gembersiroop 5 g zout 1 tl kurkuma 1 tl kerrie	Gemarineerde bloemkool Breng alle ingrediënten aan de kook en doe de bloemkool hierin. Laat de bloemkool in het warme vocht afkoelen en laat deze een dag marinieren . Verwarm voor het serveren de bloemkool in de marinade.

<p>Saus (Japanse) gember 2,5 dl visbouillon 2,5 dl droge vermouth (Noilly Prat) 100 g sjalotjes 50 g verse gember, in kleine stukjes 3 dl room 100 g crème fraîche 50 g Japanse gember (moeilijk te verkrijgen, kan ook weggelaten worden)</p> <p>Kappertjes Kappertjes Olie om te frituren</p> <p>Serveren</p>	<p>Saus (Japanse) gember Breng de visbouillon met de droge vermouth, sjalot en verse gember aan de kook. Reduceer dit langzaam tot de helft. Zeef de visbouillon en voeg de room en crème fraîche toe. Reduceer dit langzaam tot de gewenste dikte van de saus is bereikt. Haal de pan van het vuur en voeg de Japanse gember toe.</p> <p>Laat dit een half uurtje trekken.</p> <p>Zeef de saus en schuim deze luchtig op voor het serveren.</p> <p>Kappertjes Frituur de kappertjes op 180 °C. Zeef ze uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Serveren Maak een veeg cashewnotencrème op een warm bord. Drapeer daarop een stukje heilbot. Garneer met de kleine gele bloemkoolrosjes. Leg op de vis een blad kailan. Leg de gebrande bloemkool er omheen en op. De opgeschuimde saus erovergieten. Garneer met de kappertjes.</p>
---	---



Runderlende, gepofte groentecrème, champignons

Eric Swaghoven

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Runderlende 1 kg runderlende, dry aged Grof zeezout	Verwarm de borden Runderlende Portioneer het vlees door in schijven van 3 1/5 cm te snijden. Runderlende zouten en wegzetten op kamertemperatuur voor ongeveer 1 uur.
Gepofte groentecrème 15 kervelknolletjes	Gepofte groentecrème Kervelknollen met schil in alufolie poffen: 1 ½ uur op 180°C
Of	Knolletjes afkoelen en pellen en deze door de bolzeef duwen.
Pastinaak	Daarna mengen met peper en zout en olijfolie.
Of	Het geheel na het poffen in een blender fijnmalen tot een crème.
Oca knolletjes	
10 bospeentjes	Bospeen met alufolie poffen: 40 minuten op 180°C
	Bospeen kruiden met peper en zout en beetje olijfolie
10 sjalotten	Sjalot in schil poffen: 30 minuten op 180°C
	Sjalot uit schil halen en mengen met olijfolie en peper en zout. En in plakjes snijden
Bietensap 5 rode bieten Tapiocapoeder Peper en zout	Bietensap Bieten in sapcentrifuge, deze licht inkoken en beetje binden met tapiocapoeder, peper en zout.
Garnering 10 champignons vene cress	Garnering Champignons net voor het dressereren in zeer dunne plakjes snijden.
Afwerking gerecht Olijfolie	Afwerking gerecht:

<p>boter</p>	<p>Vlees in droge warme pan roosteren en beetje olijfolie toevoegen Om en om goed aanbakken en laten rusten. Haal het vlees uit de pan en blus de pan af met boterjus</p> <p>Passeer dit door een fijne zeef om daarna te gebruiken als jus. Lende dunsnijden, liefst op machine</p>
<p>Opmaak</p>	<p>Opmaak Snijdt het vlees in dunne plakken. Snijdt de wortel overlans door en leg naast het vlees. Leg dunne plakjes champignons erop. Garneer met plakjes sjalot. Maak een veeg venkelknolletjescrème of spuit er dotjes van. De boterjus over het vlees sprenkelen. Garneer met rode bietjes druppels</p>



Citrusvruchten gratin

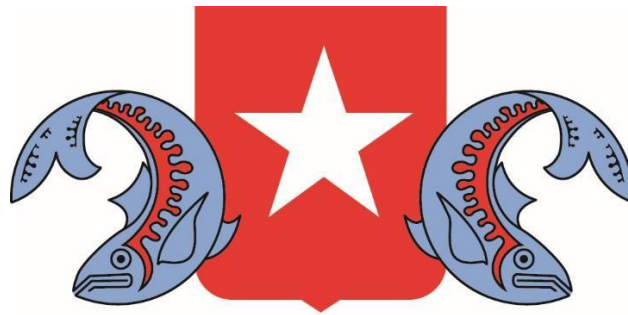
Jean Jacques Menanteau

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Gel van sinaasappel Gekonfijte sinaasappel 5 sinaasappels 125 ml water 125 g suiker	Gel van sinaasappels Gekonfijte sinaasappel Maak van het water en suiker een suikerwater. Snijd de van de schil julienne. Breng water met julienne aan de kook en laat even doorkoken. Spoel koud. Herhaal dit drie keer. Verwarm de suikersiroop met de julienne tot het net begint te koken. Verlaag de temperatuur en konfijt de schillen. Doe in een hoge mixerkom en mix met de staafmixer.
Gekonfijte sinaasappelschillen 60 g sap van citrusvruchten 1 g gellan 2 g agar agar 60 g suiker 100 g water	Voeg alle ingrediënten bij elkaar en kook deze gedurende 20 seconden door. Laat het mengsel afkoelen in een rechthoekige vorm.
Citrusfruit 5 handsinaasappel 5 bloedsinaasappel 3 grapefruit 4 limoen 5 mandarijn	Citrusfruit Snijd het vruchtvlees uit de verschillende vruchten en vang het vocht op. Sinaasappel, limoen, mandarijn en grapefruit a vif snijden. 1/3 gebruiken voor de zachte gel en 1/3 voor op het bord vers
Compote van mandarijn 6 mandarijnen 2 el abrikozenjam 1 halve citroen 1 scheutje mandarijnenlikeur	Compote van mandarijnen Pel de mandarijnen en verdeel ze in partjes. Verwarm de abrikozenjam en meng met de mandarijnen, sap van een halve citroen en een scheutje likeur. Laat de mandarijnen circa 10 minuten marinieren.
Bergamot marmelade 450 g vruchtvlees en schil (pitjes verwijderd) Ongeveer 4 stuks	Bergamot marmelade Was de bergamot citroenen grondig en droog ze af Snijd de onderkant en de bovenkant eraf. Snijd de bergamot in vieren en haal de pitjes eruit. Snijd de partjes in zeer dunne fijne schijffjes.

<p>400 g suiker 650 ml water snuifje zout</p> <p>limoncello 1 koffielepel</p> <p>Biscuit Joconde 400 g eidooier 560 g broyage (half amandel, half suiker) 100 g patentbloem 50 g boter 240 g eiwit 50 g castor (zeer fijne suiker; basterdsuiker) suiker</p> <p>Vruchtengel Zachte gel bereid met delen van de citrusvruchten Zie boven</p> <p>Citrussiroop ½ l water ½ kg suiker</p>	<p>Doe de schijfjes in een ruime pan en zet ze onder water. Breng vervolgens gedurende 5 minuten afgedekt aan de kook en giet de bergamot citroenen door een vergiet. Vang het vocht op.</p> <p>Doe de schillen en het vruchtvlees het water, zout en suiker terug in de pan. Laat dit alles gedurende 30 à 40 minuten koken en regelmatig roeren.</p> <p>Controleer of de marmelade dik genoeg is anders nog iets laten inkoken. Voeg dan de limoncello toe. Giet de bergamot marmelade in schone potjes, sluit ze af en laat omgekeerd afkoelen.</p> <p>Je kunt de marmelade ook nog even in de blender doen voor een gladde marmelade.</p> <p>Biscuit Joconde Meng de bloem met de broyage. Voeg de eidooiers toe en klop het geheel op</p> <p>Vermeng het geheel met de boter. Klop de eiwit met de suiker tot een stevige schuim. Voeg toe aan het geheel. Roer het geheel glad met een garde. Breng de massa dun aan op twee bakplaten. Bak de biscuit van Joconde op 220°C gedurende 6 minuten. Haal met behulp van drie verschillende stekers twee ringen uit de biscuit. Je hebt dan twee ringen en een rondje.</p> <p>Vruchtengel Neem 1/3 van de citrusvruchten. Doe ze in een pan met suiker en water en breng aan de kook. Zet het vuur half en laat sudderen, af en toe roeren, tot de sinaasappels zacht worden en vloeistof stroperig, in 12 tot 15 minuten.</p> <p>Citrussiroop Verwarm in een grote pan het water en los de suiker hierin op.</p>
--	--

<p>1 citroen 1 limoen 1 bosje munt 15 g citroenzuur</p> <p>(optioneel) Citrus yoghurtijs ½ l volle yoghurt 150 g citrussirop onverdund 50 g citrussap Ocal olijfolie</p> <p>Sabayon 6 eidooiers 2 dl citrussap 100 g suiker</p> <p>Serveren</p> <p>Honey cress Limon cress Cornabria blossom</p>	<p>Schil de citroen en limoen met een dunschiller en snijd het vruchtvlees in plakken. Haal de pan van het vuur als het suikerwater kookt. Voeg de citroen/limoenschillen plakken, munt en citroenzuur toe. Dek de pan af en laat circa 12 uur trekken.</p> <p>Giet de siroop door een zeef en verwarm tot 90°C. Je kunt de hete siroop door een trechter in gesteriliseerde flessen of weckpotten schenken. De siroop blijft dan zeker een jaar goed.</p> <p>(optioneel) Citrus yoghurtijs Meng alle ingrediënten. Draai het ijs in de ijsmachine.</p> <p>Vermeng met Ocal olijfolie aan het einde.</p> <p>Doe het ijs in siliconemallen en vries in zodat je mooie ronde bollen krijgt.</p> <p>Sabayon Meng de dooiers met suiker, voeg het opgevangen sap toe Klop au bain-marie op tot schuim.</p> <p>Serveren Veeg over een zijde van het bord de compote van mandarijn en over de andere kant de compote van bergamot. Plaats de grootste ring van het biscuit Joconde in het midden. Garneer deze met 4 stukjes sinaasappelgel. Vul de ring met de zachte gel bereid met delen van de citrusvruchten. Leg mooie partjes citrusfruit op de zachte gel en het biscuit. Klop de sabayon met een scheutje water op lage temperatuur tot een romig. Leg een bolletje ijs op het uitgestoken rondje van biscuit en plaats deze op de vruchtengel. Giet de Sabayon over het dessert en kleur met behulp van brander. Maak het gerechtje af met honey cress, Limon cress, Cornabria blossom</p>
---	---





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs februari 2024

Wortel "Steak Tartare"

Wijn:

Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner 2017

Cannelloni van avocado, Hollandse garnalen, langoustine

Wijn:

Vermentino Maremma Toscane, Val delle Rose, 2020

Heilbot, cashewnoten, bloemkool, kappertjes

Wijn:

Collección de la Familia Barrel Fermented Wine 2022

Runderlende, gepofte groente

Wijn:

Vinsobres les Piallats, 2020

Citrusvruchten gratin

Wijn:

Leduc-Frouin, Arpège 2015

Wortel "Steak Tartare"
Wijn:
Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner 2017

Herkomst: Krems, Kremstal Donau, Oostenrijk

Druif: Grüner Veltliner

Jaar: 2017

Wijnschrijving: Fris, rijk en intens met smaken van perzik en bes. Romige structuur, mineralen in de neus, volle wijn met veel extract, maar met de typische peperachtige kruidigheid van Grüner Veltliner, lange volle afdronk.
Perfect bij de Oostenrijkse keuken en zeer goed bij "Wiener Schnitzel". Past zeer goed bij veel kruidige gerechten door zijn fruitige karakter.
Alcohol: 13,5%, Restsuiker 4,5 g/l, zuren 5,4 g/l
Op dronk: nu en binnen 5-10 jaar
Serveertemperatuur 11- 13 gr C



Cannelloni van avocado, Hollandse garnalen, langoustine
Wijn:

Vermentino Maremma Toscane, Val delle Rose, 2020

Herkomst: Maremma Toscane, Val delle Rose

Druif: Vermentino

Jaar: 2022

Wijnschrijving: Deze wijn komt van een klein domein (105 ha) en heeft als kenmerken: helder lichtgeel met lichte gouden reflecties, zeer intens fruitig aroma dat herinnert aan rijp zomerfruit. Veel sap en structuur in de smaak.
De wijn combineert goed met visgerechten, Hollandse garnalen en groentegerechten. Het alcoholpercentage is 13% en de ideale serveertemperatuur is 8-10 gr C



Heilbot, cashewnoten, bloemkool, kappertjes

Wijn:

Collección de la Familia Barrel Fermented Wine 2022

Herkomst:	La Mancha, Spanje, Finca Muñoz
Druif:	blend van Chardonnay, Sauvignon blanc
Jaar:	2022
Wijnschrijving:	Intense maar tegelijkertijd frisse wijn. In de neus aroma's van citrusfruit, subtiele tonen van vanille en gebak. Romige smaakaanzet en een frisse afdronk met tonen van exotisch fruit en een subtiele kruidigheid. Serveren bij visgerechten met een romige saus, gegrilde vis, romige risotto of kazen. Alcohol: 13%, serveertemperatuur 8-10 gr C



Runderlende, gepofte groente
Wijn:
Vinsobres les Piallats, 2020

Herkomst:	zuidelijke Rhone vallei – Gigondas, Frankrijk, Pierre Aamadieu
Druif:	70% Grenache, 30% Syrah
Jaar:	2020
Wijnsomschrijving:	De wijn groeit op een mooi terroir: een locatie op 350 m hoogte. De terrassen van Les Piallats zijn op het zuidoosten gericht. Op dit terroir bereikt de Grenache een optimale rijpheid en ontwikkelt de Syrah een verbazende frisheid. Het is een subtiele, frisse wijn. Mooi aromatisch, gedomineerd door tonen van rood fruit (kers, aardbei). Fluwelige afdronk, lange afdronk met hints van vanille. Een prima begeleider van gevogelte met een alcoholpercentage van 14,5% Serveertemperatuur is 17 gr C



Citrusvruchten gratin
Wijn:
Leduc-Frouin, Arpège 2015

Herkomst: Coteaux du Layon (Loire), Frankrijk, Leduc-Frouin

Druif: Chenin

Jaar: 2015

Wijnschrijving: De wijn komt van het terroir "Le Grands Clos", Village de Sousigné. De druiven zijn handgeplukt, vanaf midden november 2015: alleen gouden, overrijpe druiven met edele rotting (pourriture noble) worden geplukt, dus niet de hele tros. Kenmerken zijn dan ook fris tropisch fruit met een frisheid perfect in balans met de zoetheid. Serveren als apéritief, maar ook bij foie gras of bij een dessert.
Het alcoholpercentage is 12%, restsuiker 125 g/L, zuren 5,1 g/L.
Serveertemperatuur: 10-12 gr C

