

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu september 2018

Vijg met knolselderijmousse ¹

**Tartaar met gepekeld zomergroente en
Parmezaanse kaaskrokantje** ²

Haringmarbré met Lardo di Colonnata ³

Wilde eend met appel ⁴

**Steenvruchtensalade met Turkse Yoghurtespuma
en krokante honing** ⁵

- 1: CCN Limburg
- 2: Hotelschool Maastricht
- 3: Gastronomixs
- 4: CCN Limburg
- 5: Gastronomixs

Vijg met knolselderijmousse

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Knolselderijmousse	Knolselderijmousse
250 gram knolselderij	Snijd de knolselderij en de sjalot in fijne brunoise (kleine blokjes).
10 gram sjalot	Smoor de sjalot in de boter, laat de knolselderij meesmoren en giet de slagroom erop. Laat de knolselderij zachtjes gaar worden.
20 gram boter	Pureer de massa en wrijf ze door een fijne zeef.
150 ml slagroom	Laat de puree afkoelen
10 ml crème fraîche	Klop de crème fraîche op met de knolselderijpuree en breng de mousse op smaak met peper en zout.
Peper en zout	Doe de mousse in een spuitzak.
5 plakken parmaham	Parmaham in een droge pan uitbakken. Laten afkoelen en verkrumelen
3 vijgen	Vijgen
	Halveer de vijgen en halveer nog eens
	Spuit mousse op een kwart vijg
citroenmelisse	Leg een blaadjes citroenmelisse op een amuse lepel en leg hierop de vijg met de mousse en de crumble van parmaham.



Menu september 2018
Cuisine Culinaire Maastricht

Tartaar met gepekeld zomergroente, bbq mayonaise en Parmezaanse kaaskrokantje

Ingrediënten (voor 15 personen)	Bereidingswijze
<p>BBQ Mayonaise 25 gram eidooier 1,25 gram zout 2,5 gram Franse mosterd 7,5 gram azijn 2 dl zonnebloemolie 2.5 dl bbq saus</p>	<p>BBQ Mayonaise Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng de eidooier met de mosterd, azijn en voeg zout en peper naar smaak toe.</p> <p>Roer de olie druppelsgewijs onder de dooiers met een staafmixer tot een stevige mayonaise.</p> <p>Meng de mayonaise met de BBQ saus en controleer de smaak</p>
<p>Gepekeld groente radijs 15 radijs met beetje loof ½ liter water 7 gram zeezout 5 peperkorrels 2 ½ gram mosterdzaad 1 ½ gram venkelzaad</p>	<p>Gepekeld groente radijs Breng het water met het zout en de specerijen aan de kook Laat de pekeld volledig afkoelen Maak de radijsen schoon, laat er een stukje loof aanzitten Doe de radijsen in een weckpot en giet de <u>koude</u> pekeld erboven op. Dek af en bewaar gekoeld tot gebruik</p>
<p>Rode uien 3 rode uien 100 gram azijn 100 gram water 40 gram suiker 12 ½ gram fijn zeezout</p>	<p>Rode uien Breng het water met de suiker, zout en azijn aan de kook, laat afkoelen Schil de uien en snijd ze in partjes Doe de uienpartjes in een weckpot en giet de <u>hete</u> pekeld erboven op. Dek af en laat op kamertemperatuur afkoelen. Bewaar gekoeld tot gebruik.</p>
<p>Gepekeld bospeentjes 15 bospeentjes (mini) ½ liter water 100 gram witte wijnazijn 25 gram suiker 7 ½ gram fijn zeezout 5 peperkorrels 2 ½ gram mosterdzaad 1 steranijs 1 takje rozemarijn</p>	<p>Gepekeld bospeentjes Breng het water met het zout, suiker, azijn en de specerijen aan de kook. Maak de peentjes (mooi schillen, dunschiller) schoon, laat er een stukje loof aanzitten Doe de bospeentjes in een weckpot en giet de pekeld erboven op. Dek af en laat op kamertemperatuur afkoelen. Bewaar gekoeld tot gebruik</p>

<p>Gepekeld gele biet 3 gele bieten 250 gram water 62 ½ gram dragonazijn 100 gram suiker 7 ½ gram fijn zeezout 5 peperkorrels 2 ½ gram mosterdzaad</p>	<p>Gepekeld gele biet Breng het water met het zout, suiker, azijn en de specerijen aan de kook Schil de bietjes en snijd ze op de machine in dunne plakjes (stand 6-7) Doe de bietjes in een weckpot en giet de hete pekeld erboven op. Dek af en laat kamertemperatuur afkoelen. bewaar gekoeld tot gebruik.</p>
<p>Gebrande Amsterdamse ui en augurk 8 Amsterdamse uien 8 augurken</p>	<p>Gebrande Amsterdamse ui en augurk Snijd de uien horizontaal door het midden Halveer de augurken horizontaal. Leg ze met de gesneden kant naar boven op een bakplaat. Rooster ze met de gasbrander licht geblakerd af. Bewaar gekoeld tot gebruik.</p>
<p>Parmezaanse kaas krokantje 375 gram Parmezaanse kaas</p>	<p>Parmezaanse kaaskrokantje Rasp de Parmezaanse kaas Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 180 graden. Strooi de kaas op het bakpapier in cirkels met of zonder hulp van dresseerringen. Plaats de bakplaat ongeveer 10 minuten in de oven</p>
<p>Tartaar 70 gram rundvlees p.p. (lendestuk/ rosbief) 8 gram kappertjes 7 gram mosterd 16 gram mayonaise 4 gram ansjovis fijngehakt 10 gram ketchup 5 druppels worcestersaus 4 druppels tabasco Fijn zeezout Verse peper uit de molen</p>	<p>Tartaar Het verse vlees goed gekoeld bewaren. Snijd het vlees in mooie kleine brunoise, hak het daarna tot fijne tartaar. Breng de tartaar op smaak met de ingrediënten. Houd de tartaar zo gekoeld mogelijk en werk hygiënisch ivm rauwe vlees consumptie. De aangemaakte tartaar kun je maximaal 1 dag bewaren.</p>

<p>Serveren</p> <p>Frisée Erwten Cress</p>	<p>Serveren</p> <p>Maak in het midden van het bord met behulp van een grote en een stamper een cirkel van de rundertartaar Verwijder de ring Verdeel de gepekelde groente en de gebrande ui en augurk op de tartaar Garneer de tartaar met de frisée en cress Spuut de BBQ mayonaise er in strakke kleine dotjes op de tartaar of op het bord Garneer af met het Parmezaanse kaaskrokantje</p>
---	---



Haringmarbré met Lardo di Colonnata

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Haringmarb� 10 haringen (800 gram) 200 gram Lardo di Colonnata 1 bos peterselie 1 ei 3 eetlepels room Zout en peper	Haringmarbré Leg het stuk lardo in de vriezer Draai 300 gram van de verse haring met peterselie, room en ei tot een gladde massa in de blender en breng op smaak met peper en zout. Snijd met de snijmachine dunne plakken van het vers spek op plasticfolie Leg het plasticfolie met het spek in een terrinevorm en laat het over de rand hangen Spuut met behulp van een spuitzak een laagje van de haringfarce op het vers vet spek. Leg hierop de verse filets en bouw zo laag voor laag de terrine op. Sluit de terrine vorm af met het spek en gaar vervolgens in de oven van 72 C tot een kerntemperatuur van 60 C. Laat onder druk afkoelen. Leg iets zwaars op de terrine.
Krokantje van zuurdesembrood 5 sneetjes zuurdesembrood	Krokantje van zuurdesembrood Laat het zuurdesembrood oud worden Snijd op de snijmachine in dunne plakken Besprenkel het brood licht met olijfolie Bak af op 140 C tot het brood licht gekleurd en krokant is.
Rode bietentartaar 2 rode gekookte bieten	Rode bietentartaar Snijd de rode bieten in fijne brunoise.
Rode uienchutney 400 gram rode uien 50 ml water 100 ml rode wijn 30 gram suiker 30 ml rode wijnazijn Scheutje olijfolie	Rode uienchutney Schil de uien en snijd ze in halve ringen en dunne plakjes. Doe de uien met de suiker, een schutje olijfolie, de azijn, de rode wijn en het water in een pan en breng aan de kook. Laat het mengsel onder af en toe roeren, gedurende 45 minuten zachtjes pruttelen. De uien zijn klaar als ze boterzacht zijn en al het vocht is opgenomen.

Serveren Groene krulsla	Serveren Leg op een gekoeld bord een blad groene krulsla Leg daarop de haringmarbré Drapeer de bietjes en de rode uienchutney ervoor
-----------------------------------	--



:

Wilde eend met appel

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Eend 5 wilde eenden</p> <p>olijfolie 1 pot gevogeltefond 1 pot runderfond 75 ml. sojasaus 75 ml. Honing</p> <p>Farce</p> <p>1 kleine ui 100 gr. kastanje- champignons boter ½ t.l. verse tijmblaadjes</p> <p>Spinazierol 10 grote spinaziebladeren</p> <p>Appel 4 appels (golden delicious) 250 gr. suiker 125 ml. appelsap</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Eend Snijd de borsten en de poten van de karkassen. Leg de borsten tot gebruik koel weg. Hak de karkassen kleiner en zet ze aan met olijfolie en bak ze tot ze mooi bruin zijn. Blus af met de fonds breng aan de kook en voeg de sojasaus en de honing toe. Laat zachtjes min.1 uur trekken. Zeef en laat inkoken tot sausdikte.</p> <p>Farce Verwijder het vel van de poten. Snijd het vlees van de botten en haal de harde stukken eruit. Maal het vlees in de blender fijn en voeg zout en peper toe. Snijd het uitje heel fijn. Snijd de kastanjechampignons in kleine blokjes. Fruit de ui in wat boter, voeg de tijm en de champignons toe en bak zachtjes gedurende 5 min. Neem de pan van het vuur en meng met het eendengehakt.</p> <p>Spinazierol Blancheer de spinaziebladeren, spoel ze af, dep ze droog en leg ze plat op tafel. Snijd de dikke nerf eruit en leg telkens 2 bladeren kruislings over elkaar, zodat er een matje ontstaat. Verdeel de vulling over de bladeren en maak er mooie rolletjes van. In een voorverwarmde oven van 170 graden 10 – 12 minuten garen. Pas in de oven plaatsen als je vlees gaat bakken.</p> <p>Appel Schil de appels en snijd ze in blokjes van 3x3x2cm. Doe de suiker met 5 eetlepels water in een pannetje en verhit tot een goudbruine karamel ontstaat. Pas op dat hij niet te donker wordt!! Voeg de appelblokjes toe en meng tot alle blokjes bedekt zijn met de karamel. Voeg het appelsap toe en laat de stukjes heel even garen. Ze moeten heel en knapperig blijven.</p>
--	---

<p>10 stengels spaghetti + extra voor evt. breuk 10 takjes tijm</p> <p>250gr. Beukenzwammetjes boter</p>	<p>Frituur de spaghettistengels en laat ze uitlekken op keukenpapier. Stapel 3-4 stukjes appel op elkaar en steek ze vast met een gefrituurde spaghettistengel en een takje tijm. (op het allerlaatst door de appels steken anders worden de stengels spaghetti zacht)</p> <p>Bak de eendenborsten op het vel tot ze rosé zijn en dan nog heel even op de andere kant. Laat ze rusten onder aluminiumfolie.</p> <p>Bak de beukenzwammetjes in een hete pan</p> <p>Verwarm de saus.</p>
--	---

Serveer:

Snijd de eendenborsten in schijven en leg ze als een waaier midden op verwarmde borden.

Snijd de spinazie-eendrolletjes schuin doormidden en zet een half rolletje rechtop naast de eend.

Zet aan de andere kant een appeltorentje.

Strooi de beukenzwammetjes erom heen en nappeer het bord met wat saus.

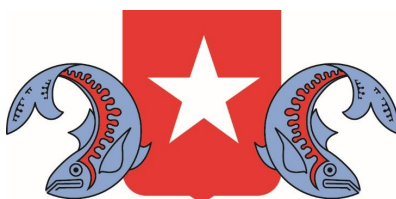


Steenvruchtensalade met Turkse yoghurtspuma en krokante honing

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Mangosorbet met limoenparfum 250 gram mangocoulis (Boirin) 150 gram suikerwater 1 limoen</p>	<p>Mangosorbet met limoenparfum Maak het suikerwater: 200 gram suiker en 200 gram water verhitten en de suiker geheel oplossen. Laat afkoelen in ijswater. 150 gram voor de sorbet en 50 gram voor de yoghurt Was de limoen en rasp de schil met de microplanerasp Pers het sap uit de limoen en vermeng met de rasp en de overige ingrediënten. In de koeling koelen. Draai tot ijs in de ijsmachine</p>
<p>Gegeleerde steenvruchten 2 wilde perziken 2 verse perziken 5 verse abrikozen 5 pruimen 500 gram abrikozencoulis 1 limoen 6 gram bladgelatine</p>	<p>Gegeleerde steenvruchten Was en snijd het fruit in kleine stukjes zonder het te kneuzen. Meng het gesneden fruit en leg onderin een diep bord. Verwarm een klein deel van de abrikozencoulis en los er de in koud water geweekte gelatine in op. Meng met de rest van de coulis en giet over het fruit. Zorg dat het fruit nog zichtbaar is Laat de coulis geleren</p>
<p>Honingtuilles 5 eetlepels Crumiel (gekristalliseerde honing van texturas)</p>	<p>Honingtuilles Strooi de Crumiel over een plaatje bekleed met een siliconenmatje of bakpapier. Laat in ongeveer 4 minuten smelten in een oven van 160 C Laat even uitharden en breek in stukken. Je kunt dit bewaren in een goed afgesloten bakje met siliconenkorrels</p>
<p>Yoghurtschuim 300 gram Turkse yoghurt 2 dl slagroom 50 gram suikerwater</p>	<p>Yoghurtschuim Meng de yoghurt met de slagroom en het suikerwater en giet in de slagroomsiphon.</p>

<p>Afwerking</p> <p>Honing honeycress</p>	<p>Belucht met een patroon en bewaar tot gebruik in de koeling.</p> <p>Afwerking Spuut een royale hoeveelheid yoghurtmousse op de gezeleerde steenvruchten. Werk af met een vloeibare honing en honingtuilles Schep er een quenelle mangosorbet bij en werk af met honeycress.</p>
---	---





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – September 2018

Aperitief / Vijg met knolselderijmousse

Grüner veltliner federspiel

land: Oostenrijk

gebied: Wachau

druif: Grüner veltliner

serveertemperatuur: 9 – 11°C

kleur: wit

prijs: € 8,46 (Sligro)

Domäne Wachau is de grootste coöperatie van de Wachau, het meest westelijk gelegen wijngedebied van Oostenrijk. Wijngaarden zijn gebouwd op terrassen aan de rivier de Donau en de boeren hebben hier een gemixt bedrijf met een klein stukje wijnbouwgrond. De naam Federspiel is een kwaliteitskenmerk en komt van de valkerij, een populair tijdverdrijf voor de Oostenrijkse adel in de Middeleeuwen.

De Britse wijnkenner/schrijfster Jancis Robinson noemde het domein al eens de beste coöperatie ter wereld.

Deze wijn van Domain Wachau heeft de fruitsmaak van groene appel, passievrucht, abrikoos en witte perzik. Daarnaast proef je specerijen, een levendige zuurgraad en een afdronk met veel mineraliteit. Een zeer geschikte wijn om het nieuwe culinaire seizoen mee te beginnen.



Tartaar met gepekeld zomergroente en Parmezaanse kaaskrokantje

Bouchard Aîné & Fils Bourgogne Chardonnay

land: Frankrijk

gebied: Bourgogne

druif: Chardonnay

serveertemperatuur: 13 – 14°C

kleur: wit

prijs: € 10,27 (Sligro)

Bouchard Aîné is een van de oudste handelshuizen in Beaune, al sinds 1750 actief in de verkoop van Bourgognewijnen en gevestigd in het monumentale Hôtel du Conseiller du Roy.

Bourgogne is een van 's-werelds meest beroemde wijngedebieden en ligt in het oostelijke midden van het Franse land. De bourgogne strekt zich uit van de regio Chablis in het noorden tot de omgeving van de stad Lyon in het zuiden en heeft een



lengte van zo'n 300 kilometer. De Bourgogne is wellicht het meest traditionele gebied van Frankrijk. Het is kleinschaliger dan bijvoorbeeld Bordeaux. Een wijngaard heeft soms wel tientallen verschillende eigenaars die ieder hun eigen stijl wijn maken.

Deze wijn wordt aangeraden als aperitief, gegrilde vis en bij koude gerechten.

Haringmarbré met Lardo di Colonnata

Rioja Blanco Luis Cañas 2017

land: Spanje

gebied: Rioja

druiven: 85% Viura, 15% Malvasia

serveertemperatuur: 8 – 10°C

kleur: wit

prijs: € 7,49 (Sligro)

Wijn maken zit de familie Cañas in het bloed. Het wijnhuis werd in 1928 opgericht door Luis Cañas, maar de historie van het bedrijf gaat verder terug. De familie is ruim 2 eeuwen actief in de druiventeelt en wijnproductie. De uitgestrekte wijngaarden van de familie Cañas liggen in La Rioja, een autonome provincie in het Noorden van Spanje.

De prachtige goudgele kleur van de Blanco Fermentado en Barrica is een genot voor iedere wijnliefhebber. Heerlijk droog in de mond met net voldoende zuurtegraad om het fris en levendig te maken, met een gestructureerde afdrank van rijp fruit.

Deze wijn komt uitstekend tot zijn recht bij vis, schaal- en schelpdieren of wit vlees.



Wilde eend met appel

May Spätburgunder 2017

land: Duitsland

gebied: Franken

druiven: Spätburgunder

serveertemperatuur: 15°C

kleur: rood

prijs:

Dit jonge wijngoed (1998) van de familie Rudolf May ligt ten noorden van Würzburg in Duitsland. De bodem bestaat uit schelpenkalk. Deze wijn van Spätburgunder (Duits voor pinot noir) is 10 maanden gelagerd op houten vaten. Deze wijn is krachtiger en meer uitgesproken dan de vrije lichte rode kleur doet vermoeden en geurt naar rode en zwarte bessen.

Steenvruchtensalade met Turkse Yoghurtespuma en krokante honing

Louis Bernard – Muscat de Beaumes de Venise 'Les Murets'

land: Frankrijk

gebied: Rhône-dal

druiven: muscat

serveertemperatuur: 7°C

kleur: wit

prijs:

Vin Doux Naturel Muscat de Beaumes-de-Venise kreeg een AOC status in 1945. De wijngaard van 'Les Murets' zijn verspreid over het dorp Beaumes de Venise, op de zuidelijke hellingen van de Dentelles de Montmirail. De wijnstokken zijn geplant op smalle terrassen, bekend als *restanques* of *faysses* en ondersteund door stenen muren. Het klimaat heeft een mediterrane invloed: heet en droog met de Mistral wind getemperd door de Dentelles de Montmirail-gebergte.

Proefnoten: Licht gouden kleur. Aroma's van witte bloemen en tropisch fruit. Lekker, rond, hartig en smaakvol met een lange, verfrissende afdronk.

Heerlijk als aperitief, bij meloen, foie gras en fruit desserts, oosterse gebakjes of donker chocolade.



Waar mogelijk zijn de reguliere prijzen (zonder korting) inclusief BTW weergegeven.

Salute!

Gerard Haag en Albert Immerzeel, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro)