

CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

## **Menu december 2016**

**LEPELAMUSE VAN ZALMMOUSSE**

\*\*\*\*

**GEFRITUURDE TONIJSROL OP JAPANSE WIJZE**

\*\*\*\*

**KOPJE LICHTGEBONDEN WITTE PREISOEP MET CRÈME FRAÎCHE  
EN GROENE KRUIDEN**

\*\*\*\*

**GEVULDE KOTELETJES VAN EVERZWIJN MET  
NAJAARSGARNITUUR**

\*\*\*\*

**TIRAMISU**

## LEPELAMUSE VAN ZALMMOUSSE

Ingrediënten (voldoende voor 20 lepels)	Bereidingswijze
150 gram gerookte zalm 1½ dl slagroom 1½ dl visfond 20 cl pernod of witte wijn Zout Peper	Visfond en de klein gesneden gerookte zalm in een blender (staande mixer) pureren en door een fijne zeef passeren, vervolgens de room toevoegen. Met pernod of witte wijn en zout en peper op smaak brengen en in de ½ L iSi Gourmet Whip overgieten. Eén iSi capsule opdraaien en krachtig schudden. Tenminste <b>30</b> minuten laten afkoelen.
10 Groene aspergetips Rode lollo rosso Rode bietenscheuten Imitatiekaviaar rood	Blancheer de aspergetips, laat ze afkoelen en snij ze in de lengte doormidden.

Serveer: Leg op iedere lepel een halve aspergetip. Spuit hierop een toef zalmousse. Steek hierin een stukje lollo rosso aan de achterzijde. Garneer met een toefje kaviaar en wat rode bietenscheuten.



## GEFRITUURDE TONIJSROL OP JAPANESE WIJZE

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
600 gram tonijn aan 1 stuk (sushikwaliteit zonder vel) 200 gram ruccola 10 blad nori 100 gram sushirijst (gekookt) 75 gram bloem 400 gram tempura batter- mix 2 flesjes iKi-bier 600 gram panko 2 dl visbouillon 4 dl slagroom 4 eetlepels gembersiroop 4 theelepels sojasaus 100 gram ijskoude boter plantaardige olie om te frituren zout en peper	Kook de visbouillon met de room in. Voeg de gembersiroop en sojasaus toe en breng de saus eventueel op smaak met vers gemalen peper en zout. Op het laatste moment de pan van het vuur halen en de saus met ijskoude boter monteren. Snijd de tonijn in repen van 10 x 3 x 3 cm. Leg de ruccola op een nori blad en leg hier een reep tonijn op. Rol het vel met de sla en tonijn op en plak de rol vast met de rijst. Het is de bedoeling dat er royaal sla om de tonijn zit, anders gaat de tonijn garen tijdens het frituren. Bloem het tonijnrolletje. Maak nu het tempurabeslag volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Gebruik daarbij geen water maar iKi-bier. Haal het rolletje door het beslag en laat ze iets uitlekken. Paneer deze daarna in de panko. Frituur de rolletjes gedurende 2.5 minuten in plantaardige olie op 190°C. Frituur er maximaal 2 tegelijk in ruim olie. Snijd de uiteinden van de gefrituurde rolletjes af en snijd het rolletje schuin doormidden.

### Presentatie:

Plaats de rollen rechtop op een bord met de gembersaus en een paar ruccolablaadjes.



## KOPJE LICHT GEBONDEN WITTE PREISOEP MET CRÈME FRAÎCHE EN GROENE KRUIDEN

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
850 gr wit van prei 3½ dl crème fraîche 50 gr verschillende groene kruiden (bieslook, en bijv. peterselie) 1,8 ltr kippenbouillon 2 tn knoflook 1 bos bieslook peper en zout boter	<p>Het wit van de preien fijn snijden en zeer goed wassen. Samen met de geperste knoflook in een klontje boter zachtjes aanzweten, maar niet laten kleuren.</p> <p>De bouillon toevoegen en met het deksel op de pan koken tot de prei gaar is. Pureer de soep met behulp van de staafmixer.</p> <p>Wat warme soep toevoegen aan anderhalve deciliter crème fraîche. Vervolgens dit mengsel toevoegen aan de rest van de soep; deze mag nu niet meer koken. Op smaak brengen met peper en zout.</p> <p>Een paar takjes bieslook apart houden. De rest van de groene kruiden fijn snipperen en mengen met 2 dl crème fraîche.</p>

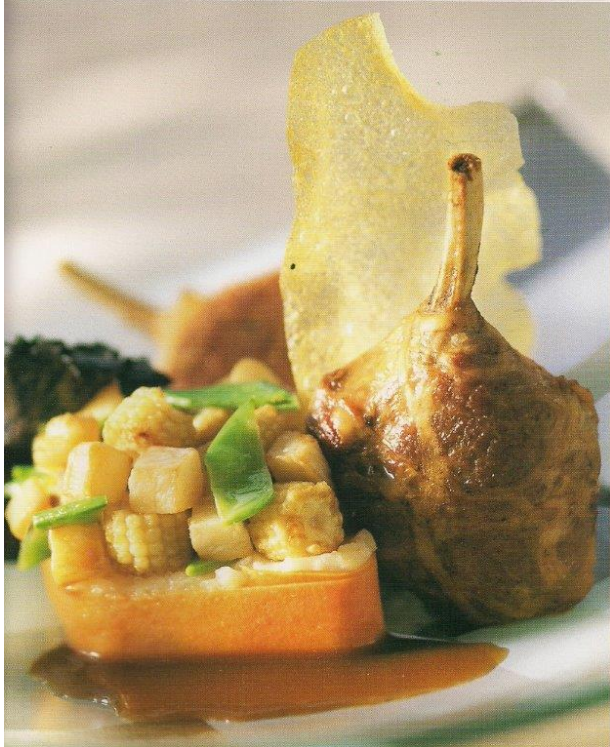
Serveer: Serveer de soep in amusekopjes. Van het crème fraîche mengsel quenelles draaien en in de kopjes leggen. Garneren met de apart gehouden versnipperde bieslook

## GEVULDE KOTELETJES VAN EVERZWIJN MET NAJAARSGARNITUUR

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>10 mooie koteletjes van everzwijn (hert of ree) van ± 95 gram ( of 20 kleine koteletjes van 50 gram) 200 gram darmnet (4 uur geweekt in gezouten water en dan gewassen) 2 sjalotjes 1 ui 1 knoflookteentje 350 gram paddenstoelen 100 gram pistachenootjes 3 dl rode wijn 4 dl wildfond 1 dl wild glacé 1 eetlepel aalbessengelei 200 gram boter 100 gram geklaarde boter 4 raapjes in blokjes gesneden 4 wortelen in reepjes gesneden 4 jonge maiskolffjes in stukjes gesneden 4 sperzieboontjes in stukjes gesneden 4 aardappelen 1 kleine knolselderij 1 citroen 1 eetlepel bloem Kruidenbosje 1 dl room Wat voorhanden zijn de bospaddenstoelen Takjes tuingroen van het seizoen Peper van de molen Gemalen peper Zout ½ ltr. zonnebloemolie</p>	<p>Snijd de koteletjes bij, schraap het ribbetje mooi glad en maak overlans een insnijding. Zorg er wel voor dat het vlees niet loskomt van de ribbetjes. Hak de sjalotjes, de ui, de paddenstoelen en het knoflookteentje fijn. Maak een duxelle door de sjalotten, de uien en de knoflook aan te stoven in boter. Voeg na 5 minuten 1 dl rode wijn bij en laat die inkoken. Voeg er dan de paddenstoelen bij, kruid met peper van de molen en zout en laat alles weer droog koken. Meng er op het laatst de pistachenootjes onder en koel de bereiding af. Vul de koteletjes met de duxelle en pak ze in met een stukje darmnet (crépinette). Blancheer wortelreepjes en bekleed er een beboterd vormpje mee. Snijd de dikste aardappel in schijfjes en bak er grote chips van in de zonnebloemolie. Snijd de rest in blokjes en kook die beetgaar in gezouten water. Schil de knolselderij en wrijf hem onmiddellijk in met citroen. Snijd hem in blokjes en kook deze in een blanc ( water, citroensap, kruidenbosje, eetlepel bloem) Pureer ze in de keukenrobot zalvend fijn, voeg er de room aan toe. Breng op smaak. Vul met deze knolselderij de cilindervormpjes. Kook de maiskolffjes en de sperzieboontjes beetgaar. Bak de raap- en de aardappelblokjes in een beetje boter en leg ze samen met de maiskolffjes en de boontjes op de gebakjes. Bak de koteletjes in geklaarde boter en houd ze warm onder aluminiumfolie. Verwijder het bakvet en blus de pan met de rest van de wijn en de fond. Laat de saus wat inkoken en voeg er de gelei en wildglacé bij. Laat weer wat koken en breng op smaak met veel peper van de molen en wat zout. Bind en verfijn de saus met klontjes koude boter.</p>

**Presentatie:**

Schik het gebakje op een warm bord en leg er het vlees bij. Versier met wat bospaddenstoelen, wat aardappelchips en kruiden. Lepel op het laatst wat saus langs de bereiding.





## TIRAMISU

<b>Ingrediënten</b> (voor 10 personen)	<b>Bereidingswijze</b>
<p><u>Voor het biscuitdeeg</u> 7 eierdooiers van scharreleieren 210 gram acasiahoning 1½ citroen 210 gram speltmeel 7 eiwitten</p> <p><u>Voor de vulling</u> 700 gram mascarpone 3½ dl slagroom 5 eetlepels Amaretto 5 eetlepels acasiahoning 4-5 kopjes espresso cacao</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Bekleed een rechthoekig bakblik met bakpapier. Rasp de schil van de citroenen. Klop voor het biscuitdeeg met een garde de eierdooiers met de honing tot een luchtig geheel. Dit gaat het beste boven een heet waterbad. De massa moet goed wit zijn wil het biscuitdeeg luchtig worden. Schep er het citroenraspsel door. Spatel er om en om wat meel en stijfgeslagen eiwit door. Strijk het deeg in een ongeveer 1 cm dikke laag uit over het bakpapier. Zet het blik in het midden van de oven en bak 15 tot 20 minuten op 180 graden Celsius. Stort de taart uit het blik. Verwijder het bakpapier. Laat afkoelen.</p> <p>Roer alle ingrediënten voor de vulling tot een mooi glad geheel.</p> <p>Halveer het biscuitdeeg horizontaal en snijd zo nodig bij op de grootte van de vorm. Leg een laag biscuitdeeg in de vorm. Besprenkel met de helft van de koffie. Strijk er de helft van de crème over uit. Leg er de tweede laag biscuitdeeg op. Besprenkel die met de rest van de koffie en bestrijk met de rest van de crème. Zet op een koele plaats. Bestuif voor het serveren met cacao.</p>

### Presentatie:

Snijd mooie vierkante stukjes uit de tiramisu.

Maak op het bord een mooie kerstster als decoratie met wat cacao en leg hier een stukje tiramisu bovenop.

