



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu januari 2024

Oostenrijk

Bodensee Ceviche (Vorarlberg)

Gasthof Hirschen (Natuurlijk Oostenrijk)

Graukassuppe (Tirol)

Landgasthof Linde (Natuurlijk Oostenrijk)

Wiener schnitzel (Wien)

Figlmüller (Natuurlijk Oostenrijk)

Kalbsrahmgulasch mit Nockerln (Wien)

Wenen (Natuurlijk Oostenrijk)

Apfelstrudel (Niederösterreich)

Rutger bakt, Haus Posendorf, Robert van Bekhoven

Boek: Natuurlijk Oostenrijk, auteur Laura de Grave

Laura is de dochter van ons CCM lid Dineke de Grave-Wichers

Bodensee Ceviche

Gasthof Hirschen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Vis ± 750 g verse zoetwatervisfilets zoals forel of snoekbaars	Vis Snijd de rauwe vis in dunne plakjes van circa 3 mm. Verdeel de vis in 10 porties en zet 10 borden klaar. Schik telkens eerst 3 plakjes vis half rechtopstaand in een driehoek in het midden van het bord. Leg de rest van de plakjes rechtop in een cirkel eromheen, zodat een roosvorm ontstaat.
1 komkommer	Maak met een spiraalsnijder lange dunne repen spaghetti van de komkommer. Draai telkens 1/10 van de komkommer spaghetti om de achterkant van een lepel en schuif de rolletjes komkommerspaghetti op de vis.
1 rode peper 200 ml vlierbloesemazijn of Chardonnay of andere iets zoete azijn. 120 ml dille olie 4 takjes verse dille 4 el kaviaar 4 eetlepels foreleitjes	Snijd de rode peper in flinterdunne reepjes. Meng de vlierbloesemazijn, dille-olie en peper en zout naar smaak met een vork in een kom. Schenk de vlierbloesem-dille-marinade over de vis en komkommer. Verdeel de rode peper, dille, foreleitjes en kaviaar erover.
Dille-olie Dille 200 ml Druivenpitolie	Serveer direct Dille-olie Hak de dille. Mix de olie met de dille en zeef de olie. Bewaar de olie maximaal 3 dagen in de koelkast. Voor de druivenpitolie kun je ook hazelnootolie of olijfolie nemen.



Graukassuppe

Landgasthof Linde

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>1 grote ui 4 tenen knoflook 80 g ongezouten boter 200 g Graukäse (blauwe kaas)</p> <p>1 aardappel (circa 180 g) 1 liter runderbouillon 400 ml room 500 ml zure room 1 tl karwijzaad Zout en peper</p>	<p>Snipper de ui en pers de knoflook. Fruit de ui en knoflook 2 minuten in de boter in een steelpan. Rasp de graukäse grof of verbrokkel de blauwe kaas. Schil de aardappel en rasp fijn.</p> <p>Voeg de kaas, aardappel, bouillon, room, zure room en het karwijzaad toe aan de ui en de knoflook. Breng op smaak met zout en peper. Breng aan de kook en laat circa 15-20 minuten zachtjes koken op middelhoog vuur.</p> <p>Pureer de soep met een staafmixer en giet hem door een zeef in een kookpan. Breng de soep opnieuw aan de kook en breng opnieuw op smaak.</p> <p>Zet de staafmixer in de soep en mix zodat hij gaat schuimen. Schenk in soepkommen.</p>
<p>10 g verse bieslook</p>	<p>Snijd de bieslook fijn Garneer de soep net bieslook en eventueel wat croutons.</p>
<p>Croutons 5 sneetjes oud brood 30 ml olijfolie 30 g gesmolten boter ½ tl zeezout Optioneel 1 geperste teen knoflook 10 g geraspte Parmezaanse kaas</p>	<p>Croutons Verwarm de oven op 190°C. Snijd de sneetjes brood in blokjes, je kunt ervoor kiezen de korstjes eraf te snijden. Doe de blokjes brood in en kom en schenk hierover de olie en de boter. Roer even om zodat al het brood bedekt is met olie en boter. Neem een bakplaat en leg hierop een stuk bakpapier. Verdeel hierover het brood, zorg dat de blokjes brood niet op elkaar liggen. Schuif het bakblik in de voorverwarmde oven en bak ze 10 minuten. Schep na 10 minuten de croutons even om en bak ze vervolgens nog 10 minuten.</p>



Wiener Schnitzel met Kartoffelsalat

Figlmüller Wien

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>10 kalfsschnitzels (80 g per stuk)</p> <p>80 g tarwebloem 5 middelgrote eieren 250 g paneermeel (zelfgemaakt)</p> <p>200 ml arachide olie 200 g geklaarde boter of kokosvet Zout naar smaak 1 citroen</p> <p>Kartoffelsalat 1 kg vastkokende aardappel</p> <p>Dressing 1 rode ui 14 g verse bieslook 3 eetlepels wijnazijn 5 el plantaardige olie</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Leg elke plak vlees tussen 2 velletjes vershoudfolie. Sla erop met een vleesvermalser (schnitzelklopper) tot ze circa 2-3 mm dik zijn.</p> <p>Schep de bloem in een diep bord. Klop de eieren met een garde los in een tweede bord. Verdeel het paneermeel over het derde diepe bord.</p> <p>Bestrooi elke schnitzel met zout naar smaak. Wentel ze eerst door de bloem, dan door de losgeklopte eieren en daarna door het paneermeel. Paneer telkens 2 schnitzels tegelijk en leg ze gelijk na het paneren in het hete olie-botermengsel.</p> <p>Verhit de olie en geklaarde boter in de grote koekenpan tot 175 - 180°C. Controleer de temperatuur met een keukenthermometer of check met een stukje brood of de olie heet genoeg is (de olie begint dan rondom meteen te bruisen).</p> <p>Frituur de schnitzels telkens 5-7 minuten en keer halverwege. Om de bruine korst met bubbels te krijgen, is het belangrijk dat je tijdens het frituren de pan voortdurend Van voren naar achteren schudt en tegelijkertijd met een lepel het hete vet over de schnitzels heen schept (arrosseren) Let op: doe wel voorzichtig, het vet is heet. Laat de schnitzels uitlekken op keukenpapier. Houd warm onder aluminiumfolie.</p> <p>Kartoffelsalat Was de aardappels. Kook de aardappel met schil in gezouten water in circa 20 minuten gaar.</p> <p>Dressing Snipper de rode ui. Snijd de 7 g bieslook fijn.</p>
--	---

<p>1 tl fijne mosterd 2 el kristalsuiker ½ tl gemalen witte peper Zout</p>	<p>Mix in een kom de witte wijnazijn, olie, mosterd, suiker, peper en zout, ui en bieslook tot een romige dressing.</p>
<p>120 ml runderbouillon</p>	<p>Verwarm 60 ml runderbouillon in een steelpan. Schraap met een mes de schil van de aardappels terwijl ze nog warm zijn en snijd ze in plakjes van 3 mm. Meng de warme bouillon door de warme aardappels. Meng de dressing door de aardappels. Laat 15 minuten afgedekt marineren voor serveren.</p>
<p>Paneermeel maken 6 oude witte Kaiser broodjes</p>	<p>Paneermeel maken Scheur de oude witte Kaiser broodjes in stukken. Maal ze heel fijn in een goede keukenmachine en zeef vervolgens. Gebruik alleen het hele fijne paneermeel om te paneren.</p> <p>Serveren Doe de Kartoffelsalat in een apart bakje en leg de schnitzel op een warme bord.</p>



Kalbsrahmgulash met Nockerln / Spätzle Wenen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>4 grote uien 8 rode paprika's</p>	<p>Schil en snipper de uien. Halveer de paprika's, verwijder de steelaanzet en zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes van circa 2 cm.</p>
<p>4 el + 50 ml plantaardige olie</p>	<p>Verhit 4 el olie in een grote kookpan op laag vuur en bak de ui 3 minuten. Voeg de paprika toe aan de ui en bak 5 minuten mee op middelhoog vuur. Roer regelmatig</p>
<p>1 el zoete paprikapoeder 1 el gemalen majoraan of 1 el gedroogde oregano 2 tl gemalen nootmuskaat 1 tl gemalen karwij of 1 tl komijn 1 tl zout</p>	<p>Voeg de paprikapoeder, majoraan, nootmuskaat, karwij, zout en peper toe en bak op laag vuur.</p>
<p>250 ml witte wijn (Riesling) 500 ml kalfsfond</p>	<p>Voeg de wijn en de kalfsfond toe. Laat 20 minuten doorkoken met de deksel op de pan totdat de paprika helemaal zacht is.</p>
<p>1200 g kalfsvlees</p>	<p>Snijd ondertussen het kalfsvlees in blokjes van 2 cm.</p> <p>Pureer het paprika-uienmengsel met de staafmixer in de pan tot een fijne en romige crème.. Zeef de saus in delen door de fijne zeef. Voeg het kalfsvlees toe aan de saus en stoof in circa 1 uur op laag vuur gaar.</p>
<p>7 tenen knoflook of gekonfijte knoflook 40 g ongezouten boter</p>	<p>Pureer de knoflook en 50 ml olie in een hoge beker tot een gladde knoflookpasta. Meng 2 el ervan door de Gulasch en kook nog 5 minuten zachtjes door. Proef de saus en voeg eventueel nog extra specerijen naar smaak toe.</p>
<p>50 g zure room 1 ½ el bloem</p>	<p>Meng 30 g zure room met 1 el bloem in een kommetje, voeg toe en kook 5 minuten mee voor de binding.</p>

<p>Nockerln / Spätzle 500 g 8 middelgrote eieren 250 ml zure room zout</p> <p>Boter Nootmuskaat Peper en zout</p> <p>Serveren 60 g zure room peterselie</p>	<p>Nockerln / Spätzle Meng de bloem, eieren, 125 g zure room, een mespunt zout en peper naar smaak met een garde in een kom tot een vrij nat deeg.</p> <p>Zet een pan met ruim kokend water op.</p> <p>Leg de Spätzlerasp op de rand van de pan met kokend gezouten water. Doe met een opscheplepel een gedeelte van het beslag in de Spätzlerasp en haal hem van voor naar achter en weer terug. Er ontstaat nu een soort dunne pastasliertjes die in het kokende water vallen. Kook circa 1 minuut tot ze naar boven komen drijven. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en spoel af met koud water in een vergiet. Herhaal met het tweede deel van het beslag.</p> <p>Verhit de boter in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de Nockerln/ Spätzle, nootmuskaat, peper en zout naar smaak toe en bak 2 minuten.</p> <p>Verwarm de Gulasch eventueel.</p> <p>Serveren Serveer de Nockerln met de warme Gulasch en garneer elk bord met 1 tl zure room.</p>
---	---



Apfelstrudel

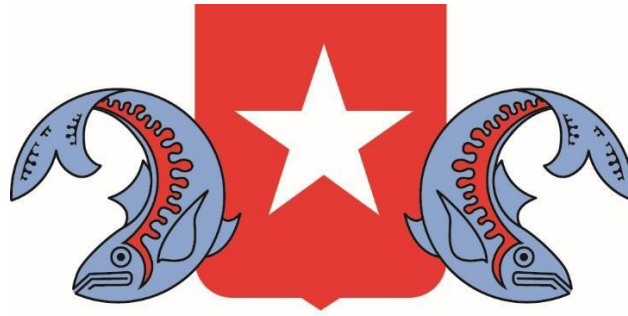
Rutger bakt/ Haus Posendorf, Robert van Bekhoven

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Strudeldeeg 150 g patentbloem 1 el zonnebloemolie ¼ tl zout 80 ml water	Strudeldeeg Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed deze minimaal 10 minuten tot een soepel deeg. Dit kan met de hand of met een handmixer met deeghaak. Het is belangrijk dat het deeg goed gekneet wordt en er veel glutenontwikkeling in het deeg is, zodat het later heel dun uitgetrokken kan worden. Maak een bolletje van het deeg en vet dit in met de extra zonnebloemolie Leg het deeg op een bord. Dek het losjes af met plasticfolie en laat het een ½ uur rusten op kamertemperatuur.
Vulling 100 g blanke rozijnen 3 el Stroh Rum	Vulling Week de rozijnen in de rum.
30 g boter 60 g paneermeel 75 g walnoten, gehakt 1 zakje vanillesuiker	Smelt de boter in een koekenpan op middelhoog vuur en bak daarin het paneermeel, walnoten en vanillesuiker tot het goudbruin is. Laat even uitlekken op keukenpapier
6 -7 appels (jonagold,elstar) 1 ½ theelepel kaneelpoeder 60 g suiker Sap van ½ citroen	Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in plakjes van zo'n ½ centimeter dik. Meng de appelpartjes met paneermeel, de kaneel, suiker, rozijnen en citroensap.
Bloem	Verwarm de oven voor op 200°C bekleed een bakplaat met bakpapier. Apfelstrudel rollen Leg een laken of een grote theedoek op het werkblad en bestuif deze met bloem. Leg het deeg erop en bestuif met wat bloem. Druk het deeg plat en rol het voorzichtig uit, zodat het steeds wat groter wordt. Op een gegeven moment lukt het niet om het deeg uit te rollen met de deegroller, dan moet je het met de hand voorzichtig uittrekken.

<p>paneermeel 75 g boter gesmolten</p>	<p>Doe dit door je hand voorzichtig onder het deeg te steken en het deeg daarmee wat uit te trekken. Zorg dat het deeg uiteindelijk 55 x 55 cm groot wordt.</p> <p>Bestrijk het deeg met 2/3 van de gesmolten boter. Bestrooi de onderste van het deeg met het paneermeel. Verdeel de appelvulling in een strook over het midden van het stuk met paneermeel. Klap het deeg aan de onder- zijkant over de appelvulling en rol de strudel vervolgens met behulp van het laken verder op. Leg de strudel voorzichtig met de sluiting naar beneden op de bakplaat</p> <p>Bestrijk het deeg met de overige gesmolten boter en plaats de bakplaat net iets onder het midden van de oven. Bak de Apfelstrudel in 35 – 45 minuten goudbruin en gaar. Bestuif de Apfelstrudel voor het serveren met poedersuiker.</p>
<p>poedersuiker</p> <p>Vanillesaus 1 vanillestokje</p> <p>250 ml slagroom</p> <p>200 ml melk 6 eidooiers 100 g suiker</p>	<p>Vanillesaus Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg eruit. Doe dit samen met het stokje en de slagroom in een pan en breng dit aan de kook. Meng in een kom de melk met de eidooiers en de suiker. Giet al roerend de kokende room bij het mengsel. Giet alles terug in de pan en verwarm het al roerend op laag vuur tot de vanillesaus dikker wordt.</p> <p>De temperatuur moet ongeveer 82 °C zijn. Laat de saus niet meer koken. Haal de saus van het vuur en giet deze door een fijne zeef. Je kunt de saus lauwwarm of koud serveren.</p>
<p>Vanille roomijs ½ - 1 vanillestokje 170 ml slagroom 400 ml melk</p> <p>30 g magere melkpoeder</p>	<p>Vanille roomijs Schraap het merg uit het vanillestokje en doe zowel vanillemerg als het leeg geschraapte stokje samen met de slagroom en de melk in een pan. Verwarm het op middelhoog vuur en voeg het melkpoeder toe als het mengsel ongeveer op lichaamstemperatuur is.</p>

<p>4 eidooiers 125 g suiker</p>	<p>Roer goed door en breng het melkmengsel vervolgens aan de kook.</p> <p>Doe de eidooiers met de suiker in een kom en klop door tot het bijna wit is. Schenk de kokende melkmengsel voorzichtig bij de eidooiers en klop goed door. Verwijder het vanillestokje en giet het mengsel terug in de pan. Verwarm op laag vuur en blijf roeren met een spatel tot het mengsel dikker begint te worden, tot zo'n 85°C. Haal de ijsbasis van het vuur en schenk deze door het zeef in een kom. Laat het mengsel afkoelen en laat het een nacht rusten in de koelkast.</p> <p>Mix de ijsbasis voordat je het tot ijs gaat draaien nog ½ - 1 minuut door met staafmixer. Giet de ijsbasis in de ijsmachine en draai dit tot romig vanille ijs.</p>
<p>Serveren</p> <p>munt</p>	<p>Serveren</p> <p>Verwarm eventueel de Apfelstrudel in de oven. Strooi er poedersuiker over. Snijd de Apfelstrudel in 10 plakken. Leg een stuk midden op het bord. Leg aan een kant wat vanillesaus Leg aan de andere kant een quenelle vanille roomijs. Garneer met een blaadje munt.</p>





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs Januari 2024

Bodensee Ceviche

Wijn:

Roter Veltliner Wagram 2022

Graukassuppe

Wijn:

Gebetsberger Neuburger Terrassen Federspiel

Wiener schnitzel

Wijn:

Gschweiger Grüner Veltliner DAC Klassik

Kalbsrahmgulasch mit Nockerln

Wijn:

Ried Stiftsbreite St. Laurent Ausstich 2021

Apfelstrudel

Wijn:

Rotgipfler Zierfandler 2021 Beerenauslese

Bodensee Ceviche
Wijn:
Roter Veltliner Wagram 2022

Herkomst:	Grafenwöth, Oostenrijk
Druif:	Roter Veltliner, een oeroude traditionele inheemse druivensoort uit het gebied Wagram, waar unieke en karaktervolle wijnen gemaakt worden
Jaar:	2022
Wijnsomschrijving:	<p>De druiven worden bij 85 ° Oechsle geoogst. In de kelder worden de hele druiven geperst om hun frisse en bruisende aroma's te behouden. Fermentatie en lagering van de wijn gebeurt in roestvrijstalen tanks.</p> <p>Fris en impulsief met de geur van rijpe appels Rijk aan finesse en gestructureerd in de mond, aroma's van rijp fruit blijven aanwezig, een fijn samenspel van suiker en zuur definieert een duidelijke structuur en balans.</p>



Graukassuppe

Wijn:

Gebetsberger Neuburger Terrassen Federspiel

Herkomst:	Wachau, Oostenrijk
Druif:	Kruising Roter Veltiner en Sylvaner
Jaar:	2022
Wijnsomschrijving:	<p>Deze druivensoort is een Oostenrijkse specialiteit. Het is een natuurlijke kruising tussen de Roter Veltliner en Sylvaner. Het verhaal wil dat rond het jaar 1850 in Oberarnsdorf in de Wachau een bundel druivenstokken door de Donau is aangespoeld. Deze werden op de Spitzer Burgberg aangeplant en werd de soort Neuburger genoemd en van hieruit verder verspreid. De Neuburger gedijt het best in droge gebieden zoals in de Thermenregion en Neusiedlersee-Hügelland Leithaberg"</p> <p>In de neus is de Neuburger eerder wat terughoudend; op de achtergrond is een vlierbessen geur te onderscheiden. In de smaak is een vol rijpe Neuburger te herkennen aan zijn groene noten en appelmoes aroma's. Licht kruidig en fruitig, zachte zuren, crémig en mondvullend. In de mooie lange afdronk zijn honing aroma's te proeven.</p> <p>Sinds de oprichting van de VINEA WACHAU, is Weingut Gebetsberger lid van dit kwaliteits keurmerk.</p>

FEDERSPIEL: Qua kenmerk een karaktervolle, nuance rijke, klassiek droge wijn. Als Federspiel worden wijnen met een Mostgewicht vanaf 17° KMW en een alcoholpercentage tussen 11,5% en 12,5% aangeduid. De naam Federspiel is afkomstig uit de tijd van de Valkenjacht dat in vroegere tijden een favoriete bezigheid in de Wachau was.



Wiener schnitzel
Wijn:
Gschweiger Grüner Veltliner DAC Klassik

Herkomst:	Röschitz, oostenrijk
Druif:	Grüner Veltliner
Jaar:	2022
Wijnsomschrijving:	<p>Weinviertel DAC is een Grüner Veltliner die zich kenmerkt door een licht tot groengele kleur en een kruidige, peperige, fruitige smaak. De wijn is altijd droog en het alcoholgehalte ligt tussen de 12 en 13 vol.%. Deze wijn met het typische regionale karakter (ook wel "Pfefferl" genoemd) komt pas op de markt vanaf 15 januari van het jaar volgend op de oogst.</p> <p>Licht geelgroen met zilveren reflecties. Fijn gepeperde kruiden en wit tropisch fruit, subtiele bloesemhoning. Goed geïntegreerde zuurgraad, citrus en witte appelfruit in de afdronk, mineraal in de mond.</p>



Kalbsrahmgulasch mit Nockerln

Wijn:

Ried Stiftsbreite St. Laurent Ausstich 2021

Herkomst:	Thermenregion Oostenrijk
Druif:	St. Laurent
Jaar:	2021
Wijnsomschrijving:	<p>De keldermeester stelt de St. Laurent Ausstich samen uit een selectie van de beste grote houten vaten van elke vintage. Deze wijn doet qua kleur en aroma denken aan kersen, rode bessen en donkere bessen, waardoor deze wijn een bijzondere vertegenwoordiger van zijn variëteit is.</p> <p>Over de variëteit en herkomst van deze wijn:</p> <p>De druivensoort St. Laurent, oorspronkelijk afkomstig uit Frankrijk, heeft warme, vruchtbare gronden nodig. In de Tattendorf-wijngaarden van wijnhuis Stift Klosterneuburg vindt het de beste omstandigheden voor een optimale rijpheid van de dikhuidige, zwartblauwe bessen.</p>



Apfelstrudel
Wijn:
Rotgipfler Zierfandler 2021 Beerenauslese

Herkomst:	Oostenrijk
Druif:	70% Rotgipfler, 30% Zierfandler
Jaar:	2021
Wijnschrijving:	<p>Alleen in bijzondere jaren kunnen wij deze hoge waardering behalen met onze edelrot Rotgipfler & Zierfandler druiven. De langzame, spontane gisting in klein Frans hout benadrukt perfect de aroma's van mango en. lychee. De goede zuurstructuur complementeert de vruchtensappen optimaal en leidt tot een schijnbaar eindeloze afdronk en enorm drinkplezier. Aanbevolen genot: Ideaal bij fruitige desserts. blauwe kaas en ganzenleverpastei.</p> <p>Vinificatie Zachte handmatige pluk en aromabehoudende verwerking. fermentatie en opslag in kleine houten vaten.</p> <p>Rijpsingspotentieel. 15 - 20 jaar bij optimale opslag of zelfs langer. Alcohol:10,5% Vol.1 Zuur: 7,6 g/l restsuiker.120 gil</p>

