

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu april 2022

Flammkuchen gerookte zalm en asperges 1

Kingfish Tartaar met garnaal in katafideeg 2

Zwezerik met gefermenteerde knoflook 3

Kalfswang met tuinbonen en artisjokken 4

Mascarpone mousse met vijgen 5

- 1:
- 2: Gastronomixs
- 3: Martin Berkelmans
- 4: Sergio Herman
- 5: Debic

Flammkuchen met gerookte zalm en groene asperges

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Deeg 200 gram bloem 4 gr instant (droge) gist 4 gr zout 120 ml lauwwarm water 1 el olijfolie</p>	<p>Deeg Doe de bloem in een kom en voeg zout en gist toe. Zorg dat ze nog niet met elkaar in aanraking komen, dus doe deze elk aan een eigen kant in de kom. Voeg water en olie toe en kneed tot een soepel deeg.</p> <p>Om een mooi soepel deeg te krijgen is het kneden heel erg belangrijk. Kneed het deeg 20 minuten. Het deeg moet elastisch en soepel zijn, maar mag nog wel een heel klein beetje plakkerig zijn. Laat het deeg ongeveer een half uur rijzen op 35 graden onder een vochtige theedoek.</p> <p>Rol het deeg dun uit en doe dit gelijk op een vel bakpapier en schuif daarna gelijk op de bakplaat. Dunne bodem zorgt voor een knapperige bodem.</p>
<p>Groene kruidencoulis 20 g dragon 10 g dille 10 g kervel 5 g peterselie 5 g basilicum 10 g munt</p>	<p>Groene kruidencoulis Blancheer de kruiden gedurende 3 minuten. Dep ze droog. Draai ze glad in de blender. Passeer door een zeef.</p>
<p>Topping Groene asperges of aspergepunten</p> <p>Crème fraîche</p> <p>1 rode ui</p>	<p>Topping Blancheer de groene asperges</p> <p>Besmeer de flammkuchen met een dun laagje crème fraîche.</p> <p>Snijd de rode ui in dunne ringen en strooi deze over de flammkuchen Snijd de groene asperges halfdoor en leg deze op de flammkuchen.</p> <p>Bak de flammkuchen ± 3 minuten in een oven op 250°C</p>
<p>Gerookte zalm Salad pea Bloemenmix</p>	<p>Beleg de flammkuchen met gerookte zalm, Groene kruidencoulis, salad pea en bloemenmix.</p>



Kingfish Tartaar met garnaal in Kataifideeg

Gastronomixs

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Tartaar van kingfish 600 kg kingfishfilet 80 g sjalot 125 g kappertjes 10 g bieslook 60 g Japanse mayonaise 30 g olijfolie 2 limoenen</p> <p>Tabasco zout</p> <p>Garnaal in Kataifideeg 10 grote garnalen Kataifideeg Olijfolie</p> <p>Chilicrème 50 g crème fraîche 40 g ricotta 1 verse chili Zout peper</p> <p>Wasabigrème crème fraîche wasabipoeder</p> <p>Serveren</p> <p>Waterkers</p> <p>Affila cress(erwtencress)</p>	<p>Tartaar van kingfish Snijd eventuele ketting van filet Snijd de schoongemaakte kingfish in blokjes van een halve centimeter Snipper de sjalot ragfijn Snijd de bieslook zo fijn mogelijk Hak de kappertjes Meng alle ingrediënten met elkaar in een kom Maak op smaak met tabasco, limoenrasp, zout en olijfolie.</p> <p>Garnaal in kataifideeg Maak de garnalen schoon Pel ze voorzichtig, verwijder het darmkanaaltje. Spoel ze schoon en droog ze.</p> <p>Ontdooi het kataifideeg en maak het een beetje los Wikkel een plukje kataifideeg om de garnaal heen.</p> <p>Bak de garnalen goudbruin en krokant in een koekenpan die je licht met olijfolie hebt ingeivet.</p> <p>Chilicrème Was de chilipeper en snijd door. Verwijder de zaden. Snijd de chilipeper klein. Crème fraîche en ricotta door mekaar roeren en op smaak brengen met de chilipeper, zout en peper.</p> <p>Wasabigrème Klop de wasabipoeder en de crème fraîche in de keukenmachine luchtig.</p> <p>Serveren Plaats een uitsteker op het bord en vul hem met de tartaar. Plaats wat waterkers Plaats hierop de kataifigarnaal. Spuut een beetje chilicrème bij de garnaal Maak een veeg wasabigrème op het bord. Garneer met affilacress.</p>



Zwezerik, gefermenteerde knoflook, oesterzwammen Martin Berkelmans

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Zwezerik 1 kg zwezerik 2 l water 20 g zout 2 l runderbouillon 4 knoflookteentjes 4 takjes tijm 4 blaadjes laurier	Zwezerik Zet de zwezerik 1 uur op koud water met veel zout Spoel goed en pocheer (net tegen de kook) 20 minuten in de bouillon, knoflook, laurier en de tijm. Zet het vuur uit en laat 1 uur in het kookvocht afkoelen. Pel de zwezerik, dep goed droog met keukenpapier en snijd in plakken circa 2 centimeter dik.
2 lepels bloem Peper en zout	Bestrooi de zwezerik met een beetje zout en versgemalen peper en bloem licht.
Olijfolie 2 lepels roomboter	Verhit een scheutje olie en boter in een pan en laat goed heet worden. Bak de zwezerik om en om in circa 4 minuten goudbruin.
Knoflookcrème 25 g gefermenteerde zwarte knoflook 25 ml groentebouillon 5 ml sojasaus Kikoman	Laat het vlees uitlekken op keukenpapier. Knoflookcrème Verwarm de bouillon met de knoflook en de sojasaus. Pureer met staafmixer tot een homogene massa.
Knolselderij ½ knolselderij 250 ml slagroom 1 theelepel mosterd Peper en zout	Knolselderij kook de knolselderij gaar in de room en pureer in de blender. Kook in tot de juiste dikte en breng op smaak met mosterd, peper en zout.
Oesterzwammen 100 g oesterzwammen Hopscheuten of taugé Boter Peper en zout	Oesterzwammen en hopscheuten of taugé Bak de oesterzwammen en taugé kort aan en breng op smaak met peper en zout.
Serveren mizuna	Serveren Trek wat knoflookcrème strepen over het bord

	<p>Leg de oesterzwammen en hopscheuten(taugé) midden op het bord. Leg een quenelle knolselderij ernaast. Leg de zwezerik op de paddenstoelen. Garneer met mizuna of rucola</p>
--	---



Kalfswang met artisjok, tuinbonen en basilicummayonaise

Sergio Herman

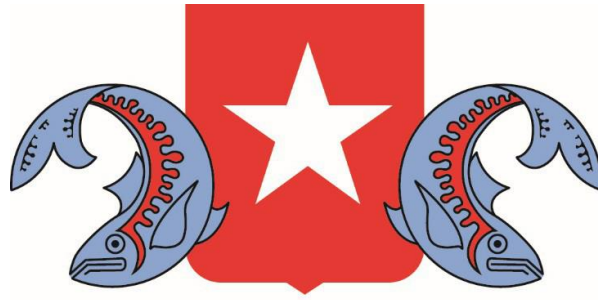
Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Kalfswang 2,5 kg kalfswang 6 stengels bleekselderij 3 uien 2 wortels 12 takjes tijm 24 blaadjes salie 100 ml rode wijn 1 liter runderfond 4 teentjes knoflook	Kalfswang Haal eventueel aanwezig vel van de kalfswangen. Kruid de kalfswangen met zeer weinig zout en peper en bak in olijfolie. Snijd wortel, bleekselderij, ui fijn en voeg samen met tijm, salie en geplette knoflook bij de kalfswangen. Laat even stoven blus af met rode wijn en runderfond. Gaar in minimaal een/twee uur (gebruik eventueel pressure cooker). Als kalfswangen mooi zacht zijn uit de jus halen. Laat jus inkoken tot sausdikte. Zet de kalfswang opzij tot de eindbereiding
Artisjokken en tuinbonen Artisjokken en tuinbonen 8 artisjokken (vers/blik/diepvries) 500 g tuinbonen (diepvries/vers) 400 ml kippenfond room boter zout/peper	Artisjokken Schil de artisjokken tot bodem overblijft. Zie instructiefilmpje. (https://www.youtube.com/watch?v=BrXo4n--PWY) Kook de bodems in ongeveer 20 minuten mooi gaar. Kook tuinbonen met beetje zout. Laat beetje afkoelen en dop nogmaals (dubbeldoppen!). Snijd de artisjokbodems in mooie puntjes en sauteer deze samen met de tuinbonen in 400 ml kippenfond, room en boter. Maak op smaak met peper en zout.
Basilicummayonaise bosje basilicum 50 g gewassen spinazie 100 ml groentebouillon 100 gram eidooier (pak) 3 el witte wijn azijn 1 el mosterd 375 ml zonnebloemolie	Basilicummayonaise Doe de spinazie, basilicum, eidooier, azijn en mosterd in de blender en laat draaien tot een homogene massa. Voeg afhankelijk van de dikte wat groentebouillon toe. Voeg vervolgens de olie langzaam toe tot een mooie mayonaise. Kruid met witte peper en zout. Zet koud weg.
Aardappelchips 5 grote frietaardappelen frituurolie fijn keukenzout	Aardappelchips Snijd de aardappelen flinterdun op de mandoline. Spoel af met koud water.

<p>Little gem 8 little gems citroensap olijfolie extra vierge zout/peper</p> <p>Serveren</p> <p>Presentatie bosje kervel warme borden</p>	<p>Droog goed af met keukenpapier en frituur op 160°C graden. Laat uitlekken en bestrooi licht met fijn keukenzout</p> <p>Little gem Snijd de little gems in gelijke partjes in de lengte en gril deze in grillpan. Laat goed doorgaren! Breng op smaak met olijfolie, zout/peper en citroensap</p> <p>Proportioneer kalfswang in 16 mooie partjes. Bak de kalfswangen nog even in de olie of de gezouten boter.</p> <p>Serveren Leg centraal op het bord de kalfswang. Dresseer de tuinboontjes, artisjok en little gem om de kalfswang. Lepel royaal de saus over de groenten en kalfswang. Scheep flink wat basilicummayonaise rond het gerecht. Maak af met wat aardappelchips en een takje kervel</p>
---	--



Mascarpone mousse met vijgen Debic

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Biscuit 240 g eieren 60 g eigeel 200 g acaciahoning 200 g bloem (180 w) 20 g aardappelzetmeel</p> <p>Honingsiroop 160 g acaciahoning 40 g Maraschino likeur 200 g water</p> <p>Mascarpone mousse 4 gelatineblaadjes</p> <p>1 vanillestokje 100 g eigeel</p> <p>170 g acaciahoning 50 g water</p> <p>500 g Debic Cream Plus Mascarpone</p> <p>Passito-gel 10 gelatineblaadjes 400 g Passito (Italiaanse dessertwijn) 80 g acaciahoning</p> <p>Gekaramelliseerde vijgen 450 g verse vijgen</p>	<p>Biscuit Klop de eieren, het eigeel en de honing samen luchtig op. Meng er rustig de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel onder. Strijk uit op een bakplaat met bakpapier en bak op 220 °C, gedurende 10 tot 15 minuten.</p> <p>Honingsiroop Verwarm het water en los de honing er in op. Voeg de Maraschino likeur toe en laat kort koken. Laat vervolgens afkoelen en bewaar op kamertemperatuur.</p> <p>Mascarpone mousse Week de gelatineblaadjes in koud water</p> <p>Schraap de zaadjes uit de vanillestok en meng dit met het eigeel. Klop het eigeel luchtig Kook ondertussen de honing met het water tot 121 °C. Giet straalsgewijs de honing op het eigeel, terwijl dat verder luchtig blijft opkloppen. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe</p> <p>Laat al kloppend afkoelen tot kamertemperatuur. Meng er de opgeklopte Debic Cream Plus Mascarpone onder en breng over in een spuitzak.</p> <p>Passito-gel Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm een beetje passito met de honing en week de gelatine hierin op Voeg de rest van de passito erbij. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.</p> <p>Gekaramelliseerde vijgen Karamelliseer de honing en voeg de vijgen toe. Blus met de balsamicoazijn en laat volledig verdampen.</p>



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – april 2022

Flammkuchen gerookte zalm en asperges



Grüner Feltliner Federspiel® , Domaine Wachau Himmelstiege 2015

Wachau, Oostenrijk - 12,5% - Grüner Veltliner.

Helder groenig-geel, fruitige en kruidige aroma's met een beetje tabak en vleugjes lychee, groene appel en citrus. Levendig en fris-zuur smaakprofiel met een mooie mineraliteit: een rasechte, typische Grüner Veltliner!

Goed gekoeld serveren op 9 gr C - rechtstreeks uit de koelkast. Perfecte begeleider van traditionele "Wiener Schnitzel" maar ook heerlijk bij gevogelte en vis.

Kingfish Tartaar met garnaal in kataifi deeg



Robert Mondavi – Chardonnay 2014

**California, Central Coast and Central Valley – 13,5% - Chardonnay 93%,
Riesling 5%, Malvasia Bianca 2%.**

Rijk en romig met een evenwichtige zuurgraad en afdronk. In de neus aroma's van limoen, ananas, crème brûlée en iets vanille. Smaaktonen van ananas, limoen en geroosterd eiken.

Heerlijk bij rijke zeevis, lichte gerechten van kip of varken, of zacht-gerijpte kazen.

Zwezerik met gefarmenteerde knoflook



Cantina Kaltern – d.o.c. 2017

Sud-Tirol, Italië - 13% - Pinot Nero / Spätburgunder 100%

Intens kersenrood van kleur. We ruiken kersen, frambozen en hints van rozenbottelthee. De smaak is vol en zacht, lang met een boterachtige afdronk.

Deze fruitige wijn past goed bij stevige vleesgerechten, wild en pikante harde kaas.

Serveren op 16-18 ° C

Kalfswang met tuinbonen en artisjokken



Ripasso Valpolicella d.o.c. Classico Superiore 2014

Veneto, Italië - 13,5% - Corvina Veronese 70%, Rondinella 20%, Molinara en andere plaatselijke variëteiten 10%

Helder robijnrood. Geur van anjer en rood fruit, daarna donkere kruiden, mos, wortel en sandelhout. Fris, elegant en droog. Een minerale afdronk met inkt en grafiet.

Lekker bij spinazie gnocchi met ragout, vleesgerechten en kaas.

Mascarpone mousse met vijgen



Torres, Floralis Moscatel Oro - 50 cl

Catalunya, Spanje, - 15% - Muskaatdruif 100%

Een goudbruine kleur met donkere honinggele edelsteentinten. Fruitige (oranjebloesem, honing, lichte sinaasappel, rozijn), bloemige (roos, geranium, lelie) en kruidige (tabaksblad, cederhout, kruidnagel) aroma's van de Moscatelsoort.

Ideaal als dessertwijn of kaaswijn: boterletters, speculaas, crème karamel, gedroogd fruit en amandel(spijs). Heerlijk bij blauwader kazen.

Serveertemperatuur 10 graden.