



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu oktober 2016

Opgevulde champignon met ragout van everzwijn

**Aardappelslaatje met ganzenrilette en Soppressa van wild
zwijn**

Heldere wildsoep met bospaddenstoelen

**Hazenrugfilet met smeùige aardappelmousseline en
boerenkool, krokant katenspek en jeneverbesjus**

Perenbavarois met bramensaus

Opgevulde champignon met ragout van everzwijn

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
10 middelgrote champignons 1 wortel 1 sjalotje 1 groene selderij stengels 60 gram everzwijnfilet 1 teentje look / peterselie	Champignons afborstelen en steeltje er uit halen. Alle groenten en vlees versnijden in kleine brunoise en kort aanbakken in hete olie, kruiden en in de champignons schikken. Het geheel opwarmen in de oven.

Serveer: Leg op een (amuse)lepel een champignon



Aardappelslaatje met ganzenrilette en Soppressa van wild zwijn

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>(voor 10 personen)</p> <p>½ kg Charlotte aardappelen 1 potje gevogelte fond boter 100 gram mager spek 50 gram cantharellen bosje peterselie bosje bieslook bosje rozemarijn bosje basilicum peper en zout 100 gram crème fraîche 50 gram klein augurkjes (cornichons) 1 appel 5 cl port 10 kwartelleitjes 500 gram ganzenrilette 200 gram soppressa van wild zwijn</p>	<p>Schil Charlotte aardappels en snijd ze in grove brunoise. Kook de aardappels gaar in wat gevogeltesbouillon met een klontje roomboter. Giet de aardappels af, maar spoel ze niet af. Het romige van de boter moet om de aardappels blijven zitten.</p> <p>Bak spekjes uit met wat stukjes cantharellen en dep ze droog. Meng aardappels met het spek en de paddestoelen en breng verder op smaak met wat gehakte kruiden. peper, zout en wat crème fraîche. Meng de ganzenrilette met wat fijngesneden kleine augurkjes (cornichons), verse appelstukjes en een scheutje ingekookte port.</p> <p>Druk zowel de rilette als de aardappelsalade in steekringetjes op een bord. Bak kwartelleitjes in een poffertjespan en laat de dooier heel. Plaats het eitje op de aardappelsalade en geef er tenslotte een grote plak van de wild zwijn soppressa bij.</p> <p>De Soppressa is een hele grove, Italiaanse gedroogde worstsoort.)</p>

Serveer: De borden worden conform de hierboven beschreven methode opgemaakt.

Heldere wildsoep met bospaddestoelen

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>(voor 10 personen)</p> <p><i>De fond wordt kant en klaar aangeleverd:</i> Voor 1 liter wildfond heb je nodig:</p> <ul style="list-style-type: none">1 kilo botten en vliezen van wild (gebruik de botten van de haas)1 grofgesneden prei1 flinke winter-wortel in stukken500 gram tomaten50 gr knolselderieflink zwarte peperkorrels (even geplet)wat foelieblaadjes4 laurierblaadjestakje tijm4 liter water3 dl Vintage port <p>250 gram gemengde bospaddestoelen</p> <ul style="list-style-type: none">3 eiwittenpeper en zout1 wortel1 knolselderij1 rode paprika1 bosje selderij of het groen van de knol <p>madeira</p>	<p>Verwarm de oven voor tot 250gr.C. Laat de botten in een braadslee in de oven bruin worden. Doe ze in een soeppan, met het water. Breng aan de kook en schep het bovendrijvende schuim eraf. Doe dan de groenten en kruiden erbij. Laat de bouillon minstens vijf uur op een laag vuur staan. Zeef de bouillon.</p> <p>Voeg 3 dl vintage port toe en kook in tot de gewenste hoeveelheid.</p> <p>Klaar de soep met het eiwit. Breng de soep op smaak met pezo.</p> <p>Maak de bospaddenstoelen schoon voeg ze toe aan de soep en laat deze even meekoken.</p> <p>Snij de wortel, de knolselderij, de rode paprika en de selderij mooi klein brunoise.</p> <p>Blancheer de harde groente zeer kort.</p>

Serveer: Doe onder in een voorverwarmd kopje een kleine hoeveelheid van de groenten. Schenk hierop de soep en serveer deze met een glaasje madeira.

Hazenrugfilet met smeùige aardappelmousseline en boerenkool, krokant katenspek en jeneverbesjus

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>1 kg boerenkool 1 kg pureeaardappels 200 gram ontbijtspek 10 grote plakken katenspek</p> <p>1 potje wildfond 10 jeneverbessen 10 hazenrugfilets 1 lepel grove mosterd zout en peper</p> <p>3 schorseneren 2 ltr zonnebloemolie (niet vermeerderen)</p>	<p>Maak boerenkool schoon, snijd hem zeer klein en was. Blancheer kort en koel in ijswater terug zodat het mooi groen blijft.</p> <p>Maak aardappelmousseline van goede pureeaardappels.</p> <p>Snijd ontbijtspek in brunoise en bak in een koekenpan rustig uit tot kaantjes.</p> <p>Snijd een mooie grote katenspek in plakken en bak tussen 2 siliconenmatjes af in de oven (150°). Verwijder 1 minuut voordat ze klaar zijn, het bovenste siliconenmatje. Laat daarna in de rustkast krokant worden.</p> <p>Maak op basis van lichte wildjus, met haas en jeneverbes op de klassieke manier een jeneverbesjus. Vlies hazenrugfilets en bak in de rug of als losse filets in de pan.</p> <p>Verwarm mousseline en vermeng met boerenkool, spekjes en een lepel grove mosterd. Breng zo nodig op smaak met zout en peper.</p> <p>Was en snij de schorseneren met een dunschiller in dunne lange repen. Frituur deze mooi bruin van kleur in de zonnebloemolie.</p>

Serveer: Dresseer mousseline midden op het bord, in een langwerpige rechte vorm. Leg daar bovenop de getrancheerde hazenrugfilet. Nappeer de saus erover en maak af door er in de lengterichting een stuk krokant katenspek op te leggen. Leg er een gefrituurd stuk schorseneer bij.



Menu oktober 2016
Cuisine Culinaire Maastricht
Auteur : Ger Starmans

Perenbavarois met bramensaus

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
6 blaadjes gelatine 3 rijpe peren 10 stoofpeertjes welke niet al te groot zijn 5 witte peertjes in eau de vie $\frac{3}{4}$ citroen uitgeperst 1½ borrelglas Poire Williams 75 cl perendiksap 75 cl gembersiroop $\frac{3}{4}$ ltr slagroom 2 ltr rode kookwijn	De gelatine weken in ruim koud water. Pureer de geschilde en in stukken gesneden rijpe peren met het citroensap, de poire williams, het perendiksap en de gembersiroop in de foodprocessor. Los de gelatine op in een scheutje heet water en roer de opgeloste gelatine door de perenpuree.
VOOR DE SAUS: $\frac{1}{2}$ ltr bramencoulis of bramen op sap	Schil de stoofpeertjes en zet deze op de rode wijn om te kleuren.
1 doosje plastic strips	Klop de slagroom bijna stijf en zet in de koelkast tot de perenpuree lobbijg wordt. Schep de puree op de slagroom en spatel dooreen. Zet de ringen op een dienblad of bakplaat en bekleed ze met plastic strips. Schep de bavarois in deze ringen en laat in de koelkast minstens 4 uur stijven (liefst een nacht). Pureer de bramen en wrijf eventueel door een zeef.

Serveer: Snij de rode en de witte peertjes in de lengte doormidden.

Druk voorzichtig de bavarois uit de ringen op een mooi groot bord iets uit het midden.

Zet tegen de bavarois 2 halve rode peertjes en één wit peertje.

Doe aan een kant van het bord wat bramenpuree.

Eventueel het bord versieren met wat poedersuiker.