



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu december 2017

Praline van foie gras

~~~

**Compositie met scheermessen**

~~~

Duif in pastatoffe

~~~

**Hertenmedaillons op flensje met cranberries**

~~~

Tarte tatin van Doyenne de Comice

Bron:

1: CCN Limburg

2:

3: CCN Limburg

4: ACPS

5: CCN

Praline van Foie gras

Ingrediënten voor 10 personen voor de Coulis: (20 personen) 0,5 dl bouillon 25 cl porto 50 gram fondant chocolade (70%) versgemalen peper zout 250 gram foie gras 125 gram notenmengeling 1 doosje sierlijke houten stickjes	Bereiden Maak eerst de chocoladecoulis. Breng de bouillon en porto aan de kook en reduceer tot de helft. Voeg de chocolade toe en roer tot alle chocolade is gesmolten. Breng op smaak met zout en peper. Hak de noten fijn en rooster in een steelpan. Maak met behulp van 2 theelepels balletjes van de foie gras. Wentel de bolletjes foie gras door de notenmengeling en houd koel tot gebruik.
---	--

Serveren:

Teken een streep chocoladecoulis op een bord en leg er enkele pralines op.



Compositie met scheermessen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
10 opperdoezer-aardappelen 1 liter culinair zeewater Oosterschelde	Schil de aardappels en snijd ze in partjes. Kook de aardappels in het culinaire zeewater in 20 minuten gaar.
200 gram frambozen	Pureer de frambozen Druk de frambozenpuree door een bolzeef
40 scheermessen schoongemaakt 6 lepels druivenpitolie	Bak de scheermessen in porties een kleine minuut in twee eetlepels druivenpitolie. Als ze openstaan, zijn ze goed. Haal de scheermessen uit de schelp.
10 bospeentjes 3 eetlepels druivenpitolie	Maak de bospeentjes schoon en snijd in dunne plakjes. Fruit de wortelplakjes in drie lepels druivenpitolie tot ze zacht zijn. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.
4 groene tomaten of verschillende kleuren tomaten	Snijd de tomaten in dunne plakjes.
150 gram burrata (verse mozzarella kaas met room)	Verwarm de frambozencoulis.
2 eetlepels kruidenazijn 5 eetlepels druivenpitolie 1 bakje slamix met eetbare bloemen	Maak een dressing van 2 eetlepels druivenpitolie, kruidenazijn en maak op smaak met versgemalen peper en zout. Besprenkel de sla ermee.

Serveren:

Verdeel de plakjes wortel en tomaat en enkele aardappelpartjes over de borden, schep de scheermessen erop. Serveer de overige aardappels apart.

Druppel wat warme frambozencoulis over het gerecht.

Lepel 2 a 3 schepjes burrata op het bord.

Verdeel de sla over de borden.



Menu december 2017
Cuisine Culinaire Maastricht

Duif in pastatoffees á la Meuse

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Voor de groene kleurstof 400 g spinazie 4 dl water zeefdoek</p> <p>Pastadeeg 400 g Italiaanse harde bloem (grano duro) 350 gr patentbloem 6 eierdooiers 5 eieren (losgeklopt) 2 el olijfolie 2 tl zout</p> <p>Saus 3 duiven 100 g winterwortel 100 g boter gevogeltekarkassen (van de duiven) 2 flesjes bruine trappist 1 dl gevogeltefond 1 el Madeira 1 dl slagroom 1 ui 3 stengels selderij</p> <p>Vulling van duif 100 g cantharellen 100 g sjalot 3 el olijfolie(extra vergine)</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Borden warm zetten, snel beginnen met pasta maken en de saus!</p> <p>groene kleurstof Pureer voor de kleurstof de rauwe spinazie met het water heel glad in een blender; zeef de massa door een fijne zeef en daarna door een doek. Verwarm het spinazievocht zachtjes tot tegen de kook; schep het spinazie eiwit, dat stolt en boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef, met een grove spaanlepel: dit is de kleurstof. (<i>Dit heet chlorofyl en is wat men noemt het bladgroen van een plant, de pigmentstof die planten hun groene kleur geeft.</i>) Laat goed uitlekken.</p> <p>Pasta Maak het pastadeeg van de aangegeven ingrediënten. Kleur de helft van het deeg hardgroen met de groene kleurstof. Zorg ervoor dat het deeg van beide pasta's even hard is. Haal beide degen door de pastamachine (grootste stand) en steek er vierkantjes van ongeveer 10X10 cm uit. Maak blokken door afwisselend lichte en groene plakken deeg op elkaar te leggen 20 plakjes in totaal. Verpak dit in aluminium folie en laat minstens een uur op een koele plaats rusten.</p> <p>Saus Snijd de duivenborstjes/-filet van de duif af, reserveer voor de vulling. Gebruik de karkassen voor de saus. Snijd voor de saus de wortel, ui en selderij fijn en hak de karkassen klein. Braadt de karkassen aan, blus af met het bier en zet onder met gevogeltefond Voeg de wortel, ui en selderij toe. Voeg de Madeira toe en laat de saus 1 uur zachtjes trekken. Klop intussen de slagroom lobbijg en bewaar.</p> <p>Vulling van duif Snijd voor de vulling de duivenborstjes overdwers in dunne reepjes. Snijd de cantharellen in reepjes en de sjalot in fijne</p>
---	---

<p>2 el van de ingebonden saus 2 el Madeira</p> <p>Prei zout</p>	<p>brunoise. Verwarm de olijfolie in een sauteer pan, smoor de sjalot glazig, laat de cantharellen even mee smoren. Giet 3 el saus en Madeira erover en laat deze snel inkoken. Breng de vulling hoog op smaak met peper en zout; laat afkoelen en meng de reepjes duif erdoor.</p> <p>Pasta vervolg Snijd het blok gestreept deeg in plakken. Draai alle plakken (voorzichtig) dun uit in de pastamachine snijdt er 10X10 cm stukken uit. Maak 30 bundeltjes van de vulling (<i>duif gaat rauw in de toffee, anders wordt deze te gaar en gaat naar lever smaken</i>) en wikkel elk bundeltje in een pastavel, bestrijk de rand met een beetje water, zodat de pakjes goed gesloten blijven. Knijp de pasta aan beide kanten om de vulling dicht, zodat het toffees zijn. Laat op een bebloemde doek rusten. Kook de pastatoffees 5 minuten in ruim kokend water met een scheutje olijfolie en flink zout. Passeer de saus en kook in tot gewenste dikte. Spatel de slagroom erdoor en breng op smaak. Frituur de in de lengte gesneden dunne repen (met een beetje zout bestrooide) prei, kort!</p>
--	--

Serveer: Verdeel de pastatoffees op de verwarmde borden, lepel een beetje van de biersaus bij. Geef als garnituur gefrituurde repen prei.



Hertenmedaillon en flensje met cranberries

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
2 perssinaasappel	Snij een stuk schil van de sinaasappel. Snij de schil in zeer fijne reepjes. Pers de sinaasappel uit.
400 gram cranberries 100 gram suiker	Breng de cranberries met het sinaasappelsap, de reepjes schil en suiker aan de kook. Laat het door koken. Koel het af.
40 kleine sjalotten 4 plakken gerookt buikspek à 75 gram 500 gram kleine champignons	Pel de sjalotten. Snij het spek in reepjes. Snij de champignons door. Bak het spek krokant. Voeg de sjalotten toe. Bak deze rondom bruin. Voeg de champignons toe. Stoof het geheel gaar onder een deksel. Giet het vocht af.
150 gram boter	Monteer het vocht met de koude boter (als laatste).
50 kleine spruitjes	Maak de spruitjes schoon. Blancheer de spruitjes beetgaar in ruim, kokend water. Spoel de spruitjes koud.
200 gram patentbloem 4 dl volle melk 2 eieren zout 40 gram gesmolten boter	Zeef de bloem. Roer van de bloem met de melk, het ei en een snufje zout een glad beslag. Roer de boter erdoor. Bak van dit beslag tien flensjes. Smeer de flensjes in met de cranberries. Vouw ze in vieren. Bak ze krokant in de pan.
witte peper uit de molen 10 hertenmedaillons à 75gram 75 gram boter	Peper de medaillons. Bak deze rosé in de boter. Zout het vlees licht na. Trancheer elke medaillon in drie tranches.
20 gram boter gemalen nootmuskaat	Glaceer de spruitjes in de boter. Breng ze op smaak met zout en nootmuskaat.

Presentatie:

Leg het flensje op een heet bord. Leg het vlees erop. Strooi het garnituur erom.
Druppel de saus tussen het garnituur. Leg de spruitjes tussen het garnituur.



Menu december 2017
Cuisine Culinaire Maastricht

Tarte tatin van Doyenne du comice met amandelijs en karamelroom

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Tarte tatin 500 gram suiker	Tarte tatin Karamelliseer de suiker donkerbruin in een pan met een beetje water.
Blaadje bladerdeeg per persoon Aluminiumbakjes Ø 10 cm	Blus af met 1 dl water (kijk uit het spat) kook weer even door en giet in de alubakjes. Prik de blaadjes bladerdeeg in en bak ze 10 minuten op 175 graden af.
5 peren Doyenne de comice	Steek ze uit met een steker ter grootte van de bakjes. Meng de suiker met de kruiden.
Kaneelsuiker: 100 gram suiker ½ theelepel kaneel ½ theelepel vijf spices	Schil de peer en halveer hem. Snij het klokhuis eruit en snij de peer overdwars in 25 dunne plakjes. Druk ze in de suikerstroop in de bakjes Bestrooi ze met kaneelsuiker Leg het plakje bladerdeeg erop en bak ze af in 20 minuten op 175 graden. Houd ze warm.
Amandelijs: 5 dl melk 5 dl room 150 gram suiker 175 gram eidooier 100 gram amandelspijs 100 gram amandelschaafsel 20 cc Amaretto	Amandelijs: Breng de melk met de room aan de kook. Laat afkoelen. Klop de eidooier met de suiker tot lichtgeel. Klop het melk/roommengsel erdoor. Verwarmen tot 80 C. Roer aan het eind de amandelspijs erdoor. Laat het afkoelen en zet weg in de koeling. Maak 1 uur voor het opdienen het ijs in de ijsmachine. Bruineer het amandelschaafsel. Vlak voor het luchtig draaien de Amaretto toevoegen en als het ijs bijna klaar is het gebruide amandelschaafsel. Houd een beetje amandelschaafsel apart voor de garnering op het ijs.
Karamelroom: Vocht van de peer 1 dl room	Karamelroom: Schenk het perennat uit de aluminiumbakjes. Kook wat vocht van de peer in met wat room.
Spinsuiker 200 gram ISO malt	Spinsuiker Verwarm in een kleine steelpan 200 gr. ISO malt tot het net is gesmolten. Laat wat afkoelen tot het stroperig wordt.

	Trek er met de afgeknipte garde draden van. Leg over je hand en vorm er een bolletje van. Pannetje zo nu en dan weer een beetje verwarmen.
--	--

Presentatie:

Giet een streepje karamelroom op het bord.

Leg een tarte tatin en een bolletje ijs erbij. Garneer met wat amandelschaafsel.

