

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu augustus/september 2019

Kroepoek met garnalen 1

Tonijntartaar 2

Zachtgegaard buikspek 3

Runder..... met jonge teentjes knoflook 4

Panna cotta van zwarte sesam 5

- 1: AH
- 2: Vinissima
- 3: Michael Wolff
- 4: Thomas Keller
- 5: Sanne Platen

Kroepoek met garnaal AH

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Cassave kroepoek (2 pp) 250 gr grijze garnalen 1 eiwit 1 tl maizena 1 el droge sherry ½ el sojasaus 2 el roerbakolie 2 bosuitjes (in dunne ringetjes) 1 cm verse gemberwortel	Kroepoek Bak de gedroogde kroepoek Hak de garnalen fijn Doe de garnalen in een kom en voeg eiwit, maizena, sherry, sojasaus, peper en zout(naar smaak) toe. meng di allemaal. Verhit in een wok olie en roerbak de bosuitjes en de geraspte gember 2 minuten. Voeg het garnalenmengsel toe en schep goed om, Bak 2 minuten, vocht laten verdampen. Laat garnalen afkoelen
Tobico wasabi	Leg op elk stuk kroepoek een lepel van het garnalenmengsel en garneer met een theelepeltje wasabi viskuit.



Tonijntartaar met avocado en wasabimayo

Vinissima

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Tonijn tartaar 750 gram tonijn</p> <p>5 el sojasaus 4 tl sesamolie 2 el kewpie mayonaise Sap van 1 limoen 3 bosuitjes 2 el zwarte sesamzaad 2 el knoflooksesamzaad Zout en peper</p> <p>Sesamkrokant 25 g boter 60 g poedersuiker 50 ml sinaasappelsap 40 g zwart sesamzaad 15 g bloem</p> <p>Avocado 8 mini komkommer in kleine brunoise 2 avocado, in kleine brunoise met limoensap besprenkeld Zout en peper</p> <p>Wasabimayonaise Mayonaise met wasabi</p> <p>Serveren Zwarte sesamzaadjes 2 bosuitjes</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Tonijn tartaar Snijd de tonijn met vlijmscherp mes in kleine brunoise.</p> <p>Vermeng de tonijn met sojasaus, sesamolie, sap van limoen, Kewpie mayonaise, 3 bosuitjes en de sesamzaadjes. Vermeng met eventueel peper en zout. Laat alles een half uur trekken.</p> <p>Sesamkrokant Verwarm de oven voor op 165 °C. Laat de boter smelten. Meng de poedersuiker, het sinaasappelsap, sesamzaad en de bloem erdoor. Strijk het beslag uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de sesamkrokant in circa 5 minuten goudbruin en gaar. Laat afkoelen en breek in stukken.</p> <p>Avocado Snijd de komkommertjes in kleine brunoise. Snijd de avocado's in kleine brunoise en besprenkel met limoensap. Meng de komkommer en avocado breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Wasabimayonaise Mayonaise met wasabi mengen naar smaak.</p> <p>Serveren Zet een serveerring op het bord. Vul op met avocado-komkommer mengsel. Vul met tonijntartaar.</p> <p>Haal de serveerring eraf. Garneer met wasabi mayonaise, wat zwart sesamzaadjes, wat bosuitjes in ringen en het sesamkrokantje.</p>
---	--



Buikspek met pompoen en couscous

Michael Wolff

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Buikspek Buikspek zonder zwoerd 2 stukken buikspek van 20 bij 20 cm 6 takken rozemarijn Peper pekelzout	Buikspek Snijd het buikspek aan de vetkant fijn in en marineer met rozemarijn, zwarte peper en pekelzout. Vacumeer in een vacumeerzak. Verwarm het spek 6 uur in de sous vide met een temperatuur van 82,2 graden. Of 12 uur bij temperatuur van 75 graden.
Soja-honinglak 1 pot honing Sojasaus	Soja honinglak Verwarm de honing voor de lak. Kook zachtjes in tot er een lichte karamel ontstaat. Laat afkoelen en voeg sojasaus naar smaak toe.
Pompoen rondjes ½ flespompoen geschild	Pompoen rondjes Snijd de helft van de flespompoen in plakjes van 4mm en steek er rondjes en wieltjes uit (+/- 4 pp). Blancheer deze kort in zout water tot ze bijt gaar zijn.
Crème van pompoen ½ flespompoen geschild 1 sjalot Klein klontje boter	Crème van pompoen Snijd de pompoen die na het uitsteken overblijft + de andere helft flespompoen klein. Verhit boter in een pan en doe de gesneden pompoen + sjalot erbij. voeg zout en peper toe naar smaak. Gaar het geheel. Mix in een keukenmachine met klontje boter en druk door een zeef.
Parelcouscous 200 gr parelcouscous Blaadjes munt Blaadjes koriander Olijfolie Witte wijnazijn	Parelcouscous Kook de parelcouscous volgens verpakking. Spoel koud af en marineer met de kruiden, een scheut olijfolie en scheut azijn.
Gel van duindoornbessen 200 gr coulis van duindoornbessen 50 ml suikerwater(zie dessert) 4 g agar agar	Gel van duindoornbessen Kook alle ingrediënten voor de duindoornbessengel met elkaar en laat hard worden. Draai fijn in de keukenmachine en druk door een fijn zeef.

Serveren:

Snijdt het buikspek in mooie blokjes (3 bij 3 bij 3) en lak deze met de soja-honinglak royaal in. Zet gedurende 10 à 15 minuten onder een grill van 200 graden en laat licht karamelliseren. Indien gewenst tussentijds nogmaals instrijken.

Serveer het buikspek met de pompoen, parelcouscous en duindoornbessengelei.



Runderlende met jonge teentjes knoflook Thomas Keller

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Saus van rundermerg Rundermerg 750 gr stukjes mergpijp (merg = ongeveer 140 gr)</p> <p>1000 gr blanke kalfsfond 20 gr sjalot 10 zwarte peperkorrels 2 takjes tijm</p> <p>4 gr xanthaan 70 gr crème fraîche</p> <p>100 gr uitgelopen vet van merg, warm Champagneazijn zout</p> <p>Worteltjes 20 waspeen 5 gr suiker Zout 45 ml water 15 gr boter Honing Roomboter</p>	<p>Saus van rundermerg Rundermerg Haal het merg uit de mergpijpjes en snijd in kleine stukjes van 1.25 cm, doe deze in een vacumeerzak. Leg ze in de sous vide of warmwaterbak van 85 graden. na 1 uur is het vet uit het merg gelopen. Giet het uitgelopen vet door een fijnmazige puntzeef in een hoge smalle bak. Het vet zal naar boven komen en stollen. Schep de laag vet van het oppervlak, zet het vet in koelkast of vriezer, als je het langer bewaren wilt.</p> <p>Breng in een steelpan de kalfsfond met de sjalot, de peperkorrels en de tijm tot net aan de kook. Laat alles sudderen tot de bouillon voor de helft is verdampt.</p> <p>Giet de gereduceerde bouillon in de blender. Klop eerst de xanthaan en dan de crème fraîche erdoor. Zet de blender in de hoogste stand en giet het warme vet van de rundermerg er langzaam in. Voeg een paar druppels azijn en een snufje zout toe. Bewaar de saus op een warme plaats.</p> <p>Worteltjes Maak de peentjes schoon en snijd ze allemaal in even grote vorm. bv in torpedovorm Leg ze in een vacumeerzak in één laag en voeg suiker, zout, water en boter toe. Vacumeer de zak en kook ze gaar in de sous vide op 85 graden 40 minuten tot ze gaar zijn. (samen met het rundermerg in de sous vide)</p> <p>Ter afronding: Zet de worteltjes met het kookvocht op in een steelpannetje. Kook het vocht in en roe de worteltjes om tot ze een glanzende laagje zijn bedekt.</p>

<p>Rundvlees 1000 gr bijgesneden runderlende Zout Versgemalen zwarte peper</p> <p>Koolzaadolie 30 gr boter 4 teentjes knoflook 2 takjes tijm</p>	<p>Rundvlees Bestrooi het vlees aan alle kanten royaal met peper en zout. Stop het in de vacumeerzak en vacumeer op de middelste stand.</p> <p>Gaar het vlees in de sous vide op 59.5 graden voor 45 minuten. Haal het vlees uit het water en laat minstens 10 minuten rusten</p> <p>Ter afronding (pas bij serveren!) Verhit in een sauteerpan een dun laagje koolzaadolie. Leg het vlees in de hete pan en braad aan alle kanten rondom bruin in ongeveer 5 minuten. Voeg boter, knoflook en tijm toe. Braad het vlees voor ongeveer 10 minuten: houd de pan af en toe schuin en bedruip het vlees herhaaldelijk met de boter. Haal het vlees uit de pan en laat het rusten voordat je het plakken snijdt.</p>
<p>Pommes Maxim 650 gram aardappels, geschild Zout Maizena</p> <p>Bakpapier</p> <p>Geklaarde boter</p>	<p>Pommes Maxim Snijd de aardappels in plakken op de mandoline in 1,6 mm dikte. Steek met een ring van 4 cm doorsnee een rondje uit elk plakje.</p> <p>Breng een grote pan met water met zout aan de kook. Blancheer de schijfjes aardappel 20 seconde en dompel ze daarna in ijswater.</p> <p>Door de aardappels te blancheren voorkom je dat de aardappels verkleuren(bruin worden).</p> <p>Laat de schijfjes uitlekken en droog ze. Leg ze in een kom en strooi er zout op. Strooi de maizena in de kom. Roer de schijfjes aardappel voorzichtig om en wrijf ze tussen je vingers om ze van elkaar te scheiden en met een laagje maizena te bedekken.</p> <p>Knip 10 stukken bakpapier van 12,5 bij 12,5 cm uit. Leg op elk papier 10 schijfjes aardappel in een cirkel, deels over elkaar heen, zodat ze een “molentje” van bijna 9 cm doorsnee vormen. Smeer dun in met geklaarde boter Leg de molentjes in de koelkast.</p>

<p>Saus à la Bordelaise 450 ml rode wijn bijv. cab. sauvignon 60 gr sjalot 120 gr wortel 30 gr paddenstoelen, in plakjes gesneden 30 gr knoflook, in plakjes gesneden 20 takjes peterselie 4 takjes tijm 2 blaadjes laurier 12 zwarte peperkorrels 450 ml kalfsbouillon</p> <p>Siroop Bordelaise 200 gr saus à la bordelaise 100 gram vloeibare glucose 50 gram kristalsuiker 50 gram rode wijnazijn</p> <p>Knoflook 5 teentjes p.p knoflook 50 gram blanke kalfsfond Kristalsuiker zout</p> <p>Eekhoortjesbrood 20 boleten van gemiddelde grootte</p>	<p>Ter afronding: Verhit in een grote koekenpan met antiaanbaklaag een dun laagje geklaarde boter. Leg elk molentje omgekeerd in de pan en haal het papier eraf. Bak de molentjes goudbruin in 10 – 12 minuten op halfhoog vuur, draai ze af en toe om.</p> <p>Saus à la Bordelaise Breng in een pan de wijn met de sjalot, de wortel, de paddenstoelen, knoflook, peterselie, tijm en laurier tot net aan de kook. Kook alles zachtjes door tot bijna al het vocht verdampt is.</p> <p>Voeg de peperkorrels en de kalfsbouillon toe en kook alles 10 tot 15 minuten door, totdat het kooknat de consistentie heeft van een saus. Giet de saus door een fijnmazig puntzeef in een steelpannetje. (genoeg voor ongeveer 220 ml)</p> <p>Siroop bordelaise Breng in een steelplan de bordelaisesaus met de glucose, suiker en azijn tot net onder de kook. Kook het mengsel tot het de consistentie van een siroop heeft.</p> <p>Knoflook Leg de teentjes in een steelplan giet er water op tot ze onder staan en breng het water aan de kook. Stort de teentjes knoflook in een vergiet en spoel ze met koud water af. Leg ze daarna weer in de pan en voeg de fond en een snufje suiker en zout toe. Breng het vocht tot net onder de kook en stoof de teentjes knoflook tot ze zacht en geglaceerd zijn.</p> <p>Eekhoortjesbrood Snijd van elke boleet een stuk af, zodat ze aan de kant vlak zijn.</p>
---	---

<p>Koolzaadolie 50 gram boter Je kunt ook andere paddenstoelen nemen zoals b.v. beukenzwammetjes of cantharellen</p> <p>10 gram gesnipperde sjalot Gehakte platte peterselie</p> <p>Sel gris (grijs zeezout)</p>	<p>Kerf met de punt van een schilmes een rasterpatroon met ruitjes van 0,3 cm in het snijvlak. Verhit in een koekenpan met antiaanbaklaag een dun laagje koolzaadolie, leg de paddenstoelen op het snijvlak in de pan en bak ze ongeveer 2 minuten. Voeg de boeter toe, draai de boleten om en bak ze tot ze zacht zijn. Schep de goudbrui gebakken boleten om met de sjalot en de peterselie</p> <p>Serveren Schep op elk bord wat saus. Besprenkel het bord met siroop. Schik het rundvlees, de schijfjes aardappel, de knoflook, de wortels en de paddenstoelen op het bord. Strooi sel gris op het vlees.</p>
---	--

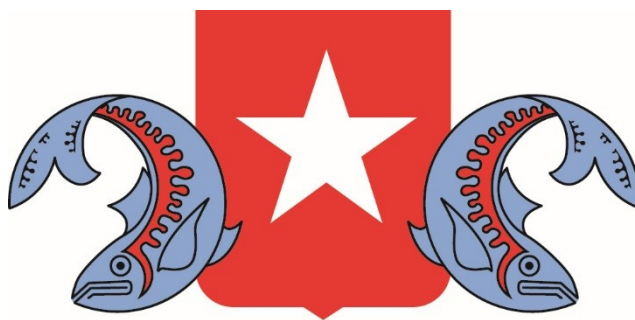


Panna cotta van zwarte Sesam

<p>Voor 10 personen</p> <p>Panna cotta van zwarte sesam 500 g Debic Room 35% 30 g suiker 50 g witte chocolade 70 g zwarte sesampasta 3 blaadjes gelatine</p> <p>Gekonfijte venkel 600 g suiker 1000 g water 10 ml limoensap 1 steranijs 1 venkel</p> <p>Suikersiroop 600 gram water 350 gram suiker 50 gram druivensuiker</p> <p>Sorbet van Granny Smith 5 Granny Smith appels 2 g zuring 500 ml suikersiroop 10 ml limoensap</p> <p>Gekarameliseerde witte chocolade 200 g witte chocolade</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Panna cotta van zwarte sesam Voeg de room, suiker, witte chocolade en sesam pasta samen in een steelpan. Laat opkoken en vervolgens kort afkoelen alvorens de geweekte gelatineblaadjes toe te voegen. Verdeel de panna cotta over siliconen vormen en laat opstijven in de koeling. Laat de panna cotta kort uitharden in de vriezer om hem gemakkelijk uit de vorm te krijgen.</p> <p>Gekonfijte venkel Voeg het water, de suiker, het limoensap en de steranijs samen in een steelplan en breng aan de kook. Snijd de venkel doormidden en blancheer de in zijn geheel in deze siroop tot hij halfgaar is. Laat de venkel op zacht vuur verder garen in de siroop. Laat hem hierin ook afkoelen wanneer hij gaar is. Versnijdt de venkel in fijne lamellen.</p> <p>Suikersiroop Breng het water aan de kook. Doe suiker en druivensuiker erbij. Roer ongeveer een halve minuut tot de suiker is opgelost. Dek de kom af en laat het geheel afkoelen op een koele plek, maar zet nog niet in de koelkast. Plaats de siroop pas later in de koelkast. De siroop is 14 dagen houdbaar.</p> <p>Sorbert van Granny Smith Verwijder het klokhuis uit de appels, schil ze niet. Mix alle ingrediënten tot een glad mengsel. Draai de sorbet in de ijsmachine en verdeel in de gewenste vormen. Bewaar in de vriezer.</p> <p>Gekarameliseerde witte chocolade Verdeel de stukjes witte chocolade over een silpat. Bak af in een voorverwarmde oven op 180 °C. Roer regelmatig om met een vork tot de chocolade bruine clusters vormt.</p>
---	---

<p>Limoengel 50 ml limoensap 50 ml suikersiroop 1,6 g agar-agar</p> <p>Luchtige chocolade met zwarte sesam 250 g witte chocolade 40 g kokosolie 70 g zwarte sesampasta</p> <p>Garnituur blaadjes bronze venkel 100 g verse platte kaas (verse kaas of kwark)</p>	<p>Limoengel Breng voor de limoengel het limoensap samen met de suikersiroop aan de kook. Voeg de agar-agar toe en laat opstijven in de koeling.</p> <p>Luchtige chocolade met zwarte sesam Smelt de chocolade met de cacaoboter au bain-marie. Voeg de sesampasta toe en laat afkoelen tot 29 °C. Breng over in een sifonfles en belucht met twee gaspatronen. (LET OP! GEBRUIK FILTER VAN DE SIFON!!) Zet een klein plastic bakje in een grotere bak met ijswater en plaats dit in de vacuümmachine. Vul het kleine bakje met de chocolade uit de sifonfles. Sluit de vacuümmachine en wacht tot de chocolade de rand van het bakje bereikt. Laat op dat moment de vacuümmachine onmiddellijk stoppen. Bewaar de chocolade in de vriezer.</p> <p>Serveer Plaats de panna cotta op het midden van het bord, garneer met alle ingrediënten.</p>
---	---





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – augustus/september 2019

Kroepoek met garnaal

Schlumberger - Pinot Gris Les Princes Abbes 2014

land: Frankrijk	gebied: Elzas
druif: Pinot Gris	serveertemperatuur: 12°C
kleur: wit	prijs: € 8,46

Deze druif werd ooit Tokay d'Alsace genoemd, daarna Tokay Pinot Gris en sinds 2007 Pinot Gris. Heeft niets te maken met de Hongaarse Tokay druif, maar komt van de pinot druiven uit de Bourgogne. Deze pinot gris is 'medium dry' en heeft daardoor net iets zoets, zoals vaak met pinot gris wijnen uit de Elzas (en in tegenstelling tot de Italiaanse pinot grigio's, die vaak droger zijn).

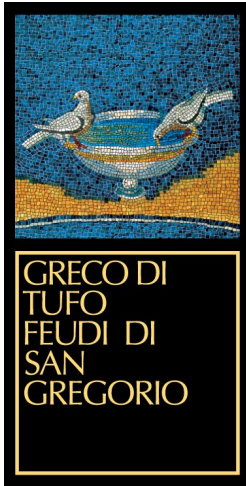
De kleur is licht goudgeel met groene tonen. Neus: aangenaam, intens en onderscheidend met geuren van mirabellen, pruimen en honing. In de mond: tamelijk volle, ronde wijn waarin de fruitgeuren terugkomen, met een rokerige touch en een subtiel bittertje. Gaat ook goed samen met eend, foie gras en ander gevogelte, maar ook met zachte kazen.



Tonijntartaar met avocado en wasabimayo

Feudi di San Gregorio – Greco di Tufo

land: Italië	gebied: Irpinia (Campania)
druif: Greco	serveertemperatuur: gekoeld
kleur: wit	prijs: € 12,09



Campania (de regio van Napels en de Vesuvius) is nu niet zo bekend als wijng gebied, maar in de oudheid des te meer. In het binnenland, tegen de Appenijnen, ligt de streek Irpinia waar deze wijn vandaan komt. Daarbinnen ligt dan weer het gebiedje Greco di Tufo (met eigen herkomstbenaming) waar Greco druiven op tufsteenbodem groeien. De streek kent een eigen microklimaat met korte maar koude winters en lange, milde zomers.

Dit alles levert een wijn op met een intense geur, waar men toen van fruit in kan herkennen. Wat de smaak betreft, merkt men onmiddellijk de brede zuurgraad en de kruidige mineraliteit, typisch voor een wijnstok die wordt geteeld in Tufo. Onmiddellijk daarna zijn er zachte tonen van balsamico.

Buikspek met pompoen en couscous

Giacomo Grimaldi- Dolcetto d'Alba 2017

land: Italië

gebied: Barolo (Piemonte)

druif: Dolcetto

serveertemperatuur: 17°C (licht gekoeld)

kleur: rood

prijs: € 6,04



AZIENDA AGRICOLA

GIACOMO GRIMALDI

In het Italiaanse Piemonte is de familie Grimaldi al sinds 1930 eigenaar van de beroemde Barolo Cru wijngaard. Wijnmaker Ferruccio Grimaldi gelooft in het credo: wijn maak je in de wijngaard. Bodemgesteldheid en ligging van de wijngaard moeten matchen met het aangeplante druivenras om het beste uit zowel druif als wijngaard te halen.

Voor de Dolcetto druif achtte Ferruccio slechts 1 hectare geschikt: een zuidhelling met kalkrijke bodem. Waar Barolo's jaren moeten rijpen is de Dolcetto direct op dronk. Krachtige smaak van rijp fruit en specerijen met een volle, milde afdronk.

Runderlende met jonge teentjes knoflook

Gérard Bertrand - Château L'Hospitalet la Réserve 2017

land: Frankrijk

gebied: Languedoc

druif: Syrah, Grenache, Mourvèdre

serveertemperatuur: 18°C (licht gekoeld)

kleur: rood

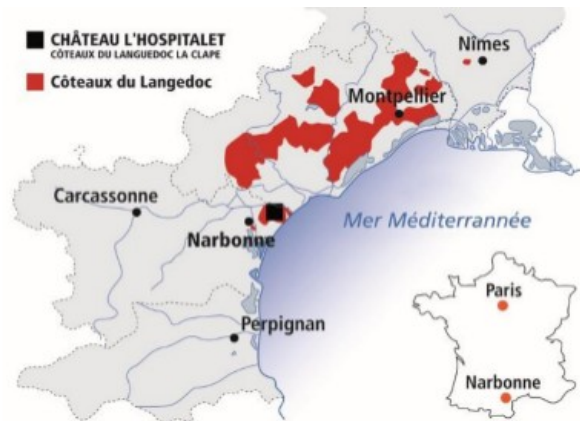
prijs: € 10,29

Château de l'Hospitalet ligt aan de kust en kijkt uit op de Middellandse Zee vanaf een hoogte van 130 meter. Door het semi-droog mediterrane klimaat met mild winters geniet de wijngaard van uitzonderlijke klimatologische omstandigheden: de warmte die gedurende de dag door de kalksteen is opgeslagen wordt 's nachts aan de druiven wordt afgegeven. De nabijheid van de Middellandse Zee en de hoogte gaan temperatuurverschillen en zomerhitte tegen.

Twee soorten grond geven karakter aan deze wijn: mergel-kalksteen levert de hele zomer water aan de wijnstokken ondanks de afwezigheid van zomerregen; en de rode mediterrane bodem gevormd op compacte grijsblauwe kalksteen maakt de productie van mogelijk van rijke en geconcentreerde wijnen.

Château l'Hospitalet La Réserve is 12 maanden gelagerd in houten vaten en heeft een diepe robijnrode kleur. Zacht en evenwichtig in de mond heeft deze cuvée de gulle fruitigheid van jam, zwarte kersen en rode bessen vergezeld van tonen van zoethout en peperkoek. Deze complexe en aromatische wijn biedt fijne tannines.

Klaar om nu of op elk moment in de te drinken komende tien jaar.



Panna cotta van zwarte sesam

Torres - Floralis Moscatel Oro

land: Spanje

gebied: Catalonië

druif: Moscatel

serveertemperatuur: kamertemperatuur

kleur: wit (dessertwijn)

prijs: € 10,03 (0,5 liter)

Deze halfzoete wijn is verrassend en toont in alle grootheid de fruitige (oranjebloesem, honing, lichte sinaasappel, rozijn), bloemige (roos, geranium, lelie) en kruidige (tabaksblad, cederhout, kruidnagel) aroma's van de moscatelsoort.

Prijzen zijn weergegeven inclusief BTW, maar kunnen tijdelijke aanbiedingen zijn.

Salute!

René Bemelmans, Gerard Haagh, Leo Klopper, en Albert Immerzeel, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro)