

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu

December 2023

Oester met sojadressing

Stephanie Bex

Mango gamba

Restaurant L'Etoile

Duivenborst

Maxime Collard

Trio van wild met zuurkoolkroketten

Ton Smit

Dame blanche 2.0

Sanne Platen

Oesters met sojadressing

Stephanie Bex

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>10 oesters</p> <p>Dressing 2 el honing 2 el rijstazijn 2 el sojasaus 1 el sesamololie ½ limoen, sap 1 sjalotje ½ chilipeper 1 duim gember</p> <p>Sesamzaadjes Enkele takjes koriander</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Open de oesters</p> <p>Lepel in elke oester een lepeltje van de dressing Werk af met sesamzaadjes en een blaadje koriander</p> <p>Dressing Meng de honing, rijstazijn, sojasaus, sesamololie en limoensap in een kommetje.</p> <p>Snipper het sjalotje, een chilipeper en een stukje gember fijn en meng deze ook onder de dressing</p>
---	---



Zoet zure mango met gamba's

Restaurant L'Etoile

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Mango compote 2 mango ½ vanillestokje 50 ml witte wijn 50 ml azijn 50 g suiker	Mango compote Schil de mango's en snijd ze in brunoise van 5 x 5 mm Zet ze op met de suiker, vanille, witte wijn en azijn. Kook kort op tot een compote. Laat afkoelen en bewaar gekoeld tot gebruik.
Bosui 10 bosui Boter Peper en zout	Bosui Maak de bosui schoon en snijd in model Blancheer kort in gezouten gekookt water. Koel snel terug in ijswater. Snijd schuin in 3 stukken en bewaar gekoeld tot gebruik. Bij het serveren even roosteren met de brander. Warm op en breng op smaak.
Gamba's 30 gamba's 30 g olijfolie 3 g kerriepoeder	Gamba's Maak de gamba's schoon en verwijder het darmkanaal. Meng met de olie en kerriepoeder en bewaar gekoeld tot gebruik. Bak 3 gamba's per persoon goud bruin in wat olijfolie en breng op smaak.
Kokos rode curry saus 200 ml kokosmelk 10 g rode currypasta 5 g kippen bouillonpoeder 100 ml water	Kokos rode curry saus Kook de kokosmelk op met het bouillonpoeder, water en de currypasta. Mix goed met de staafmixer Bewaar de saus gekoeld tot gebruik.
Beukenzwammen 1 pakje witte beukenzwammen 1 pakje bruine beukenzwammen Peper en zout	Beukenzwammen Maak de zwammen schoon. Bak ze vlak voor serveren met een klontje boter goud bruin en breng op smaak
Sugarsnaps 175 g sugarsnaps	Sugarsnaps Maak de sugarsnaps schoon en halveer ze diagonaal Blancheer ze beetgaar af in ruim kokend water met zout. Koel snel terug in ijswater om kleur te behouden.

<p>Crumble macadamia 175 g macadamia noten Ongezouten</p> <p>Koriander 1/3 bos koriander</p> <p>Afwerken</p>	<p>Crumble macadamia Rooster de macadamia noten in ± 10 minuten in een oven van 160°C goud bruin Laat afkoelen en hak de noten tot een grove crumble met een groot koksmes. Bewaar goed afgesloten tot gebruik.</p> <p>Koriander Pluk de blaadjes af van de takjes Bewaar ze gekoeld met weinig water tot gebruik.</p> <p>Afwerken Bak de gamba's. Leg in een voorverwarmd bordje een hoopje mango Leg hier de gamba's bovenop Verwarm de currysaus tot max 80°C en schuim op met de staafmixer. Napeer de schuimige saus over het hete gerecht. Werk af met de opgestoofd sugarsnaps, bosui, zwammetjes en koriander. Leg een hoopje macadamia naast het gerecht.</p>
---	---



Duivenborst uit Anjou, boutjes gekonfijt, Luikse salade 2.0, jus van vadouvan

Maxime Collard

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Duiven 5 Anjou duiven 400 g ganzenvet Tijm knoflook	Duiven Ontbeen de duiven. Bouten, borsten, karkas en lever. Kruid de bouten en konfijt ze 3 uur in ganzenvet met knoflook en tijm op 65°C.
Fond 2 wortels 2 stengels bleekselderij 2 prei 2 takjse tijm 2 laurierblad 2 t knoflook 2 eetlepels tomatenconcentraat 2 eetlepels vadouvan	Fond Maak de groente schoon en snijd in grove stukken. Kleur voor de fond de karkassen. Voeg de groente en de kruiden toe. Bevochtig met wat water. Doe de tomatenconcentraat en vadouvan erbij. Vul op met water. Laat tegen de kook aankomen en draai vuur laag en laat 3 uur trekken. Zeef de fond en laat bijna volledig inkoken.
Luikse salade 500 g sperzieboontjes	Luikse salade Maak de boontjes schoon en snijd ze in gelijke stukken. Blancheer ze 2 minuten.
8 aardappelen	Schil de aardappels Snijd ze in schijfjes, het beste op snijmachine of mandoline Blancheer de schijfjes beetgaar in kokend water Spoel af in ijskoud water
4 uien 3 sneetjes gerookt spek van 0,5 cm	Snijd de uien fijn. Snijd het spek in blokjes. Bak het spek en de uien.
5 eetlepels balsamico	Deglaceer met de balsamico
	Bak de duivenborsten 1 minuut aan elke kant en laat 5 minuten rusten.
	Bak ondertussen de lever.
Serveren Boter	Serveren Verwarm de schijfjes aardappel in een beetje boter.

boter	<p>Leg de aardappelschijfjes op het bord. Drapeer hierop de boontjes, de spekjes en uien</p> <p>Snijd de borstjes in plakjes en leg ze er bovenop. Leg een boutje er tegenaan.</p> <p>De fond monteren met ijskoude boter.</p> <p>De saus eromheen druppelen.</p>
-------	---



Trio van wild op knolselderij met portsaus en cranberries

Ton Smit

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Gepaneerde knolselderij 1 grote knolselderij Mosterd Bloem Ei Paneermeel Frituurvet	Gepaneerde knolselderij Snijd de knolselderij in plakken van 1-2 cm. Steek de plak knolselderij uit met een ronde uitsteker. Smeer de plak in met mosterd. Haal de plak door het meel Haal de plak door een geklopt ei met een druppeltje olie. Haal door het paneermeel. Bak de plak in de frituurvet.
Wild 500 g Hertebiefstuk 500 g Haasrugfilet 500 g Everzwijn	Wild Vacuümeer het vlees in aparte zakken. Gaar sous vide: zie schema Bak voor het opdienen in geklaarde boter een maillard korstje. Bak elke kant 30 seconde.
Saus 4 dl port 4 dl wildfond 100 g Koude boter 75 g chocolade 1 takje rozemarijn	Saus Reduceer de port en fond met de rozemarijn tot de helft. Voeg dan de chocolade toe. Breng op smaak met peper en zout. Monteer de saus vlak voor het opdienen met koude boter
Cranberries 2 dl jus d'orange 150 g suiker 275 g cranberries	Cranberries Verwarm de jus d'orange en los de suiker er in op. Voeg de cranberries toe en kook deze 10 minuten totdat alle cranberries geknapt zijn. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
Spruitjes 500 g kleine spruitjes 50 g boter 4 dl kippenbouillon	Spruitjes Maak de spruitjes schoon en stoof ze in een wok in de boter. Voeg op wijze van risotto elke keer een scheut kippenbouillon toe en roer tot ze beetgaar zijn. Smaak af met nootmuskaat.
Champignons 10 grote champignons	Champignons Maak de champignons schoon.

<p>150 g zachte boter Cranberries gekookt</p> <p>Zuurkoolkroketten 2 sjalotjes 500 g zuurkool 500 g aardappelblokjes 200 g katenspek (gebakken) 100 g boter 100 bloem 75 ml witte wijn 150 ml bouillon zout versgemalen peper 1 tl nootmuskaat</p> <p>6 eiwitten bloem paneermeel olie om te frituren</p> <p>Serveren</p>	<p>Gaar de champignons in een droge pan</p> <p>Meng de boter met cranberriescompote Rol de boter op in alufolie en leg koud weg.</p> <p>Snijd een plak van boter en leg op de champignon.</p> <p>Zuurkoolkroketten Pel en snipper de sjalotten. Snijd de zuurkool iets fijner. Kook de aardappelblokjes en prak ze fijn Snijd het katenspek in klein en bak uit. Smelt de boter en fruit de sjalotten ca 2 minuten. Voeg in een keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden. Voeg de witte wijn toe. Schenk al roerende de bouillon erbij en roer tot een gladde dik gebonden saus Laat ca 10 minuten zachtjes koken. Roer de aardappel, zuurkool en katenspek door de saus Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en neem de pan van het vuur. Schenk de ragout uit op een met water omgespoelde bakplaat of ruime ovenschaal. Laat afkoelen en in minimaal 8 uur opstijven in de koelkast.</p> <p>Vorm van de ragout met bebloemde handen kroketjes van 2 bij 5 cm. Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en paneermeel in twee schalen. Haal de kroketjes eerst door het meel vervolgens door het losgeklopte eiwit en ten slotte door het paneermeel. Verhit de olie tot 180 graden en frituur de kroketjes in porties goud bruin en gaar.</p> <p>Serveren Leg de gepaneerde gebakken schijf knolselderij in het midden van het bord. Leg op de knolselderij 3 stukjes wild. Leg op het wild een champignon met cranberries.</p> <p>Drapeer spruitjes eromheen Drapeer de portsaus eromheen</p> <p>Leg de zuurkoolkroket ernaast.</p>
---	---

Ruig Poelier schema sous vide

Dier	Deel	Gewicht	Temperatuur	Tijd
Hert	biefstuk	150 g	52°C	60 minuten
	rugfilet	150 g	52°C	60 minuten
	wangen	1 kg	72°C	11 uur
Everzwijn	biefstuk	150 g	60,5°C	20 minuten
Ree	biefstuk	60 g	52°C	60 minuten
Haas	rugfilet	140 g	55°C	25 minuten
	bout	325 g	70°C	4 uur
Wilde gans	filet	220 g	56°C	45 minuten
Fazant	filet	100 g	56°C	55 minuten
Wilde duif	filet	80 g	55°	15 minuten



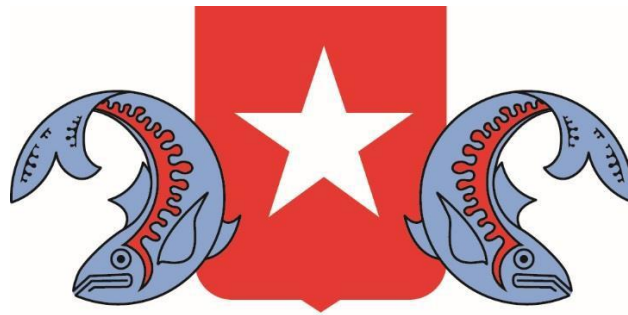
Dame Blanche 2.0

Sanne Platen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Vanille ijs bonbon 50 g boter 140 g oreo koekjes 1 l vanille ijs 100 g pure chocolade 50 ml room	Vanille ijs bonbon Verwarm de boter Kruimel de oreo koekjes fijn Voeg toe aan de boter. Vul siliconevormen met laagje koekkruim en druk goed aan. Vul de vormpje tot net over de helft aan met vanille ijs en zet 15 minuten in de vriezer Maak in tussentijd chocolade ganache. Smelt de chocolade en voeg de room toe. Haal de siliconenmallen uit de vriezer en giet voorzichtig ganache op het ijs tot net onder het randje. Laat minimaal 2 uur opstijven in de vriezer.
Madagascar Chocoladesaus 435 g water 98 glucosesiroop DE 40 141 g kristalsuiker 22 g cacaopoeder 304 g Callebaut Madagascar chocolade	Madagascar chocoladesaus Verwarm het water en los de glucose op Meng de suiker en de cacaopoeder. Voeg toe aan het watermengsel. Kook het geheel op. Haal van het vuur. Voeg de chocolade toe en mixen.
Slagroom 0,5 l slagroom 50 g suiker 0,5 vanillestokje	Slagroom Meng de slagroom met de suiker en merg van vanillestokje
Tuile cacao 125 g glazuursuiker (poedersuiker) 45 g zachte boter 35 g bloem 15 g cacaopoeder 50 g koude koffie	Tuile cacao Mix alle ingrediënten Laat 30 minuten opstijven in de koeling. Strijk een dun laagje uit op de mal en bak in porties 8 minuten op 160°C in de oven

Crumble witte chocolade 100 g witte chocolade	Crumble witte chocolade Karamelliseer de witte chocolade ongeveer 5/8 minuten in een oven van 180°C. Kruimel de gekaramelliseerde chocolade en laat afkoelen.
Serveren Affila cress	Serveren Plaats alle elementen op het bord en garneer met affila cress.





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn & Spijs oktober 2023

Oester met sojadressing
wijn:

Champagne Brut, Chantal Lallement

Mango gamba
wijn:

Pinot Gris 2022, André en Lucas Ancel, Kaysersberg

Duivenborst
wijn:

Château Eugénie Tradition 2021, Cahors

Trio van wild met zuurkoolkroketten
wijn:

Marc Rasteau, Domaine Les Grands Bois

Dame blanche 2.0
wijn:

Banyuls, Domaine Berta-Maillo

Alle wijnen van dit kerstmenu zijn gekocht op een wijnbeurs (salon des Vins) in Lille, Noord-Frankrijk.

Op deze wijnbeurs die altijd rondom het 3^e weekend van november wordt gehouden, staan ca. 550 onafhankelijke wijnboeren uit heel Frankrijk. Je kunt daar heerlijke pareltjes proeven en kopen die meestal niet geëxporteerd worden.

Toegang tot deze beurs kost € 6 voor 2 personen. Of je gebruikt een vrijkaart die je gemakkelijk kunt verkrijgen via de deelnemende exposanten (wijnboeren). Bij binnenkomst ontvang je een proefglaasje per persoon.

Deze keer dus alleen Franse wijnen op het menu.

Oester met sojadressing
wijn:
Champagne Brut, Chantal Lallement

- Herkomst:** Champagne, Frankrijk
- Druif:** Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
- Wijnomschrijving:** De pinot Meunier en de pinot Noir zijn blauwe druivenrassen met wit sap. De Chardonnay is een witte druif. De fijne bubbels en het romige schuim maken van deze Champagne een wijn die door iedereen wordt gewaardeerd.
- Deze Champagne kostte € 16,80 per fles en kan zich zeker meten met de veel bekendere merken die mede door de hoge marketing kosten veel duurder zijn.



Mango gamba
wijn:
Pinot Gris 2022, André en Lucas Ancel, Kayzersberg

Herkomst: Alsace, Frankrijk

Druif: Pinot Gris

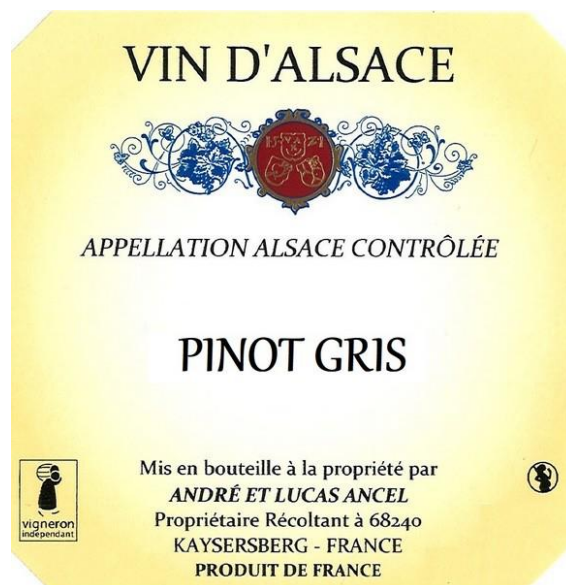
Jaar: 2022

Wijnomschrijving: Deze halfdroge en fruitige witte wijn is de allrounder van de Elzaswijnen en erg toegankelijk voor iedereen.

Volgens de maker is deze wijn de perfecte aanvulling op gevogeltemaaltijden, maar ook perfect bij kazen (niet te sterk), vis in saus, gestoofde gerechten of bij kreeft. Bij kruidige gerechten zal deze wijn het ook prima doen.

Deze wijn is gekocht voor € 9,30 en kan nog wel 4 jaar mee als je hem op maximaal 16 graden bewaard.

Beste serveertemperatuur is 7 graden.



Duivenborst
wijn:
Château Eugénie Tradition 2021, Cahors

Herkomst: Cahors, Frankrijk

Druif: Malbec, Merlot

Jaar: 2021

Wijnschrijving: Bij het tweede voorgerecht schenken we een Cahors wijn van Château Eugénie, de ietwat frissere Tradition uit 2021, die is aangekocht voor € 7,50. Cahors wijnen staan ook wel bekend als zwarte wijnen. Ze zijn vaak ondoorzichtbaar en gemaakt van Malbec druiven. Deze Tradition heeft 12 maanden gerijpt op roestvrij stalen vaten en bestaat uit 80% Malbec en 20% Merlot. Deze lichte Cahors demonstreert alle frisheid en delicatessen van Malbec door aroma's van rode bes en verse bosbes, met een vleugje peper en zoete kruiden. De tannines zijn rond en de afdronk is fijn kruidig. Serveertemperatuur: 14-16°C (licht gekoeld) De wijn combineert prima bij charcuterierechten, hartige taarten, patés, lasagne, rood vlees en een veelheid aan eenvoudige en zomerse gerechten. De aanbevolen leeftijd is 3-5 jaar. Deze wijn kan dus nog makkelijk een paar jaar liggen, maar als je hem tijdig openmaakt, is hij ook nu al goed op dronk.



Geschiedenis van het château en de familie

Château Eugénie is het resultaat van een lange rij gepassioneerde wijnmakers. Volgens de departementale archieven vinden we het spoor van wijnboeren van de familie Couture in 1470, in dienst van de heer van Albas. En het is als eerbetoon aan onze betovergrootmoeder Eugénie dat het landgoed zo werd genoemd.

Sindsdien hebben we de familietraditie voortgezet dankzij de knowhow die we van vader op zoon hebben verworven in combinatie met moderne wijnbereidingstechnieken. De wijngaard van Cahors is buitengewoon in rijkdom en variëteit, met grind, klei, silica, kalksteen en ijzeren bodems die kenmerkend zijn voor de Malbec-druivensoort. Geplant op de terrassen van de Lot-vallei, op de halve heuvels en op de plateaus van de Causse, profiteren de wijnstokken van Château Eugénie van opmerkelijke zonneschijn en geven ze de identiteit van hun verschillende bodems door aan de wijnen. Het is dan ook door hard werk en constante aandacht in de wijngaarden dat ze elk jaar het maximale uit de verschillende percelen kunnen halen.

Trio van wild met zuurkoolkroketten
wijn:
Marc Rasteau, Domaine Les Grands Bois

Herkomst: Rhône, Frankrijk

Druif: Grenache, Syrah, en Mourvèdre

Wijnschrijving: Voor het hoofdgerecht is gekozen voor Domaine Les Grands Bois. De Marc Rasteau rouge is een AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) uit de Rhône-vallei in Zuidoost-Frankrijk. Deze wijn kostte € 16,30. Rasteau is gelegen in de zuidelijke Rhône-vallei, waar de mediterrane invloeden zorgen voor warme dagen en koele nachten. De bodem bestaat voornamelijk uit klei en kalksteen, wat bijdraagt aan de structuur en complexiteit van de wijnen uit deze regio. Het is vooral bekend om zijn robuuste rode wijnen, vaak gemaakt van een blend van Grenache, Syrah, en Mourvèdre-druiven. Deze Rasteau AOC is uitstekend te combineren met stevige gerechten: denk aan gegrild rood vlees, wild, stoofschotels en rijke kazen. De krachtige structuur en volle smaak van de wijn kunnen goed samengaan met hartige en kruidige gerechten. De Rasteau AOC-wijnen hebben vaak een uitstekend bewaarpotentieel. Deze wijn kan zich in de loop der jaren ontwikkelen en tot zijn recht komen. Het wordt aanbevolen om de wijn minstens enkele jaren te laten rijpen om de complexiteit te vergroten. Bij goede bewaaromstandigheden kan de wijn zich ontwikkelen en tot wel 10 jaar of langer bewaard worden.



Om de volle smaak van deze Rasteau AOC te waarderen, wordt aanbevolen om de wijn te serveren op een temperatuur tussen 16 en 18 graden Celsius. Hierdoor kunnen de aroma's en smaken optimaal tot hun recht komen zonder dat de wijn te warm of te koud is.

Dame blanche 2.0
wijn:
Banyuls, Domaine Berta-Maillo

Herkomst: Languedoc-Roussillon, Banyuls, Frankrijk

Wijnsomschrijving:

Bij chocola is de versterkte wijn (17%) uit Banyuls altijd een goede keuze. Deze Banyuls is amber van kleur en gemaakt door Domaine Berta-Maillo. Een fles kost los € 24. Wij hebben voor een doos van 6 flessen € 120 betaald.

Het wijnhuis ligt in Banyuls, in de regio Languedoc-Roussillon aan het oostelijke uiteinde van de Pyreneeën, vlak bij de kust van Spanje.

Het wijngoed is al ruim 400 jaar in het bezit van de familie en doet aan duurzame wijnbouw en traditioneel met de hand plukken. Temperatuur gecontroleerde gisting, regelmatige bâtonnage (het roeren van de droesem), rijping in oude foudre (groot eiken vat), blenden, met de hand bottelen en veroudering volgens voorouderlijke methode maken dat deze wijn zo waardevol is.

Deze Banyuls traditionele rosé is gerijpt in een oxidatieve omgeving.

Eigenschappen zijn amberkleur met koperen reflecties, intense neus van bijenwas, kweepeerpasta en gekonfijte citrus en een heerlijk gehemelte van gedroogd fruit (abrikozen, dadels). Serveer tussen 8° en 10°C en bewaar rechtop. Een Banyuls kan lang worden bewaard. Ook als de fles eenmaal is geopend kan hij best nog een paar weken in de koelkast staan. Om van te genieten als aperitief (foie gras) en als dessert (chocola, tarte tatin, crumble van wit fruit en "mel i mato").

