

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu februari 2023

Aardappel met beurre blanc 1

Coquille met linzen 2

Zalm met venkel 3

Smoked beef fillet met courgette 4

Banaan met dragon 5

1: Joris Bijdendijk

2: Viki Geuns

3: Jacob Jan Boerma

4: CCA

5: Kay Baumgardt

Dank aan Cuisine Culinaire Amsterdam

Aardappel Joris Bijdendijk

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Aardappel 10 grote aardappels 400 g boter 2 el Szechuanpeper Aluminiumfolie</p>	<p>Aardappel Schil de aardappels en steek er cilinders uit met behulp van een ring van 5-6 cm. Snijd de cilinders in dunne plakjes met behulp van een mandoline. Kruid de plakjes met zout en stapel de plakjes tot cilinders. Snijd een dun stukje van de cilinders af zodat ze een voet vormen waardoor ze niet wegrollen. Plaats de cilinders horizontaal in een schaal. Verdeel de Szechuanpeper over de rollen. Maak een mal / dam van aluminiumfolie zodat de rollen strak tegen elkaar blijven (anders kunnen de schijfjes losraken). Doe de boter op de aardappels en gaar ze ongeveer 45 minuten in een oven van 180°C tot de bovenkant bruin en krokant is en de onderkant gekonfijt is.</p>
<p>Beurre blanc 2 sjalotten 2 laurierblaadjes 10 zwarte peperkorrels 2 tenen knoflook 100 ml Noilly Prat 200 ml witte wijn 150 g koude boter</p>	<p>Beurre blanc Castric maken: Snipper de sjalot en knoflook. Fruit sjalot en knoflook glazig. Voeg laurier, peperkorrels,, Noilly Prat en wijn toe en laat zachtjes inkoken tot een derde. Zeef de castric. Verwarm de castric en voeg al kloppend klontjes koude boter toe. Voeg de volgende klont boter toe als de vorige helemaal is opgenomen.</p>
<p>1 citroen Handje bieslook</p> <p>Serveren Bieslook</p>	<p>Breng op smaak met zout en citroensap. Roer de gesneden bieslook door de saus.</p> <p>Serveren Haal de aardappelpakketjes voorzichtig uit de schaal en verdeel over de borden. Lepel de beurre blanc rondom. Versier de aardappel met wat gesneden bieslook</p>



Coquille Viki Geunes

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Linzen 200 g linzen 2 sjalotten 2 tenen knoflook 3 dl kalfsbouillon 2 tomaten Scheutje rode wijnazijn	Linzen Fruit de gesnipperde sjalotten en knoflook in wat olijfolie. Voeg de linzen toe en laat even meebakken. Voeg de bouillon toe en kook de linzen rustig gaar. Plisseer (ontvel) de tomaten en snijd in kleine blokjes. Roer de tomatenblokjes door de linzen. Breng op smaak met zout en wat rode wijnazijn.
Coquille 10 coquilles 10 dunne plakjes lardo Olijfolie Peper en zout	Coquille Dep de coquilles droog en kruid met peper en zout. Verhit een pan op redelijk hoog vuur. Voeg 3 eetlepels olie toe en zorg dat de bodem bedekt is met een dun laagje olie. Leg de coquilles 20 seconde aan iedere kant in de pan. Haal uit de pan en snijd de coquilles in drieën. Snijd de plakjes lardo in stukken ter grootte van de stukjes coquille.
Burrata 3 bollen burrata	Burrata Snijd de bollen burrata voorzichtig doormidden. Lepel het zachte romige binnenste van de burrata (stracciatella) in een bekken. Bewaar in de koeling.
Salade Gemengde microsalade Olijfolie	Salade Vlak voor het opdienen de salade aanmaken met wat olijfolie en zout en peper.
Serveren 2 citroenen Maldon zout Zwarte peper	Serveren Verdeel wat linzen in een ring van Ø 8 cm. Druk iets aan. Schik de stukjes coquille afwisselend met een plak lardo in de ring. Verwijder de ring. Rasp wat citroenschil over de coquilles. Verdeel de microsalade rondom. Lepel kleine dotjes burrata stracciatella over de coquilles. Kruid met een draai peper en wat Maldon zout vlokken.



Zalm

Jacob Jan Boerma

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Zalm 10 x 100 g zalmfilet Grof zeezout</p> <p>3 el vadouvan kerrie</p> <p>Karnemelksaus 1 liter karnemelk Zout</p> <p>2 uien 1 citroen 4 dl witte wijn 2 dl gevogeltebouillon 2 dl crème fraîche 3 dl slagroom 50 g azijn</p> <p>Venkel 2 stronken venkel 1-2 citroenen Olijfolie Takjes dille</p> <p>Serveren</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Zalm Bedek de zalm met grof zeezout en laat 15 minuten pekelen. Spoel de zalm goed af met water en dep droog. Kruid de zalm met Vadouvan kerrie en bak op laag vuur in olijfolie tot goudbruin. Draai de zalm om, dek af met een deksel en zet het vuur uit.</p> <p>Karnemelksaus Doe de karnemelk met een beetje zout in een pan en breng aan de kook. Het zal schiften. Laat heel even doorkoken. Zeef de karnemelk en vang het vocht (wei) op.</p> <p>Fruit de gesnipperde uien in wat olie glazig. Trek de schil van de citroen en voeg toe bij de uien. Voeg de karnemelkwei, witte wijn, bouillon, crème fraîche, slagroom en azijn toe en laat inkoken tot minder dan de helft. Draai de saus glad in de blender en zeef de saus. Breng op smaak met zout.</p> <p>Venkel Snijd de venkel in stukjes en kook in gezouten water gaar. Breng op smaak met citroenrasp, olijfolie en dille.</p> <p>Serveren Verdeel de venkel over de borden. Leg een stuk zalm op de venkel. Lepel de saus rondom.</p>
---	--



Smoked beef fillet met spaghetti van courgette

Cuisine Culinaire Amsterdam

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Beef fillet 1 ½ kg bavette Rookmot	Beef fillet Portioneer het vlees Doe de rookmot in de pan en laat deze op temperatuur komen. Als de mot walmt, warmtebron uitzetten. Rook het vlees in de rookpan gedurende 15 minuten.
Fond 750 g runderschenkel 750 g kalfspoellet mager	Fond Was de schenkel en of het vlees eerst grondig. Bruineer de kalfsschenkel in een oven op 200°C. Zet de botten daarna met mager rund of kalfsvlees in 2,5 liter koud water in een open pan op en laat deze langzaam aan de kook komen. Schuim na 15 minuten de naar boven komende eiwitten en vetten af en laat alles 1 uur heel zachtjes trekken.
300 g uien 300 g winterpeen 300 g prei 1 bos platte peterselie 1 bos bladselderij 1 bos tijm 3 blaadjes foelie 10 zwarte peperkorrels	Voeg daarna alle overige ingrediënten toe en laat 1 uur koken in de snelkookpan. Passeer door een puntzeef met daarin een kaasdoek. Schep de vetlaag eraf en laat de bouillon op een matig vuur indampen tot 1 liter.
Saus 30 g gedroogde morilles cognac 1 l kalfsfond 50 ml room Espresso 70 % pure chocolade	Saus Week de morilles in cognac. Breng de fond op smaak met espresso, beetje chocolade, room en het weekvocht van de morilles. Proeven!! Leg de morilles in de warme saus.
Courgettes 6 courgettes boter	Courgettes Maak spaghetti van de courgettes. Sauteer in de boter.
Pickel 50 g courgette 50 g rode paprika ½ rode Spaanse peper	Pickel Snijd de courgette, paprika, rode peper in zeer fijne brunoise. Kook kort op met zilveruitjesazijn en water.

<p>Zilveruitjes azijn ¼ pot zilveruitjes 1 kleine augurk</p> <p>Serveren</p> <p>150 g koude boter</p> <p>Limoen</p>	<p>Snijd de zilveruitjes en de augurk ook fijn en voeg toe. Laat even intrekken en zeef.</p> <p>Serveren Verwarm de saus. Monteer de saus met koude boter. Leg de morilles in de warme saus,</p> <p>Bak het vlees fel en kort rondom. Laat rusten in de alufolie. Snijd daarna in mooie plakken. Rasp een beetje limoenschil. Leg een nestje courgettespaghetti in het midden van het bord. Doe hierover een beetje limoenrasp. Leg hierop de plakken vlees. Doe ruim saus over en naast het vlees. Doe hierop de pickel. Leg de morilles erbij.</p>
--	--



Banaan

Kay Baumgardt

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Banaansalade 2 bananen 1 limoen	Banaansalade Schil de bananen en snijd in brunoise. Breng op smaak met limoensap en rasp.
Banaanpoeder 4 bananenschillen	Banaanpoeder Doe de bananenschillen in een oven van 170°C en laat zwart en droog worden. Laat afkoelen en maal tot niet te fijne poeder in de Magimix.
Dragonring 1 bos dragon 1-2 handjes peterselieblaadjes 2 eiwitten 20 g witte balsamico 150 g zonnebloemolie	Dragonring Doe de dragon en de peterselieblaadjes samen met de eiwit en balsamico in de blender. Draai helemaal glad. Voeg langzaam zonnebloemolie toe tot een crème en breng op smaak met zout. Wrijf door een zeef.
4 blaadjes gelatine 150 g suiker 300 g water 3 eiwitten	Wel de gelatine in koud water. Breng water en suiker aan de kook. Kook tot een temperatuur van 113°C Klop de eiwitten met een snuif zout stijf en voeg geleidelijk suikerstroop toe. Voeg de gelatine toe. Blijf kloppen tot de merengue afgekoeld is tot kamertemperatuur. Spatel de merengue in delen door de dragoncrème. Breng op smaak met limoensap. Doe over in een spuitzak. Spuit de crème in ringvormen en doe over in de vriezer.
Banaanbollen 4 blaadjes gelatine	Banaanbollen Wel de gelatine in koud water. Maak beurre noisette van de boter.
Beurre noisette 100 g boter	Beurre noisette: Snijd de boter in blokjes van dezelfde grootte. Zodat ze geleidelijk smelten. Doe de blokjes in een pan en laat ze op middelhoog vuur smelten

	<p>Schraap af en toe met een spatel over de bodem van de pan om de aanbaksels los te maken. Houd de kleur in de gaten. Haal zodra de aanbaksels bruin zijn, de pan van het vuur. Giet de boter door een puntzeef in een kommetje om het kookproces te stoppen.'</p>
<p>150 g banaan ½ limoen</p>	<p>Doe de banaan met het sap van een ½ limoen in de Magimix en draai glad. Voeg de bruine boter langzaam toe. Verwarm een beetje van de massa met een lepel water tot bijna aan de kook. Doe over in een bekken en los de gelatine erin op. Doe de rest van de massa erbij. Roer twee eetlepels banaanpoeder erdoor.</p>
<p>60 g eidooier 40 g suiker 130 g slagroom</p>	<p>Klop de eidooiers met suiker op tot een dikke crème. Blijf kloppen tot alle suiker is opgelost.</p> <p>Klop de slagroom niet te stijf.</p> <p>Roer de banaanmassa door de eidooiercrème. Spatel de slagroom in delen door de massa. Doe over in een spuitzak. Vul de bollenmal met de bananencrème en laat in de vriezer opstijven.</p>
<p>Banaan-miso saus 100 g rietsuiker 1 limoen 2 stengels citroengras 2 bananen 5 cm verse gember 200 ml water 1-2 el miso Xantana</p>	<p>Banaan-miso saus Doe de rietsuiker met een scheut water in een pan en laat karamelliseren. Blus af met limoensap en water en los de karamel op. Schil de bananen en snijd in plakjes. Voeg citroengras, banaan en gember toe en laat 15 minuten pruttelen. Verwijder de gember en citroengras en pureer de saus met een staafmixer en wrijf door een zeef. Breng op smaak met miso. Bind eventueel met een mespunt Xantana. Roer wat banaanpoeder door de saus.</p>
<p>Gebrande banaan 2 bananen</p>	<p>Gebrande banaan Schil de bananen en snijd in plakken van 1 cm. Leg de plakken op een gastroplaat en gebruik de brander om de banaan mooi te kleuren.</p>

Serveren

1 bakje margriet
bloempjes

Serveren

Haal de dragonringen uit de mallen en plaats midden op de borden.

Lepel wat banaansalade in de ring.

Haal de bananenbollen uit de mallen en plaats twee bollen op elkaar om een bal te maken

Plaats de bal in de ring.

Schik wat plakjes gebrande banaan in de ring.

Versier met bloemblaadjes en wat banaanpoeder.





2021 Kono Marlborough Sauvignon Blanc

PROEFNOTITIES

Deze pure en heldere Marlborough Sauvignon Blanc is briljant lichtgroen in het glas en heeft een levendige, fruitige neus die barst van citrusvruchten en passievrucht.

In de mond zijn weelderige fruitsmaken van rijp tropisch fruit en verheven kruidachtige tonen fijn uitgebalanceerd met pittige zuren, een onderliggende mineraliteit en slechts een vleugje restzoet. Sappig, knapperig en fris leidt deze wijn tot een lange en droge, aanhoudende afdronk.

WIJNBEREIDING

Allemaal machinaal geoogst, de druiven voor onze Kono Sauvignon Blanc worden eenmaal bij de wijnmakerij volledig geplet en ontsteeld om de intense smaken van de bessen vrij te maken. De druiven worden vervolgens geperst in moderne membraanpersen, waarbij zowel de free-run als de hardere persingen worden gecombineerd in roestvrijstalen tanks, waar ze worden gekoeld en bezonken tot ze kristalhelder zijn. Het heldere sap wordt vervolgens in een rek geplaatst en opgewarmd voordat er geselecteerde gistculturen aan toegevoegd worden. Regelmatige gecontroleerde fermentaties worden beheerd door middel van temperatuurmanipulatie waarbij alle batches tot droog worden gebracht. Het mengen vindt plaats in juli, waarna de resulterende wijn wordt gestabiliseerd en gefilterd zonder dat er een klaring nodig is - klaar om begin september te worden gebotteld.

WIJNBOUW

Druiven voor deze wijn worden geteeld op een reeks locaties die eigendom zijn van en beheerd worden door Kono, maar ook van toegeweide telers die verspreid zijn over de belangrijkste wijnbouwgebieden van Marlborough. De subregio's Waihopai, Awatere en Rapaura zijn allemaal vertegenwoordigd in deze blend; en ze geven allemaal een ander smaakprofiel aan de afdronk.

Al onze wijngaarden worden intensief beheerd met restrictief snoeien tot een laag aantal knoppen, bladplukken en trimmethoden die worden gebruikt om een goede luchtstroom en verminderde ziektedruk mogelijk te maken.



KONO DRANKEN

Postbus 440 Nelson, Nieuw-Zeeland

Telefoon: +64 3 520 9230

WIJNERIJ

395 Awatere Valley Road, Marlborough

Telefoon: + 64 3 575 7396

Website: www.kono.co.nz

E-mail: dranken@kono.co.nz

Gratis telefoonnummer: 0800 864 894

Telefax: +64 3 578 0253



RULLY

CONTROLEERDE APPELLATION D'ORIGINE

Bouchard Aîné & Fils maakt al meer dan 250 jaar heerlijke wijnen. Het prestige van zijn naam is te danken aan zijn permanente toewijding om perfecte kwaliteit en authenticiteit van stijl in zijn wijnen te garanderen.



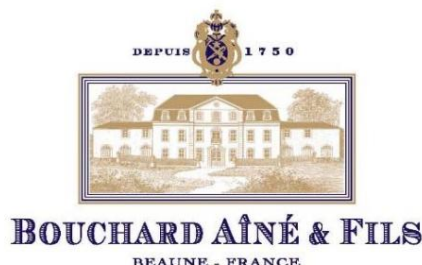
OORSPRONG

Rully is een gemeenschappelijke appellatie die bestaat uit 23 Premiers Crus climats. Witte Rullys verspreid over een areaal van 261 ha - waarvan 68 ha Premiers Crus - terwijl rode Rullys worden geproduceerd op een areaal van 116 ha waarvan 28 Premiers Crus.

Rully is vernoemd naar een rijke Romein, Rubilius, die tijdens de Romeinse bezetting een villa bouwde en het dorp stichtte. Het heette aanvankelijk Rubiliacum en evolueerde door de jaren heen tot het huidige Rully.

RAS

100% Chardonnay.



RULLY

CONTROLEERDE APPELLATION D'ORIGINE

VINIFICATIE EN RIJPING

We oogsten de druiven zowel met de hand als machinaal. Het gebruik van oogstmachines heeft een voordeel: het maakt een pre-fermentatie maceratie van de druiven mogelijk door de aromatische stoffen die ze bevatten te extraheren. Vervolgens worden de druiven geperst in de blaaspers: geperst vanuit de binnenkant van de pers, krijgen ze een gelijke hoeveelheid druk, wat zorgt voor de beste kwaliteit sap met een minimale blootstelling aan zuurstof.

Na het opleggen van de wijn vinden de fermentatie- en verouderingsprocessen deels plaats in eikenhouten vaten, deels in roestvrijstalen vaten. We gebruiken een aandeel van 10% nieuwe eikenhouten vaten en 35% van 1-3 jaar oude vaten. Door regelmatig te roeren, zal het contact met het eikenhout en de droesem de wijn zijn rondheid en houtachtige kant geven. De overige 55% wordt gerijpt in roestvrijstalen vaten om de versheid van de wijn te behouden.

PROEFNOTITIES

Kleur: bleek goud.

Neus: bloemige aroma's van meidoorn en acacia, met een vleugje citroen.

Knop: Bloemige wijn met houtachtige tonen en een vleugje citrus. De afdronk is rijk met een gevoel van rondheid in de mond.

ETEN EN WIJNSUGGESTIE

Serveer bij 10-12°C.

Deze wijn past perfect bij charcuterieschotels (ham of paté) of zeevruchten (sint-jakobsschelpen, zalm).

Hij kan ook gedronken worden bij warme voorgerechten, zoals quiches en taarten, of bij droge kazen (bijvoorbeeld geitenkaas).

VEROUDERINGSPOTENTIEEL

5 jaar en meer.



Zalm met venkel

De OPI Chardonnay is een van de meest aangeplante witte druivensoorten in Mendoza, Argentinië. Met een subtiele ondersteuning in houtgebruik krijgt deze wijn net even wat meer body en is goed te combineren bij een mooi stukje vis of gevogelte.

Het is leuk om de wijn te vergelijken met de Rully. Dezelfde druivensoort maar gemaakt op twee verschillende continenten en uiteraard twee verschillende wijnmakers.



Smoked beef fillet met courgette

Embres-et-Castelmaure is een klein dorpje ten zuiden van Corbières met ongeveer 150 inwoners, die allemaal families zijn van druiventelers. De lokale coöperatie maakt deze wijn van met de hand geplukte druiven afkomstig van 760 lokale percelen met wijnstokken tot wel 80 jaar oud.

Het is een mediterraan wijngebied met veel zon en wind gelegen in de Languedoc-Rousillon. Dit is een van de oudste wijnstreken van Frankrijk. In de 14^e eeuw werden de wijnen uit deze streek door artsen voorgeschreven tegen verschillende kwalen. De wijn is gemaakt van de druiven Carignan, Grenache, Cinsault en Syrah.

Het is een vrij stevige wijn en mediumrijk aan tannines. De wijn heeft aardse geuren zoals leer en rook, daarnaast tonen van tabak, eiken en vanille en smaken braam, zwart fruit en zwarte bes.

De wijn past goed bij rundvlees. En wij denken door de rokerige tonen in de wijn heel goed bij dit gerecht.

Domaine
de
MOULIN-POUZY



AOC Monbazillac

Vinificatie

Met de hand geplukt van edelrotte druiven.

Gisting bij lage temperatuur om geweldige aroma's te onttrekken.

Licht gefilterd waardoor de aroma's behouden blijven.
Gebotteld op het landgoed.

Proeven

Witte dessertwijn met een heldere goudgele kleur.
Intense geur van exotisch fruit met een vleugje
banaan. Rijk gehemelte, goed uitgebalanceerd door
een frisse afdronk.

Foodpairing

Gekoeld te serveren als aperitief of bij gevogelte, *foie gras*, blauwe kaas en gebak.

TECHNISCHE INFORMATIE

Terroir

Klei-kalksteen

Mengen

Semillon 85%

Muscadelle 15%

Productie

30.000 flessen/jaar

Verouderingspotentieel

10 jaar

VERPAKKING

- Witte bordeaux
Zware75clflles • Kurk
44x24
- 6 opgelegde flessen
Kartonnen dozen



« Quand l'Homme rend hommage à la nature »



SARLVINSETVIGNOBLESCASTAING – Domaine deMOULIN-POUZY

Lafontduroc24240CUNEGES- Tél.+33(0)553584120-Fax+33(0)553580229

SARLaucapitalde5000€ –SIRET538 71830500013–RCSBergerac–AcciseFR012926E3078–

TVAFR00538718305–APE4634Zpouzy.moulin-pouzy.com info@moulin-

