

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu mei 2018

Carpaccio van knolraap ¹

Tagliatelle van groene asperges ²

Gekaramelliseerde asperges ³

Lamsfilet met kruiden ⁴

Rabarberfeestje ⁵

- 1: Gastronomixs
- 2: CCN Bunnik
- 3: CCN Bunnik
- 4: CCN Limburg
- 5: CCN Almere; Gastronomixs; Janneke blog

Carpaccio van knolraap

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
3 knolrapen (meiknolletjes)	Schil de knolrapen Snijd op de mandoline of snijmachine in dunne plakjes van ongeveer 2 mm
Hazelnootolie	Steek uit met een steker Leg de knolrapen op een keukenplaatje en smeer in met wat hazelnootolie
Geroosterde hazelnoten	Rooster de hazelnoten en hak ze grof Dresseer als een klassieke carpaccio op het bord
Maldon zout	Garneer met Maldon zout en grof gehakte hazelnoot



Tagliatelle van groene asperges

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Asperges</p> <p>20 groene asperges Ijsklontjes</p> <p>1 citroen Olijfolie Peper en zeezout</p>	<p>Asperges</p> <p>Was de asperges en verwijder de harde onderkant Gebruik een hoefijzer-dunschiller om dunne tagliatelle te snijden Blancheer de asperges kort in kokend gezouten water en koel af in ijswater Laat ze uitlekken en drogen op keukenpapier Meng de rasp en het sap van de citroen met wat olijfolie, peper en zeezout Breng hiermee de tagliatelle vlak voor het uitserveren op smaak</p>
<p>Gerookte eidooier</p> <p>10 eieren Rookmot Zeezout</p>	<p>Gerookte eidooier</p> <p>Splits de eieren en leg op 10 amuselepels een eidooier Verwarm wat rookmot in de rookoven Zet de lepels in de rookoven en zet het vuur uit. Laat de deksel een centimeter openstaan en laat de dooiers ongeveer 10 minuten roken zonder te garen</p>
<p>Pancettaschuim</p> <p>100 gram pancetta (plakjes)</p> <p>1 dl magere melk Peper en zeezout</p> <p>Gaspatroon</p>	<p>Pancettaschuim</p> <p>Verwarm een oven tot 70 C Bak het spek licht uit in een droge koekenpan Doe het spek in een pannetje met de melk en laat dit een uur in de oven intrekken Zeef de melk en breng hoog op smaak met ruim peper en zout Giet de melk via een zeef in een kleine sifon en belucht met een gaspatroon. Houd de sifon warm.</p>
<p>Presentatie</p> <p>50 gram pancetta (plakjes)</p> <p>1 citroen</p>	<p>Presentatie</p> <p>Bak de pancetta uit in magnetron of droge koekenpan en verkruimel het spek</p> <p>Rasp de schil van de citroen</p>

Serveren:

Maak met een vork van de tagliatelle een bergje op een bord en plaats de eidooier erboven op.

Werk af met het schuim (eerst goed schudden) de pancettakruimels en wat citroenrasp.

Gekaramelliseerde asperges

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Asperges 1 kg witte asperges AA	Asperges Schil de asperges en snijd de harde uiteinden eraf. Breng de schillen en de afgesneden uiteinden aan de kook met wat zout en laat dit 10 minuten trekken. Zeef de aspergeschillen en uiteinden en bewaar het vocht. Snijd de asperges in zeer schuine stukjes van ca 3 cm. Kook de asperges in het aspergewater in ca 3 minuten beetgaar. Schep de asperges uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier en bewaar het kookvocht.
2 eetlepels bruine basterdsuiker 15 gram roomboter	Laat de suiker met de boter in een koekenpan karamelliseren. Voeg de stukjes asperge toe en blus dit, zodra de karamel hecht, een beetje aspergekookvocht af. Laat even sudderen tot de asperges mooi geglaceerd zijn.
Salade 125 gram veldsla 150 gram kleine trostomaatjes 80 gram macadamianoten	Salade Was en droog de sla. Ontdoe de veldsla van de wortels, waardoor alleen de blaadjes met steeltje overblijven. Snijd de trostomaatjes in partjes waarbij de zaadlijsten verwijderd worden. Hak de noten grof en rooster ze licht in een droge koekenpan.
Dressing 3 eetlepels basilicumazijn 1 eetlepel ahornsiroop 6 eetlepels notenolie	Dressing Roer de azijn en de ahornsiroop door elkaar en voeg naar smaak een beetje peper en zout toe. Meng de olie er druppelsgewijs in een dun straaltje door.
Kaaskoekje 200 gram Parmezaans kaas	Kaaskoekje Verwarm de oven tot 200 C. Rasp de Parmezaanse kaas.

<p>20 gram roomboter 2 eetlepels gezeefde bloem</p>	<p>Meng de roomboter, de bloem en de kaas en kneed totdat een homogene massa ontstaat. Verdeel het mengsel in 10 gelijke bolletjes. Druk de bolletjes plat zodat een mooie cirkel van ca 8 cm (diameter) ontstaat op een bakplaat met een siliconematje. Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes knapperig en lichtbruin in 2 minuten. Haal de koekjes van de plaat en leg deze op een rooster om af te koelen.</p>
---	---

Serveren:

Schik de sla met de tomaten en de noten in het midden van het bord

Nappeer de dressing er deels over en naast.

Plaats het kaaskoekje op de salade en leg hierop de asperges die net voor het uitserveren nog heel even opgewarmd worden waardoor deze lauwwarm uitgeserveerd worden.



Lamsfilet met kruiden

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
1 kg lamsfilet 5 stukjes steranijs 4 kruidnagels 25 gr. venkelzaad 25 gr. korianderzaad 1 teel. kaneel	Gevacumeerd vlees licht afspoelen en droogdeppen. De lamsfilets licht kruiden met peper en zout. Steranijs en kruidnagel grof vermalen in de vijzel. Dan samen met het venkel, korianderzaad en kaneel in de cutter een mengsel draaien met de puls knop. Het moet geen poeder worden. De lamsfilet bestrooien met het specerijen mengsel en per 4 vacumeren. Apart zetten (hoeft niet in de koeling) Het vacumeren dient ervoor om de specerijen goed in het vlees te laten trekken. Thuis rol je het strak op in de plasticfolie en laat je het een tot 2 dagen in de koeling intrekken.
250 gr. chioggia biet 75 cl. olijfolie	Schil de bietjes en snijd ze op de snijmachine stand 10. Maak de olijfolie aan met wat zout en haal hier de bieten doorheen. Laat de bieten even uitlekken en vacumeer in twee porties. Hier vacumeren we de bieten om een hoger smaak en kleur gehalte te behouden. De witte en rode ringen vervagen indien ze te lang rechtstreeks in water gekookt worden.
2 kg asperges rietsuiker	Snijd het houtige deel van de asperges, schil ze en snijd ze op lengte voor het bord. Kook de asperges net niet gaar. Spoel ze koud als je twijfelt zodat ze niet nagaren. Leg ze op een bakplaat en bestrooi met rietsuiker.
450 gr. roseval aardappel	Aardappel schillen in stukjes snijden en net onder water met wat zout beetgaar koken.
5 eetl. grove mosterd	In een koekenpan met iets olijfolie de mosterd onder voortdurend roeren verwarmen. Na enige tijd houd je alleen de grove mosterd over. Vermeng de gebrande mosterd met de aardappel en stamp het grof.
melk	Aanlengen met wat warme melk. Er mogen best wat stukjes aardappel in blijven zitten, het moet geen puree worden.

<p>2 dl. lamsfond ¼ bosje bonenkruid</p> <p>15 gr bloem 15 gr boter</p> <p>1 bakje Tahoon cress</p>	<p>Breng de lamsfond aan de kook met het bonenkruid en laat dit 10 minuten trekken. Zeef het kruid eruit.</p> <p>Maak een blonde roux van boter en bloem en blus het af met de lamsfond.</p>
---	--

Presentatie:

Kook de bietjes tegen het uitserveren in de vacuumzak in + 20 minuten gaar.

Warm de aardappel met gebrande mosterd op.

Bak de lamsfilet rosé.

Karamelliseer de asperge met de rietsuiker onder de salamander of grill

Plaats de asperges op het bord en garneer met tahoon cress.

Werk het bord af met schijfjes biet, de lamsfilet en nappeer de jus van bonenkruid er rond.

Rabarberfeestje

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Gelei 1 kg rabarber 1 fles witte wijn 250 gram suiker 1 sinaasappel 1 citroen 6 blaadjes gelatine	Gelei Jonge rabarber niet schillen. de rabarber koken in witte wijn en 0,5 liter water met suiker en de in stukken gesneden sinaasappel en citroen. goed laten trekken en zeven. Maak gelei van 0,5 liter rabarbersap en 6 gelatineblaadjes. Houd koel in de vriezer
Mousse 0,5 l rabarbersap 7 blaadjes gelatine 0,5 dl eiwit 50 gram suiker 0,25 l room	Mousse 0,5 l rabarbersap koken, 7 blaadjes gelatine toevoegen en koud roeren Eiwit met suiker opkloppen. Room opkloppen De opgeklopte room door het eiwit spatelen. De massa in vormpjes storten waarin een bodempje rabarbergelei is gedaan. Houd koel in de koelkast.
Compote 0,5 kg rabarber 0,5 kg suiker 2 gr pectine' 1 pakje bladerdeeg 1 eigeel	Compote 0,5 rabarber snijden in bâtonnets (langwerpige reepjes van 0,5 bij 2 cm). Opzetten met 0,5 kg suiker en water; eventueel binden met pectine. tot lobbig laten afkoelen. Uit het bladerdeeg kleine bakjes rond uitsteken, deze bestrijken met eigeel en afbakken in oven van 180 C.
Sinaasappeltuille 100 gram amandelschaafsel 100 gram boter 100 gram poedersuiker 4 eiwitten Zestes van 2 sinaasappels	Sinaasappeltuille Maal de amandelen fijn. Klop de boter met de suiker luchtig en wit. voeg de amandelen toe. Klop de eiwitten stijf met oets suiker tot witte pieken en spatel dit door de boter/ suikermassa en spatel de bloem erdoor Vet een bakplaat in en bestrooi deze met wat bloem. Strijk wat van het mengsel, eventueel met behulp van sjabloon. dun uit op de bakplaat. afbakken 8 minuten op 180 c. Duw het koekje daarna in een klein vormpje als het nog warm is.

<p>Vanillesaus 2dl melk 1,5 dl room 90 gram suiker 4 eierdooiers Vanillestokje</p> <p>Sorbet 500 gram rabarber 150 gram suiker 3 cm gemberwortel 50 ml gembersiroop</p> <p>Pate de fruits 28 gram pectine 75 gram suiker 700 gram rabarbercoulis 750 gram suiker 150 gram glucose 25 gram citroenzuur</p>	<p>Vanillesaus Meng de dooiers met de suiker tot een romig lichtgekleurd mengsel. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden. Breng de melk met de room en het stokje aan de kook. Giet dit mengsel al roerend bij de eierdooiers. Doe het mengsel terug in de pan en zet op deze op een matig vuur warm tot de saus bindt. Blijf roeren om schiften te voorkomen. Passeer de saus door een zeef in een kom die op ijs staat om het stollingsproces snel te stoppen.</p> <p>Sorbet Doe de rabarber, suiker, gember en 100 ml water in een pan en breng aan de kook. roer, draai het vuur laag en kook de rabarber, afgedekt, 15 minuten. Vis de gember uit de pan en roer de rabarber tot moes. laat afkoelen. Meng er de gembersiroop en nog 50 ml water erdoor. laat de rabarberpuree in de koelkast ijskoud worden. Draai er in een ijsmachine ijs van.</p> <p>Pate de fruits Meng de 75 gram suiker met de pectine Kook de rest van de suiker met rabarbercoulis en glucose op. Voeg zodra het kookt het suikerpectinemengsel toe. Kook het door tot 106 C. Haal de pan van het vuur en voeg citroenzuur toe. Stort het in gewenste vormen laat opstijven Eventueel coaten met kristalsuiker.</p>
---	--

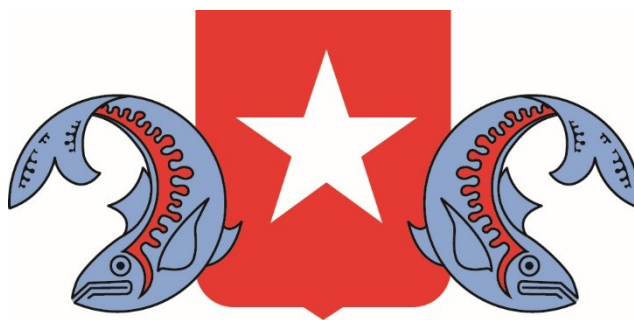
Serveren:

Mousse: stort de mousse in het midden van het bord. Of als je de mousse in een glaasje hebt gedaan, glaasje op het bord.

Bladerdeegbakjes opensnijden en vullen met lauwwarme rabarbercompote

Sorbet: plaats het bolletje sorbet in tuillebakje.

Rabarber pate de fruits op het bord



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – mei 2018

Aperitief / Carpaccio van knolraap

MOMA Spumante – Umberto Cesari

land: Italië

gebied: Emilia-Romagna

druif: Pignoletto

kleur: wit

serveertemperatuur: 8 – 10°C

De Pignoletto is een inheemse druif uit de Colli Bolognesi, de heuvels rond Bologna waar deze spumante wordt gemaakt. De koolzuur is niet apart toegevoegd maar is het resultaat van de tweede gisting. Het alcoholpercentage is 12%.



De bodem van deze wijngaard van Umberto Cesari bestaat voornamelijk uit klei, soms afgewisseld met gravel.

Heldere strogele kleur. Intens bouquet van witte bloemen en een elegante noot van Golden Delicious appel. Subtielen delicaat in de mond met een aangename frisheid. Meneer Cesari raadt deze wijn ook aan als aperitief, dus de fles mag al open voor de carpaccio op tafel staat...

Tagliatelle van groene asperges:

Langhe Arneis DOC “Il Nespolo” – Prinsi

land: Italië

gebied: Langhe (Piemonte)

druif: Arneis

kleur: wit

serveertemperatuur: 12°C

Deze Langhe Arneis is een broertje van de (in Nederland iets minder onbekende) Roero Arneis die in Italië ook wel de 'witte Barolo' wordt genoemd. De Langhe is een heuvelachtig gebied zo'n 60 km ten zuiden van Turijn waar veel Italiaanse topwijnen vandaan komen. De 25 hectaren wijngaarden van het huis Prinsi liggen midden in het Barbaresco gebied op zo'n 320 meter hoogte, vlakbij het stadje Alba (bekend van de Nutella). De druiven voor deze wijn groeien op noord-oost hellingen op een bodem van mergel, klei, en tufsteen.



De kleur van deze Langhe Arneis is strogeel met groene tinten. Het aroma is fris en doet denken aan sinaasappel en exotisch fruit. Wij vonden hem iets teveel *body* hebben om als aperitief te schenken en denken dat hij bij dit gerecht beter tot z'n recht komt.

Gecaramelliseerde asperges

Château l'Hospitalet La Reserve Blanc – Gérard Bertrand

land: Frankrijk gebied: Languedoc

druiven: Bourboulenc, Roussanne, Grenache Blanc, Vermentino, Vignier

kleur: wit serveertemperatuur: ca. 10-12°C

Gérard Bertrand wordt stilaan een vaste gast aan onze tafel want alweer hebben we een wijn van hem geselecteerd, deze keer eentje die gemaakt is van een hele reeks aan bekende en minder bekende druiven. Château l'Hospitalet ligt nabij Narbonne en de Middellandse Zee, en profiteert van de bijzondere klimatologische omstandigheden die dat met zich meebrengt: veel zonlicht en warmte overdag, terwijl de afkoeling 's nachts beperkt blijft vanwege de nabijheid van de zee. De wijnstokken staan op twee bodemsoorten: mergel-zandsteen en rode Mediterrane bodem die bovenop kalkzandsteen ligt. De wijn gist in stalen vaten en wordt dan 8 maanden in Bordeaux vaten gehouden.



Kleur: goudgeel met groentinten. Aroma's van hout met vanille en mokka, vergezeld van tonen van citrus, abrikoos en perzik die zich in de neus tot tonen van honing ontwikkelen.

De volle, sterke, ronde body van deze wijn wordt gebalanceerd door frisheid en aromatische complexiteit met geuren van anijs, munt en *garrigue* (lokale vegetatie vergelijkbaar met de Corsicaanse *maquis*). Geniet van de aangename, lange afdronk.

Lamsfilet met kruiden

LFE900 Single Vineyard – Luis Felipe Edwards

land: Chili gebied: Colchagua Valley

druif: Syrah, Carmenère, Petite Syrah, Grenache, Mourvedre

kleur: rood serveertemperatuur: ca. 16 – 18°C

Dit gerecht vraagt om een krachtige rode wijn, in dit geval een Chileense wijn van één van de hoogst gelegen wijngaarden van het land (900 meter boven zeeniveau). Colchagua Valley is een deel van het grotere Rapel Valley en wordt gekenmerkt door een lage neerslag en hoge zonlichtintensiteit in de zomer en grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. De bijzonder ligging beschermt de wijnstokken tegen ziekten en schimmels, en de arme bodem van de Andes-uitlopers zorgt ervoor dat de wortels diep in de bodem hun water moeten halen en daardoor meer mineralen en complexe smaakstoffen in de wijnen brengen.



Deze wijn is gemaakt van vijf verschillende druiven uit één wijngaard (*single vineyard*) en heeft 12 maanden gerijpt in Franse eiken vaten. De kleur is donkerrood met violettinten. In de neus vallen de frisheid en fruitigheid op, met tonen van kersen, bosbessen, frambozen, aardbeien, ceder, tabak en grond. In de mond is de wijn vettig, met een zeer goed volume, vers, sappig en lang, met aanwezige tannines, rond en rijp, complex, met versheid van het fruit en zachte tonen van ceder en gedroogd fruit. En dan is dit nog maar de 'instapwijn' van dit huis!

Rabarberfeestje

Asti Spumante - Martini

land: Italië

gebied: Piemonte



druif: Moscato Bianco

kleur: wit

serveertemperatuur: gekoeld

Hier viel onze vinoloog even stil... wat in hemelsnaam te schenken bij rabarber? Uiteindelijk besloten we te eindigen zoals we begonnen zijn: met een Spumante, maar dan uit een heel andere streek dan de apiritiefwijn van deze maand, namelijk bij de stad Asti in Piemonte, en van een andere druif. Martini is natuurlijk bekend van de vermouth, maar maakt ook andere wijnen zoals deze Spumante, met tonen van meloen, perzik, appel en grapefruit.

Salute!

Gerard Haagh en Albert Immerzeel, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro)