



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu april 2017

La Luna, garnalenhapje 1

Rode mul met rozemarijn, beurre blanc en wilde spinazie 2

Gazpacho van oerbiet 3

Geuldallamsrug en kotelet met lasagne van knolselderij 4

Sinaasappelbavarois met amandelschuim en pistache-ijs 5

Bron:

1: Gastronomie in België

2: CCN Limburg

3: CCN Almere

4: Les Bibs Gourmands

5: CCN Limburg

Menu april 2017
Cuisine Culinaire Maastricht
Auteur : Silvia Vennix-Bresa

Amuse La Luna

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
4 nieuwe aardappelen 200 gram verse Hollandse garnalen	Schil de aardappelen. Snijd de aardappelen in schijfjes van 3 - 4 mm. Steek er rondjes uit. Kook ze kort in water met zout beetgaar en spoel meteen koud. De garnalen met de mayonaise vermengen.
2 dl verse mayonaise	
Mayonaise :	Mayonaise bereiden (techniek)
Basisrecept: Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn.	Doe de eidooiers met de mosterd en citroen in de kom, klop ze met een schone garde door elkaar en druppel er vervolgens, al kloppend, de olie bij. Het druppelen mag geleidelijk overgaan in een dun straaltje. Als je de olie er te snel bij giet gaat de mayo schiften. Mocht dit toch gebeuren, dan moet je de garde goed afwassen, een extra eidooier in een andere kom doen en er het geschifte mengsel geleidelijk aan door kloppen (maar hopelijk komt het niet zover!).
2 grote eieren 1 theelepel scherpe gladde mosterd (Dijon) Witte peper 2 theelepels citroen en/of witte wijnazijn 2 dl milde olijfolie	Is je mayo te dik? Verdun het met een scheutje azijn of kneepje citroen.
Eventueel i.p.v. olijfolie Arachideolie of Zonnebloemolie	Breng de mayonaise op smaak met een snufje zout
Beetje zeekraal ter garnering	Teveel olijfolie? Klop er dan wat arachideolie door. Het is helemaal afhankelijk van het soort olie dat je gebruikt – ga op je gevoel af en blijf proeven, aanpassen, proeven, en aanpassen tot de mayonaise perfect op smaak is.

Serveren:

De aardappelschijfjes op een amuselepel of serveerschaal leggen. Op de aardappels de garnalen met mayonaise leggen. Leg er een takje zeekraal op ter garnering



Menu april 2017
Cuisine Culinaire Maastricht
Auteur : Silvia Vennix-Bresa

Mul met rozemarijn, beurre blanc en wilde spinazie

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>10 (verse) mulfilets (± 60 gr. per persoon) 2 citroenen</p> <p>2 sjalotjes 1 teen knoflook 20 gr. boter 1 grote tak rozemarijn 1 laurierblad 2 dl. witte wijn 2 el. witte wijnazijn 150 gr. koude boter in blokjes Zout peper Ca. 1 el. vers citroensap</p>	<p>Vis Controleer de filets op graatjes, bewaar de vis afgedekt in de koelkast. Snijd ter garnering de citroen in 10 dunne partjes en knip de rozemarijn in 10 plukjes.</p> <p>Saus: (techniek) Pel en snipper 2 sjalotjes en de knoflook. Smelt de boter in een sauspan en fruit hierin de sjalotjes, de knoflook, de rozemarijn en het laurierblad ca. 3 minuten (De sjalotten mogen niet bruin worden) Giet de wijn en de wijnazijn erbij en laat het mengsel inkoken tot ca. 3 el. Zeef het vocht desgewenst, verwijder in elk geval de rozemarijn en het laurierblad, en doe het vocht terug in de pan. Houd warm. Klop vlak voor het serveren steeds stukjes koude boter door de saus tot alle boter is opgenomen en de saus romig en breng de saus met zout, peper en citroensap op smaak. Let op dat het niet te heet wordt dan schift de saus.</p>
<p>1 kilo wilde spinazie 1 sjalotje 1 teentje knoflook 3 ansjovisfilets 20 gr. boter zout peper</p>	<p>Spinazie: Maak de spinazie schoon, verwijder dikke stelen. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook en hak de ansjovis fijn. Vlak voor serveren; Smelt de boter in een grote wok en fruit de sjalotjes, de knoflook en de ansjovis 2 minuten. Voeg in delen de spinazie toe en laat die slinken. Breng met zout en peper op smaak</p>
<p>zout peper bloem om te bestuiven 3 el olie + 50 g boter</p>	<p>Vis 2: Bestrijk de vis met olie, bestrooi de vis daarna met zout en peper en bestuif met een weinig bloem. Verhit de grillplaat. Bak de mulfilets kort op de velkant, draai ze om en bak kort op de andere kant.</p>

Serveren:

Verdeel de spinazie over warme borden Leg op elk bergje een mulfilet. Garneer met citroen en een plukje rozemarijn en lepel de saus eromheen.



Menu april 2017
Cuisine Culinaire Maastricht
Auteur : Silvia Vennix-Bresa

Gazpacho van oerbiet

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
5 oerbieten 2 tenen knoflook zout	Kook de oerbiet in water en zout gaar in ca. 1 uur. Voeg 2 tenen knoflook toe in de schil en kook deze voor 15 á 20 min. mee en haal er uit.
GAZPACHO 190 g suiker 3 avocado's 300 ml droge witte wijn 1 citroen 5 el slagroom	GAZPACHO <i>Diepe borden koel zetten.</i> Kook wijn en suiker een minuut in tot een lichte siroop en laat licht afkoelen. Haal de avocado's uit de schil, snijd het vruchtvlees in stukken. Pureer de avocado, citroensap en siroop tot een gladde massa. Met room erdoor tot ijs draaien in de ijsmachine.
OERSOEP 1,3 kg rijpe Roma tomaten 1 kleine ui 1 groene paprika 1 teen knoflook 1½ snee oud wittebrood of Japans broodkruim 8 el extra vergine olijfolie 4 el goede sherryazijn 3 el geraspte mierikswortel zwarte peper	OERSOEP (techniek) Snij de ui fijn en blancheer deze in het bietenkookwater gedurende 2 min. en zeef het daarna door een bolzeef. De gare oerbieten ontvellen en snij ze fijn. Plisseer en snijd de tomaten in stukjes. Verwijder de zaadlijsten van de paprika, schil deze en snijd deze ook fijn. Snij de knoflook ragfijn. Gaar de knoflook in een klein beetje olijfolie gaar. Maal de tomaten, ui, paprika, de gare knoflook en brood in een keukenmachine tot een fijne puree. (neem eerst de helft van de knoflook en proef). Voeg geleidelijk via de vulopening de olie toe en pureer tot het een mooie emulsie is. Doe er de azijn, mierikswortel en biet bij en pureer alles mooi glad; breng op smaak met zout en peper. Wrijf de soep en de puree ook nog door een fijne bolzeef. Het moet licht zoetzuur smaken – voeg eventueel nog wat azijn toe. Geforceerd afkoelen door middel van een kom in stromend koud water, of op ijs, zet daarna in de koelkast.
2 Granny Smith appel	Schil de appel, steek het klokhuis eruit en snijd hem in fijne julienne.

PRESENTEREN

Schep de koude soep in de gekoelde diepe borden met een pollepel. Zet de bol avocadocrème in het midden van elk bord en strooi de appeljulienne eroverheen.



Geuldallamsrug en kotelet met lasagne van knolselderij

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>2 grote knolselderij 1 liter room</p> <p>120 gr verse morilles 170 gr grotchampignons 2 takken dragon 1 teentje knoflook 120 gr ui gesnipperd 110 gr geraspte 150 gr Parmezaanse kaas olijfolie</p>	<p>Schil de knolselderij en snijd in plakken van 1 mm dik. Steek er met behulp van een steker, ronde plakken van 10 cm doorsnede van. (30 stuks) Blancheer de plakken in de room tot ze beetbaar zijn en laat ze afkoelen.</p> <p>Maak de paddenstoelen schoon en snijd de uiteinden eraf. Snijd de grotchampignons, morieljes en ui in brunoise Haal de blaadjes van de dragon en snijd deze grof. Snijd de knoflook fijn. Fruit de paddenstoelen en ui in olijfolie aan en voeg de knoflook en dragon toe. Breng op smaak met zout en peper, laat afkoelen. Maak op een bakplaat 10 stapeltjes van knolselderij met tussen elke plak selderij een beetje van het paddenstoelenmengsel tot alles gebruikt is. Bestrooi als laatste met gemalen Parmezaanse kaas. Bak de lasagne af in een oven van 200 °C tot ze goudbruin is.</p>
<p>10 geuldallamskoteletjes 600 gr geuldallamsrug</p>	<p>Kruid de lamsfilet en de lamskoteletjes met peper en zout en bak ze rosé.</p>
<p>100 gr enoki Water 100 gr. bloem Olijfolie om te bakken Peper en zout</p>	<p>Maak een papje van bloem en water en pluk de enoki in 10 bundeltjes. Haal de Enoki door het papje en bak ze in olie op 170 °C tot ze mooi krokant zijn. Kruid ze met zeezout</p>
<p>Dragonsaus 1 2 takjes dragon 1 teentje knoflook Sap van 1 citroen 1 sjalot 1 dl olijfolie extra vierge</p>	<p>Haal de blaadjes van de dragontakken af en snijd deze grof. Snipper de sjalot en meng alle ingrediënten met elkaar. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Dragonsaus 2 1 dl demi-glace 1 tak dragon 1 teen knoflook</p>	<p>Laat de demi-glace smelten en voeg de dragon en knoflook toe. Laat een half uur meetrekken.</p>

Serveren:

Leg de lasagne in het midden van een warm bord.

Snij de filet in plakjes en leg op elke lasagne 2 plakjes en een koteletje.

Lepel wat bruine dragonsaus over het vlees en het bord.

besprenkel de eerste bereiding van saus rondom de knolselderij en de andere saus weer daaromheen.

Garneer het geheel met de tempura van Enoki.



Sinaasappelbavarois met amandelschuim en pistache-ijs

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>(voor 10 personen)</p> <p>4 dl. sinaasappelsap 4 dl. room (lobbig geslagen) 10 blaadjes gelatine 150 gram suiker 4 eetl. Grand Marnier</p>	<p>Verwarm een klein beetje sinaasappelsap en los hierin de suiker op. Haal van het vuur en voeg de voorgeweekte gelatineblaadjes toe en los deze op. Voeg de rest van het sinaasappelsap en Grand Marnier toe en laat afkoelen. Zodra de massa gaat “hangen” de lobbig geslagen room erdoor spatelen. Doe deze massa in met water voorgespoelde soufflébakjes en laat gedurende 3 uur in koeling opstijven.</p>
<p>Amandelschuim: 200 gram eiwit 200 gram suiker 125 gram poedersuiker 100 gram maïzena 200 gram amandelsnippers</p>	<p>Amandelschuim: (techniek) Sla de eiwitten op terwijl de suiker geleidelijk wordt toegevoegd. Vermeng de poedersuiker met de maïzena en zeef dit boven het eiwitmengsel en spatel het er vervolgens door. Rol de amandelsnippers fijn (niet tot poeder) en schep deze door het eiwitmengsel.</p>
<p>Saus: 150 gram suiker 2 dl. sinaasappelsap 1 dl. citroensap 1½ borrelglas Grand Marnier maïzena (indien nodig)</p>	<p>Saus: Laat suiker karamelliseren. (niet in roeren) Voeg sinaasappel- en citroensap en een scheutje Grand Marnier toe en laat tot gewenste dikte inkoken. Bind, indien nodig, met een beetje maïzena.</p>
<p>Pistache-ijs 3 eierdooiers 220 gram suiker vanillesuiker ¼ ltr. room ¼ ltr. melk 30 gram pistachepasta</p>	<p>Pistache-ijs: Klop de eierdooiers met de suiker en vanillesuiker in een kom tot het mengsel dik begint te worden. Verhit de melk tot tegen het kookpunt, voeg room toe. Schenk de massa langzaam bij het dooiermengsel en verhit “au bain marie” tot deze dik begint te worden. Laat vervolgens afkoelen. Draai in de ijsmachine tot ijs. Voeg, vlak voor het ijs begint te binden pistachepasta toe.</p>

<p>Pistachepasta 125 gram ongezoeten pistache nootjes 25 gram amandelen 60 gram fijne kristalsuiker 20 gram water 2 eetlepels zonnebloemolie Evt. amandelextract</p> <p>4 handsinaasappelen</p> <p>Garnering: 20 muntblaadjes poedersuiker rood fruit (uit blik?) 50 gram gehakte pistaches nootjes.</p>	<p>Pistachepasta (techniek) Leg de pistachenoten op een bakplaat en rooster ze voor 15 minuten op 150 °C. Dit doe je omdat geroosterde nootjes een sterkere smaak hebben. Laat ze hierna afkoelen. Zet een pannetje op laag vuur en doe hier de suiker en het water in. Als dit 121 °C heeft bereikt, voeg je de pistachenootjes er aan toe en roer je het geheel door. Het zal nu kristalliseren. Als (bijna) alle suikersiroop is opgenomen door de pistachenootjes, haal je ze uit het pannetje en laat je ze even afkoelen. Doe de gesuikerde pistachenootjes samen met de amandelen in een blender en mix ze zo fijn mogelijk. Voeg de zonnebloemolie vervolgens toe en eventueel een of twee druppels amandel extract en mix dit geheel nog 5 á 10 minuten door tot je een gladde smeuijge pasta krijgt. Je pistache pasta is klaar. Als je de pasta goed luchtdicht bewaart, kun je hem zeker een aantal maanden op kamertemperatuur bewaren.</p> <p>Snij van de boven- en de onderkant en de onderkant het kapje van de sinaasappel zodat het vruchtvlies zichtbaar wordt. Doe hetzelfde met de zijkant. Snij nu uit de sinaasappel de partjes tussen de vliezen uit.</p> <p>(techniek)</p>
--	---

UITSERVEREN:

Stort de bavarois op koude borden en zet er de lange vingers omheen als de Charlotte.

Garneer de ruimte bovenin met kleine sinaasappelpartjes, takje mint bestrooid met poedersuiker en rood fruit.

Schep een bolletje pistache-ijs er naast, garneer met gehakte pistaches en met poedersuiker bestrooid mint-takje.

Giet de sinaasappelsaus rondom de Charlotte en serveer uit.



Let op! De foto's wijken af van het uiteindelijke resultaat.