



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu maart 2022

Tomatentartaar 1

Kingfish met garnaal in kataifi 2

Coquilles met bloedworst 3

Gevulde konijnenfilet met spinazie 4

Mascarpone mousse met vijgen 5

- 1: Stefan van Sprang
- 2: Gastronomixs
- 3: VTM
- 4: Ph. Gallin
- 5: Debic

Tomatentartaar Stefan van Sprang

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Tomaten Ijsblokjes	Pliceren van een tomaat Het pliceren - of simpel gezegd ontvellen - van een tomaat is vooral nodig bij het bereiden van sauzen en soepen. De schil van een tomaat lost namelijk niet goed op in water waardoor er stukjes vel in de soep of saus komen. Ook heeft een gepliceerde tomaat een fijnere structuur en dus een heel ander mondgevoel. Bereiden Zet een pan met water op het vuur en breng het aan de kook. Snijd met een mesje een kruis in de boven en onderkant van de tomaat. Doe koud water in de andere pan of in een kom met wat ijsblokjes. Leg de tomaten voor 15 seconden in de pan met kokend water. Haal ze er na 15 seconden uit en laat ze direct schrikken in het ijswater. Gebruik tot slot een mesje om de losgekomen velletjes voorzichtig van de tomaat te trekken.
5 pomodori tomaten 1 eetlepel tomatenketchup 1 eetlepel chilisaus 1 eetlepel (Dijon) mosterd	Tomatentartaar Pliceer de tomaten. Snijd de (gepelde) tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijst van de tomaat. Bewaar de zaadlijsten in een apart bakje. Snijd de rest van de tomaat in blokjes en doe dit in een kommetje. Voeg hier 1 eetlepel tomatenketchup, 1 eetlepel chilisaus en een eetlepel (Dijon) mosterd aan toe. Meng dit vervolgens goed met elkaar.
3 (Bluemeat) radijs 3 el sushi azijn	Snijd de radijs in dunne plakjes. Snijd vervolgens de dunne plakjes in een mooie rechte, langwerpige vorm. Kun je geen bluemeat radijs vinden? Dan is het ook heerlijk met gewone radijs. Marineer de radijs 10 seconden in de sushi azijn.

Kingfish Tartaar met garnaal in Kataifideeg

Gastronomixs

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Tartaar van kingfish 1 kg kingfishfilet 80 g sjalot 125 g kappertjes 10 g bieslook 60 g Japanse mayonaise 30 g olijfolie 2 limoenen Tabasco zout	Tartaar van kingfish Snijd eventuele ketting van filet Snijd de schoongemaakte kingfish in blokjes van een halve centimeter Snipper de sjalot ragfijn Snijd de bieslook zo fijn mogelijk Hak de kappertjes Meng alle ingrediënten met elkaar in een kom Maak op smaak met tabasco, limoenrasp, zout en olijfolie.
Garnaal in Kataifideeg 10 grote garnalen Kataifideeg Olijfolie	Garnaal in kataifideeg Maak de garnalen schoon Pel ze voorzichtig, verwijder het darmkanaaltje. Spoel ze schoon en droog ze. Ontdooi het kataifideeg en maak het een beetje los Wikkel een plukje kataifideeg om de garnaal heen. Bak de garnalen goudbruin en krokant in een koekenpan die je licht met olijfolie hebt ingevet.
Chilicrème 50 g crème fraîche 40 g ricotta 1 verse chili Zout peper	Chilicrème Was de chilipeper en snijd door. Verwijder de zaadjes. Snijd de chilipeper klein. Crème fraîche en ricotta door mekaar roeren en op smaak brengen met de chilipeper, zout en peper.
Wasabocrème crème fraîche wasabipoeder	Wasabocrème Klop de wasabipoeder en de crème fraîche in de keukenmachine luchtig.
Serveren Waterkers	Serveren Plaats een uitsteker op het bord en vul hem met de tartaar. Plaats wat waterkers Plaats hierop de kataifigarnaal. Spuut een beetje chilicrème bij de garnaal Maak een veeg wasabocrème op het bord.

Affila cress(erwtencress)

Garneer met affilacress.



Coquilles met bloedworst, witlof en spruitjes VTM

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Spruitjesmousse 600 g spruitjes 200 g zure room 2 sjalotjes boter	Spruitjesmousse Maak de spruitjes schoon. Neem een paar spruiten apart en maak de blaadjes los. Blancheer de blaadjes kort en spoel ze koud. Stoom de overige spruiten gaar. Snijd het sjalotje fijn Bak het sjalotje in wat boter aan, als ze glazig zijn de warme spruiten erbij doen en even laten bakken. Goudbruin rondom Als ze gekleurd zijn 10 spruitjes apart houden en de rest in de keukenmachine of blender doen en fijn malen. De zure room toevoegen, kruiden met peper en zout. Nog een fijnmalen. Doe in de spuitzak en houd warm in sous vide.
Witlof 5 stronken witlof Boter Suiker Peper en zout nootmuskaat	Witlof Snijd de puntjes van de witlof voor de garnering. Snijd 1 witlof in balkjes. De andere witlof fijnsnijden en in een klontje boter bakken, kruiden met suiker, peper en zout en een beetje nootmuskaat.
Bloedworst Bloedworst Honing 1 eetlepel	Bloedworst Haal het velletje van de bloedworst en snijd in plakjes Bak de bloedworst en prak met een vork in kruimels. Voeg een lepel honing toe en bak kruimig.
Coquilles 20 coquilles Boter en olie Peper en zout Kippenbouillon 200 ml	Coquilles Droog de coquilles. Peper en zout deze. Bak ze in de boter met olijfolie kort aan elke kant. Haal ze uit de pan en houd warm onder een warme kom. Giet het vet uit de pan Blus de pan met de kippenbouillon/fond.

<p>Serveren</p>	<p>Laat inkoken en kruid met peper en zout.</p> <p>Serveren: Neem langwerpig bord. Spuit 3 hoopjes spruitmousse op het bord. Leg tegen elk hoopje een geblancheerd blaadje en een kwart spruit er tegen aan. En leg ook wat balkjes witlof ertegen aan. Leg tussen de spruitjes mousse een quenelle van de gebakken witlof. Plaats de puntjes witlof ertussen. Leg de coquilles ertussen Verdeel de bloedworstcrumble over het bord.</p> <p>Giet een beetje saus over de coquilles.</p>
------------------------	--



Gevulde konijnenfilet met spinazie en Zuiderse pommes fondantes Ph. Gallin

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Pommes fondantes 1,5 kg Charlotte aardappelen 2 dl gevogeltefond Peper en zout Boter	Pommes fondantes Snijd de aardappelen in schijven van ½ cm Steek ze uit met een ovale uitsteker Kleur de schijven kort aan in de boter. Schik ze in een beboterde ovenschaal, op smaak brengen met peper en zout en zet voor de helft onder met de fond. Bak gaar in de oven op 175°C gedurende 15 à 20 minuten.
Saus 2 dl muscat de beaume de Venise ½ lange sjalot 1 dl room ½ theelepelt kerrie 50 g boter	Saus Zet de Muscat op met de versnipperde sjalot en kerrie. Laat inkoken tot stroop. Voeg de room toe en laat terug inkoken. Passeer de saus door een puntzeef om de sjalotjes te verwijderen. Monteer de saus net voor het doorgeven met de boter.
Spinazie 1 kg spinazie ½ teentje knoflook 1 dl room	Spinazie Ontnerf de spinazie Zet op in ruim gezouten water, kook op gedurende 15 seconden en spoel onmiddellijk koud. Knijp het water eruit, Hak fijn en zet op in ingekookte room met peper, zout en nootmuskaat .
Konijn 4 konijnenruggen à 450 g 100 g parelhoenfilet 50 g room 2 eiwitten 250 g spinazie 24 sneetjes gerookt spek	Konijn Fileer de konijnenruggen met de bavet(buikvlies) er nog aan. Farce: Snijd de parelhoen klein en doe in de blender met het eiwit, room, de fijngehakte spinazie. En de specerijen. Schik de sneetjes gerookt spek dakpansgewijs op plasticfolie. Strijk de farce uit over de spekreepjes. Leg hierop 1 konijnenrug met bavet en één zonder. Kruid met peper. Rol stevig op in plasticfolie. Rol vervolgens in aluminiumfolie en stoom halfgaar gedurende 10 minuten.

<p>Groente ½ bos groene asperges ¼ bos jonge wortelen ¼ bos gekleurde wortelen ½ lange sjalot Boter</p> <p>Gremolata ½ lange sjalot 1 bosje lente uitjes 50 g zongedroogde tomaten Zwart ontpitte olijven</p>	<p>Kan ook in sous vide. Heb je geen stoomoven dan kun je een pan water aan de kook brengen en de rolletjes hierin gooien. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen in het water.</p> <p>Groente Maak de groente schoon Snijd ze in schuine stukken Stoof beetgaar in de boter. Breng op smaak met peper uit de molen en nootmuskaat.</p> <p>Gremolata Snipper de sjalot fijn en stoof gaar in de boter Werk op met brunoise van lente-uitjes, halfgedroogde tomaten en zwarte olijven.</p> <p>Serveren Schik een 4-tal schijven diagonaal op een vierkant bord. Leg hierop de tomaat-olijvenmassa Snijd de konijnenrolletjes en kleur kort in de boter. Schik 2 dotjes spinazie in de room aan weerszijden van de aardappelen en lieg hierop een konijnrolletje. Leg nu ook de groente aan weerszijden langs de aardappelen. Werk af met de gemonteerde saus</p>
--	--



Mascarpone mousse met vijgen Debic

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Biscuit 240 g eieren 60 g eigeel 200 g acaciahoning 200 g bloem (180 w) 20 g aardappelzetmeel	Biscuit Klop de eieren, het eigeel en de honing samen luchtig op. Meng er rustig de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel onder. Strijk uit op een bakplaat met bakpapier en bak op 220 °C, gedurende 10 tot 15 minuten.
Honingsiroop 160 g acaciahoning 40 g Maraschino likeur 200 g water	Honingsiroop Verwarm het water en los de honing er in op. Voeg de Maraschino likeur toe en laat kort koken. Laat vervolgens afkoelen en bewaar op kamertemperatuur.
Mascarpone mousse 4 gelatineblaadjes 1 vanillestokje 100 g eigeel 170 g acaciahoning 50 g water 500 g Debic Cream Plus Mascarpone	Mascarpone mousse Week de gelatineblaadjes in koud water Schraap de zaadjes uit de vanillestok en meng dit met het eigeel. Klop het eigeel luchtig Kook ondertussen de honing met het water tot 121 °C. Giet straalsgewijs de honing op het eigeel, terwijl dat verder luchtig blijft opkloppen. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe Laat al kloppend afkoelen tot kamertemperatuur. Meng er de opgeklopte Debic Cream Plus Mascarpone onder en breng over in een spuitzak.
Passito-gel 10 gelatineblaadjes 400 g Passito (Italiaanse dessertwijn) 80 g acaciahoning	Passito-gel Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm een beetje passito met de honing en week de gelatine hierin op Voeg de rest van de passito erbij. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
Gekaramelliseerde vijgen 450 g verse vijgen	Gekaramelliseerde vijgen Karamelliseer de honing en voeg de vijgen toe. Blus met de balsamicoazijn en laat volledig verdampen.

90 g acaciahoning
30 g balsamicoazijn

200 g vijgen

Haal van het vuur

Serveren

Steek met behulp van een uitsteekvorm de gewenste vorm uit de biscuit, of snijd de biscuit in de gewenste grootte.

Week de biscuit in de honingsiroop.

Doe wat gekaramelliseerde vijgen in het glas.

Schik er mascaronemousse op.

Leg de biscuit erop en dan weer mascaronemousse.

Plaats gedurende 30 minuten in de koeling.

Snijd de vijgen in de lengte en schik ze op de mousse.

Let op: maak de glazen niet te vol.

Werk af met een laagje Passito-gel en bewaar in de koeling.

