



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu november 2023

Geitenkaasmousse

Myriam Minne

Tonijn met ganzenlevercrème

Librije

Langoustine gevuld met cantharellen

Thomas Pedevilla

Parmentier van ossenstaart met truffel

Luc Broutard

Frambozentaartje met biscuit roses de Reims

Christophe Michalak

Geitenkaasmousse met paprikagelei en bladerdeegstengel

Myriam Minne

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Kruidenolie 15 g basilicum 15 g kervel 15 g platte peterselie 1 dl zonnebloemolie Peper en zout</p> <p>Geitenkaasmousse 350 g geitenkaas met honing 2 dl slagroom</p> <p>Paprikagelei 2 bl gelatine</p> <p>1 sjalot 1 scheutje olijfolie 2 rode puntpaprika</p> <p>350 ml water 2 el suiker Witte peper en zout</p> <p>Bladerdeegstengels 2 vellen bladerdeeg 1 eidooier Zwarte sesamzaadjes</p> <p>Kletskep</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Kruidenolie Blancheer de kruiden kort in kokend gezouten water, spoel koud en laat goed uitlekken. Pureer de kruiden met de olie in de blender Scheep voorzichtig wat kruidenolie door de geitenkaasmousse zodat er een gemarmerd effect ontstaat</p> <p>Geitenkaasmousse Verwarm de geitenkaas licht en roer deze glad met de handmixer Klop de slagroom lobbij, schep deze door de geitenkaas en spuit het mengsel met de kruidenolie in glaasjes.</p> <p>Paprikagelei Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water. Snipper het sjalotjes fijn en fruit aan in de olijfolie. Verwijder de zaden en zaadlijsten van de paprika en snijd deze brunoise Voeg de brunoise toe aan het sjalotje en laat zachtjes meefruiten. Giet het water erbij, voeg de suiker toe en laat 15 minuutjes zachtjes koken.</p> <p>Pureer het mengsel met de staafmixer en passeer door een grove zeef. Verwarm opnieuw en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe aan het mengsel Breng op smaak met peper en zout Doe het mengsel in een spuitflesje Spuit de gelei op de geitenkaasmousse.</p> <p>Bladerdeegstengels Bestrijk het bladerdeeg met de losgeklopte eidooier en bestrooi met zwarte sesamzaadjes.</p> <p>Snijdt in reepjes van 0,5 cm en bak bruin in een oven van 200°C.</p> <p>Kletskep</p>
--	--

<p>200 g harde geitenkaas in 1 stuk</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200°C. Verwijder de korst van de geitenkaas Rasp de geitenkaas met een grove rasp Maak van de geraspte kaas 10 gelijke rondjes op een bakmatje beklede bakplaat. Bak deze rondjes in ca. 12 minuten in de oven krokant. Haal de rondjes voorzichtig van de bakplaat en laat afkoelen op keukenpapier.</p>
<p>Krokante Serranoham</p> <p>Serranoham 1 pakje</p>	<p>Krokante Serranoham</p> <p>Leg 2 velletjes keukenrol op een bord. Verspreid 2 à 3 plakjes ham op het bord en zet het bord 1 ½ minuut in microwave op 950 W. Je zult horen dat de ham wat begint te knisperen, maar dat is normaal. Haal het bord uit de microwave en laat afkoelen.</p> <p>Of je bakt ze in de oven.</p>
<p>Serveren Eetbare bloemen Vene cress</p>	<p>Serveren Dresseer zoals op de foto en werk af met bloemetjes en cress</p>



Tonijn met ganzenlevercrème mierikswortel en avocado

Librije

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Tonijnblokjes 250 g tonijnfilet Zonnebloemolie Zout en peper 1 potje oosterse zaadjes (Kameya Original wasabi furikake)	Tonijnblokjes Snijd de 250 g tonijnfilet in mooie repen. Schroei deze in een zeer hete pan dicht met wat zonnebloemolie. Bestrooi met zout en peper en rol door het mengsel van verschillende zaadjes. Snijd in blokjes van 1,5 cm.
Tonijntartaar 250 g tonijnfilet ½ limoen, alleen de rasp 6 takjes bieslook 2 el crème fraîche Zout en peper	Tonijntartaar Snijd de 250 g tonijnfilet tot fijne tartaar. Breng op smaak met limoenrasp, bieslook, crème fraîche, zout en peper. Bewaar in een spuitzak.
Ganzenlevercrème 140 ml steranijsbouillon 1 tl mierikswortelrasp 40 ml Macvin 20 ml yuzu 400 g ganzenlever Zout en peper	Ganzenlevercrème Breng de steranijsbouillon aan de kook met mierikswortelrasp, de Macvin en de yuzu. Haal van het vuur en verwijder de steranijs. Voeg blokjes ganzenlever toe. Vermeng met behulp van een staafmixer. Breng op smaak met zout en peper en zeef. Bewaar in de koelkast in een spuitzak.
Avocado 4 avocado's 1 limoen, sap en rasp 8 takjes koriander Zout en peper	Avocado Verwijder de schil en de pit van de avocado. Hak het vruchtvlees fijn en maak het aan met limoensap en rasp, fijngehakte koriander, zout en peper. Bewaar in de koelkast tot gebruik.
Zoetzure tomaatjes 200 g azijn 200 g water 200 g suiker 1 rode peper 2 plakjes gember	Zoetzure tomaatjes Kook de azijn met water, suiker, peper en gember op. Snijd de tomaatjes in , plisseer ze 20 seconden in kokend water, laat ze schrikken in ijswater. Verwijder het velletje.
30 mini cherrytomaatjes	Leg de tomaatjes in de zoetzure marinade.
Mierikswortelshots	Mierikswortelshots

<p>100 g geitenkaas 4 dl melk 1 el mierikswortelpasta 10 g geraspte mierikswortel 25 g Vegetal 5 g agar agar Zout Zonnebloemolie</p> <p>Sla 2 kroppen little gem sla Verschillende slasoorten bv postelein en vogelmuur</p> <p>Serveren</p>	<p>Vermeng de geitenkaas goed met de melk en breng aan de kook Voeg de mierikswortelpasta en rasp toe, vervolgens de Vegetal en de agar agar. Breng op smaak met zout. Laat 2 minuten doorkoken. Doe de massa in een spuitflesje en druppel deze in ijskoude zonnebloemolie. schep de kleine shots uit de olie.</p> <p>Sla: Snijd de kernen uit de sla en snijd in dunne reepjes</p> <p>Serveren Schep de tonijntartaar onder in het bordje Verdeel hierover de ganzenlevercrème en strijk glad. Verdeel de shots over de crème en zet de blokjes tonijn erop. Verdeel de tomaatjes en avocado over het bord. Garneer met verschillende slasoorten.</p>
---	--



Noorse kreeft/ langoustines met cantharellen

Thomas Pedevilla

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Langoustine bisque 1500 g langoustines/ Noorse kreeft</p> <p>75 g boter 3 venkel 2 wortel 4 tenen knoflook 4 sjalotten 200 ml cognac 200 ml pernod 500 g passata</p> <p>2 laurierblaadjes</p> <p>200 ml kookroom</p> <p>Vlak voor serveren 2 el crème fraîche 50 g boter Peper en zout 1 citroen</p>	<p>Langoustines bisque Maak de langoustine schoon. Haal de staart eraf en haal de pantser eraf. Het staartvlees gaat naar volgende bereiding. De kop, poten en de pantsers aanbakken in een 75 g boter. Snijd de venkel en wortel in grove stukken Voeg de venkel, wortel, sjalot en knoflook toe en bak even mee. Blus af met Pernod en cognac. Laat op hoog vuur voor 10 minuten inkoken.</p> <p>Voeg passata toe en breng aan de kook. Voeg zoveel water toe dat alles onderstaat. Voeg laurier toe en houd alles 30 minuten tot net onder het kookpunt. Zeef de bouillon. Voeg kookroom toe en laat tot tweederde inkoken.</p> <p>Vlak voor serveren: Haal van het vuur en mix er met een staafmixer boter en crème fraîche door. Breng eventueel op smaak met peper, zout en citroensap.</p>
<p>Langoustine 15 staarten</p> <p>400 g cantharellen 6 sjalotten</p> <p>boter 2 teentjes knoflook</p>	<p>Langoustine Leg het per portie 3 stukjes staartvlees tussen twee plasticfolie bladen en sla dit tot 3 mm dikte.</p> <p>Maak de cantharellen schoon en snijd in kleine stukjes. Bewaar 10 mooie stukjes om te garneren Maak de sjalotten schoon en snipper ze fijn. Bak de sjalotten en cantharellen in de boter aan. Voeg knoflook, zout en peper toe. Laat afkoelen.</p> <p>Leg een stukje huishoudfolie met platgeslagen langoustinestaart in een kopje. Vul dit met de sjalot en cantaharellen. Bind de huishoudfolie dicht en leg een uurtje in de koeling.</p>

<p>Beurre noisette 150 g boter Rozemarijn Zout en peper Kruiden</p> <p>70 g beurre noisette</p> <p>Serveren</p> <p>Kleine cantharellen Kruiden Eetbare bloemen</p>	<p>Beurre noisette Smelt de boter en voeg rozemarijn toe en laat even op zacht vuur bruinen.</p> <p>Afwerking Haal de langoustine uit de folie en leg ze op een bakplaat met beurre noisette. Druppel ook wat beurre noisette over de langoustine</p> <p>Eventueel peper en zout.</p> <p>Verwarm de oven op 65°C.</p> <p>Gaar de kreeft/ langoustines</p> <p>Serveren Leg de langoustine in een warm bord. Geef de langoustinebisque schuim eromheen. Werk af met kleine cantharellen, kruiden en/of eetbare bloemen.</p>
--	--





Frambozentaartje met biscuits de roses de Reims

Christophe Michalak

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Frambozenbavarois 5 gelatineblaadjes (2 g per blaadje) 400 g frambozenpulp (Boiron) 45 g basterdsuiker	Frambozenbavarois Week de gelatine in ruim koud water Warm de frambozenpuree met de basterdsuiker op. Laat een kwart in de pan en doe de rest in de mengkom. Zet de pan op het vuur en verwarm tot 50°C en los de uitgeknepen gelatine op. Giet bij het mengsel in de mengkom en laat afkoelen. Klop de room op tot slagroom en meng de slagroom onder de frambozenpuree. Meng eerst met de klopper en daarna met de spatel tot je een homogene massa krijgt.
300 g volle room	
Doordrenkte koeken 300 g frambozen (diepvries) 30 g suiker 200 ml frambozenbier Zestes van limoen	Doordrenkte koeken Maak nu het frambozensap: Doe de frambozen met de suiker, frambozenbier en zestes van de limoen in een slakom en dek af met plasticfolie. Kook de frambozen gedurende 1 uur au bain-marie en passeer hierna door een fijne puntzeef. Zet een bakring van 18 cm op een kartonnetje of bord. Doe er plasticfolie in en plaats rondom een vel rhodoid of een dik vel bakpapier.
270 g biscuit de roses de Reims	Dompel de biscuits roses de Reims in het frambozensap en verdeel ze op de bodem en rechtopstaand tegen de randen. Snijd indien nodig de biscuits bij zodat de heel de bodem goed bedekt is en alle gaten opgevuld zijn. Schep er de frambozenbavarois op en zet in de koelkast gedurende 24 uur.
Afwerking Enkele frambozen	Afwerking

Frambozenconfituur	Versier de bovenkant van de taart met frambozen die je met behulp van een cornetje opvult met confituur.
Eetbare bloemen zoals viooltje of munttakjes	Werk af met viooltjes of munt.



Wijnbeschrijvingen CCM november 2023

Amuse

Geitenkaasmousse

Pinot Blanc van Joseph Cattin



We hebben voor de amuse en als indrinkwijn gekozen voor de Pinot Blanc van Joseph Cattin uit de Elzas.

Dit is een heerlijke wijn met kenmerkende eigenschappen. Het is een droge witte wijn met een heldere, lichtgele kleur. In de neus biedt deze wijn vaak aroma's van witte bloemen, groene appels en peren, met subtiele tonen van citrus en soms zelfs een vleugje honing. Het smaakprofiel is fris en levendig, met een goede balans tussen fruitigheid en verfrissende zuurgraad. Wij ervaren hem als erg soepel en niet te zuur.

De Pinot Blanc van Joseph Cattin is een veelzijdige wijn die goed samengaat met verschillende gerechten.

Deze wijn is bijvoorbeeld goed te combineren met zeevruchten, salades, quiches, omelet, gevogelte, wit vlees en gerechten met romige sauzen. De verfrissende eigenschappen maken het ook een geweldige keuze als aperitief.

Wat betreft de serveertemperatuur, wordt aanbevolen om deze Pinot Blanc licht gekoeld te serveren, meestal rond de 8-10 graden Celsius. Dit helpt de frisheid en de aroma's van de wijn optimaal tot hun recht te laten komen.

1^e voorgerecht

Tonijn met ganzenlever crème

Sauternes Soleil d'Arche

(Dit is de 2^e wijn van Château d'Arche)



Deze Sauternes Soleil d'Arche is een weelderige en heerlijke dessertwijn afkomstig uit het Sauternes-gebied in Bordeaux, Frankrijk. Deze wijn wordt geproduceerd door druiven die aangetast zijn door de nobele rotting, een schimmel genaamd *botrytis cinerea*. Dit zorgt voor een uniek en geconcentreerd smaakprofiel.

De Sauternes Soleil d'Arche is meestal een blend van druivensoorten, maar de belangrijkste druiven die worden gebruikt in Sauternes wijnen zijn Sémillon, Sauvignon Blanc en Muscadelle. Sémillon vormt vaak de meerderheid van de blend vanwege zijn neiging tot nobele rotting, terwijl Sauvignon Blanc en Muscadelle complementaire aroma's en zuren toevoegen. Deze druiven gedijen in het Sauternes-gebied onder omstandigheden die gunstig zijn voor de ontwikkeling van de nobele rotting, wat essentieel is voor de kenmerkende smaak van deze dessertwijn.

Het biedt een prachtige gouden tot amberkleurige tint in het glas. Wat de neus betreft, kun je aroma's verwachten van gedroogd fruit, zoals abrikozen, perziken en gekonfijte citrus, vergezeld van tonen van honing, vanille en soms zelfs een vleugje bloemigheid.

Smaaktechnisch is de Sauternes Soleil d'Arche rijk en weelderig, met een perfecte balans tussen de zoetheid en een verfrissende zuurgraad. Het biedt een volle body met complexe smaaklagen van gedroogd fruit, honing, karamel en soms zelfs subtiele kruidige tonen. Deze wijn is een uitstekende keuze om te combineren met desserts, vooral die op basis van fruit, gebak, en blauwe kazen. Het is ook een uitstekende partner bij ganzenlever.

Aangezien het een dessertwijn is, wordt de Sauternes Soleil d'Arche meestal licht gekoeld geserveerd, meestal tussen 10 en 14 graden Celsius. Deze koelere temperatuur behoudt de frisheid en brengt de complexe aroma's en smaken op een aangename manier naar voren. Een ware traktatie om van te genieten!

2^e voorgerecht

Langoustine gevuld met cantharellen

Chardonnay Roux Père & Fils



We blijven nog even in Frankrijk met deze witte Bourgogne van Roux Père & Fils, van het oogstjaar 2019.

De Chardonnay uit Bourgogne van Roux Père & Fils is een wijn met een geweldige reputatie. Chardonnay is de enige druivensoort die in Bourgogne wordt gebruikt om zowel witte wijnen van basisniveau als wijnen van topkwaliteit te produceren.

Deze specifieke Chardonnay heeft doorgaans een heldere, lichtgele kleur in het glas. In de geur vind je vaak aroma's van rijpe peren, groene appels, citrusvruchten en soms hints van tropisch fruit, zoals ananas. Vergezeld van tonen van vanille, boter en lichte kruidigheid door de mogelijke invloed van eikenhout.

Wat betreft de smaak, is deze wijn vaak vol en rond met een goede balans tussen fruitigheid, verfrissende zuurgraad en soms een subtiele romigheid. De smaakprofielen variëren, maar je kunt tonen van rijpe peren, gele appels, en citrustonen verwachten, samen met een mooie mineraliteit.

De levendigheid van deze wijn maakt het een delicaat en smakelijk aperitief, terwijl het brede en aanhoudende aromatische spectrum (dankzij de Chardonnay-druif) het tot een teamspeler in de keuken maakt, vooral met vis en schaaldieren.

Zijn natuurlijke kracht maakt het mogelijk om te zegevieren over uientaarten en over een breed scala aan zachte en harde kazen zoals

Brie, Vacherin, Saint-Nectaire, Mont-d'Or, Beaufort, Comté en alle soorten Gruyère.

De serveertemperatuur voor deze wijn ligt meestal tussen de 11 en 13 graden Celsius. Deze koelere temperatuur helpt om de frisheid en de complexiteit van de aroma's beter tot hun recht te laten komen.

Hoofdgerecht

Parmentier van ossenstaart met truffel

Primitivo di Manduria



Primitivo uit Manduria, een streek in Apulië in de hak van de laars van Italië.

De Primitivo di Manduria Riserva van Torrevento is een wijn met een rijke geschiedenis en kenmerken die typisch zijn voor de Primitivo-druif, vooral in het Manduria-gebied in de regio Puglia, Italië.

Deze wijn vertoont meestal een diepe, robijnrode kleur met paarse tinten. In de neus biedt het aroma's van rijpe donkere bessen, pruimen, kersen en soms zelfs hints van gedroogd fruit en specerijen zoals kruidnagel en zwarte peper.

Wat de smaak betreft, is de Primitivo di Manduria Riserva vaak vol en krachtig, met stevige tannines en een hoge concentratie aan rijp fruit. Je proeft meestal rijke smaken van bramen, pruimen, donkere kersen en soms chocolade- of tabakstonen. Het heeft doorgaans een lange en aanhoudende afdronk.

Deze wijn is uitstekend te combineren met stevige gerechten, zoals gegrild vlees, stoofschotels, wild, en rijpe kazen. De krachtige smaken vullen goed aan bij de robuuste smaken van deze gerechten.

Wij vonden het een zeer geslaagde krachtige rode wijn met een glas vol rijp rood en zwart fruit en ook een zekere kruidigheid. Mooi in balans met de houtrijping.

De Primitivo di Manduria Riserva van Torrevento wordt het beste geserveerd op kamertemperatuur, dus ergens tussen de 16 en 18 graden Celsius. Dit helpt om de volle smaak en de complexiteit van de wijn te benadrukken. Een wijn die zeker degenen zal bekoren die van krachtige, fruitige rode wijnen houden!

Nagerecht

Frambozentaartje met biscuit roses de Reims

Domaine de Moulin-Pouzy Montbazillac



We zijn weer terug in Frankrijk voor de dessertwijn. Een oude bekende.

Domaine de Moulin-Pouzy Montbazillac 2020 is een zoete witte wijn afkomstig uit de regio Montbazillac in de Dordogne-vallei van Zuidwest-Frankrijk. Het staat bekend om zijn zoetheid en rijke, weelderige smaakprofiel.

Het is een blend van 85% Sémillon en 15% Muscadelle.

In het glas vertoont deze wijn doorgaans een heldere, gouden kleur met soms hints van groen. In de geur kun je verwachten aroma's van gedroogd fruit, zoals abrikozen, perziken, en honing, evenals florale tonen en mogelijk een vleugje vanille.

De smaak is intens zoet en weelderig, met een goede balans tussen de zoetheid en de verfrissende zuurgraad. Je proeft vaak rijke smaken van gekonfijt fruit, honing, en soms zelfs noten of kruiden.

Deze wijn is perfect als dessert op zich, maar past ook goed bij verschillende desserts, vooral die op basis van fruit, gebak en blauwe kazen. Maar kan ook goed bij foie gras.

De Montbazillac wordt over het algemeen gekoeld geserveerd, meestal tussen 8 en 10 graden Celsius. Deze koelere temperatuur behoudt de frisheid en benadrukt de complexiteit van de aroma's en smaken op een aangename manier. De wijn kan ca. 10 jaar bewaard worden.