



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu november 2017

Huîtres a la rosé

~~~~

**Taartje van avocado, knolselderij met coquilles**

~~~~

Pumpkinsoep

~~~~

**Reebiefstukjes met portsabayon**

~~~~

Chocoladeganache met frambozencrème

Bron:

1: CCN Limburg

2: CCN

3: CCN

4: ACPS

5: CCN

Huîtres à la rosé

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
20 Zeeuwse oesters 16 eetlepels oesternat 4 el vinaigre à la rosé of rode wijnazijn 6 el gembersiroop 8 theelepels olijfolie 1 theelepel zeer fijn gesneden rode paprika bieslook	<p>Open de verse oesters boven een pan zodat het oesternat wordt opgevangen. Zeef het oesternat en vermeng de benodigde hoeveelheid met de vinaigre à la rosé, gembersiroop en de olijfolie. Verwarm dit mengsel en voeg de fijn gesneden paprika toe.</p> <p>Verwarm de oesters in het resterende oestervocht zonder ze te garen en leg ze in de voorverwarmde schelpen.</p> <p>Nappeer de vinaigrette erover en garneer ze met wat bieslook.</p>

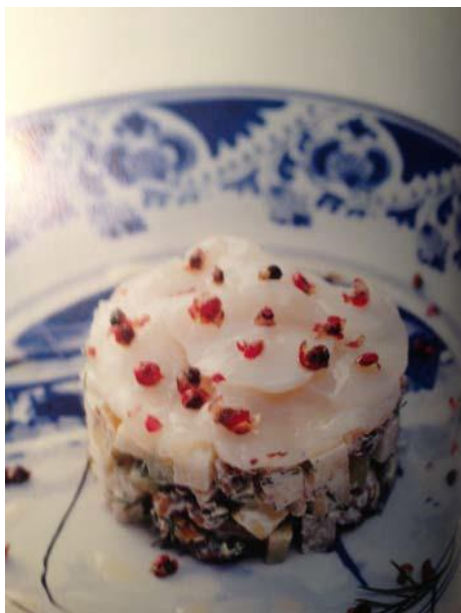
Serveer:

Bekleed een groot bord of schaal met gekreukt aluminiumfolie of zeezout. Leg hierop de oesters



Taartje van knolselderij en avocado met coquilles

Ingrediënten (voor 10 personen) 250 gram knolselderij, gesneden in blokjes van 0,5 cm 15 grote jakobsschelpen sap van 2 limoenen roze peperkorrels 1 ¼ avocado, gesneden in blokjes van 0,5 cm sap van 1 citroen bos dille 125 gram walnoten, grof gehakt 2,5 el crème fraiche (grof zee)zout olijfolie	Bereiding: Blancheer de knolselderij 2 minuten in kokend water en spoel de blokjes onder koud water af. Laat ze goed uitlekken. Snijd de St. Jakobsschelpen in dunne plakjes en leg deze op een bord. Besprenkel ze met het limoensap en strooi er 2 eetlepels gekneusde roze peperkorrels over. Zet ze op een koele plaats weg en laat ze 10 minuten marineren. Besprenkel de avocadoblokjes met het citroensap. Hak de dille fijn, maar houd enkele takjes achter ter decoratie. Meng in een ruime kom de knolselderij, walnoten, avocado, crème fraîche en dille. Verdeel dit over 10 borden. Gebruik een rond uitsteekvormpje. Leg de plakjes jakobsschelpen dakpansgewijs op de taartjes. Besprenkel ze met olijfolie en decoreer elk taartje met een takje dille, grof zeezout en wat roze peperkorrels.
--	--



Pumpkinsoep

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>(voor 10 personen)</p> <p>2,5 kilo Butter nut pompoeen of muskuspompoeen</p> <p>3 grote uien 3 tenen knoflook 150 gram lente uitjes 1,5 madam jeannette peper</p> <p>5 eetlepels arachideolie olie 8 takjes tijm 3 laurierblaadjes Zout</p>	<p>Snijd de pompoeen doormidden, schil hem en verwijder de zaadjes met een lepel. Snijd het vruchtvlees in stukken van ongeveer 2 centimeter.</p> <p>Pel de uien en de knoflook en hak ze fijn. Maak de lente uitjes schoon en snijd ze in ringen. Verwijder de zaden en de zaadlijsten van de peper. (advies: Draag daarbij rubber handschoenen en vermijd contact met ogen en slijmvliezen. Neem dit letterlijk!!)</p> <p>Verhit de olie in een ruime pan en zet de ui, knoflook en de lente ui aan, zonder dat ze kleur krijgen. Bak vervolgens de gesneden pompoeen 4-5 minuten mee.</p> <p>Giet er daarna 2,5 liter water bij en breng de inhoud op middelmatig vuur aan de kook.</p> <p>Maak in het vruchtvlees van de pepers een gaatje en rijg ze aan een touwtje. Hang deze tijdens het koken in de soep. Voeg de laurier en de tijm toe.</p>
<p>Voor de garnering;</p> <p>100 gram lente uitjes 1 eetlepelcitroen tijm blaadjes 1 stuk parmezaanse kaas 1 flesje pompoeenpittenolie</p>	<p>Temper het vuur en laat de pompoeen 25 a 30 minuten zachtjes koken. Verwijder de tijm, laurier en het vruchtvlees van de pepers.</p> <p>Pureer de soep in een blender of met de staafmixer en passeer hem door een haarzeef.</p> <p>Op smaak brengen met zout.</p>
<p>1 doosje latex handschoenen</p>	<p>Maak de lente uitjes voor de garnering schoon en snijd deze in dunne ringetjes.</p> <p>Haal de citroentijmblaadjes los. Rasp de Parmezaanse kaas.</p>
<p>Hou als stelregel 750 ml aan voor 4 borden soep.</p>	

Serveren:

Verdeel de soep over warme kopjes. Laat in het midden een prop geraspte kaas in de soep zakken en bestrooi ze met de ui en de tijm. Druppel tot slot enkele druppels pompoeenpittenolie (kürbiskernöl) in een rondje in de soep.



Ree biefstukjes met portsabayon

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>2 ½ dl port Enkele jeneverbessen 2 takken tijm Enkele peperkorrels 2 laurierblaadjes 10 ree biefstukjes à 100 gram</p>	<p>Vermeng de port met de kruiden en specerijen. Leg de biefstukjes in de port. Zet ze in de koeling.</p>
<p>600 gram reebotten 200 gram wildparures 50 gram ui 50 gram wortel 50 gram prei 50 gram knolselderij</p>	<p>Hak de botten fijn. Pinceer deze met de parures in de oven. *) Voeg de kleingesneden groente toe. Scheep alles zonder vet in een pan. Voeg koud water toe tot alles onderstaat. Breng het geheel aan de kook. Schuim het af. Laat alles drie uur trekken. Passeer de bouillon. Haal het vlees uit de marinade.</p>
<p>Zout</p>	<p>Vermeng de marinade met de bouillon. Reduceer het geheel tot 3 dl. Zeef de fond. Breng op smaak met zout . Laat de fond afkoelen.</p>
<p>5 eidooiers</p>	<p>Klop de eidooiers los met de fond. Klop de saus au bain-marie tot deze stevig en luchtig is.</p>
<p>8 struikjes witlof 40 gram boter</p>	<p>Maak de blaadjes witlof los. Snijd deze in de lengte door. Sauteer de witlof in de boter. Breng de groente op smaak met zout.</p>
<p>Peper uit de molen 40 gram boter ½ dl olie</p>	<p>Kruid de biefstukjes met peper uit de molen. Sauteer het vlees in een mengsel van boter en olie. Laat het vlees ontspannen. Zout het vlees licht na. Trancheer het vlees.</p>

Presentatie:

Scheep wat saus op een warm bord.
Leg de witlof erin.
Leg het vlees erbij.
Zet het aardappelgarnituur erbij.

Aardappelrol met noten

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
60 gram hazelnoten 60 gram amandelen	Rooster de noten licht. Hak de noten fijn.
100 gram boter	Klaar de boter. (Zie receptuur juni) Smeer een bakplaat met boter in.
1 kg aardappelen Zout	Schil de aardappelen, snijd ze klein. Kook ze gaar met wat zout. Giet ze af. Stoom ze droog. Knijp ze door de pureeknijper.
2 eieren Nootmuskaat	Roer de puree glad met het ei. Breng de puree op smaak met zout en nootmuskaat, roer de noten door de puree.
10 vellen filodeeg	Leg het filodeeg op het aanrecht, spuit de puree erop, rol het geheel op. Leg de rol met de sluiting op de bakplaat. Smeer deze in met de rest van de boter, prik er gaatjes in. Bak de rol goudgeel in een oven van 175 graden (15-20 minuten)
	Presentatie: Snijd de rol in schuine stukken.

Beschrijving van de techniek van het pinceren van magere beenderen

1. Verhit de oven voor op $\pm 180^{\circ}\text{C}$.
2. Verhit een braadslee op het fornuis met weinig vet.
3. Schep de beenderen voorzichtig in de braadslee.
4. Zet de braadslee in de oven.
5. Schep de beenderen voortdurend om.
6. Blijf regelmatig omscheppen tot de gewenste kleur is bereikt.
7. Verwijder het overtollige braadvet.

Dus pinceren is het op 180 graden uitbakken van de botten in de oven totdat ze bruin zijn en het vet weggooien.

Een foto volgt.

Chocoladeganache met frambozencrème

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Frambozenvulling: 65 gram suiker ½ kg frambozen (diepvries) 0,75 dl water	Vulling: Kook voor de vulling de suiker met water (75 ml voor 10 pers). Voeg de frambozen toe en kook ze 3 minuten Wrijf ze door een fijne zeef Schenk de frambozensaus terug in de pan en kook die tot siroop. Laat nog zachtjes 10 minuten inkoken tot een dikke puree en laat die afkoelen.
Ganache: 450 gram chocolade puur 2 dl slagroom 30 ml cognac 150 gram Crème fraîche Olie om in te vetten	Ganache: Smelt voor de ganache de chocolade in een kom boven een pan met kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt.) Verwarm de slagroom in een steelpan. Neem de kom met chocolade van het waterbad. Voeg al kloppend de warme room toe aan de chocolade. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Roer de cognac door het chocolademengsel. Klop de ganache nu ongeveer 5 minuten krachtig door totdat hij luchtig is en mooie pieken vormt. Meng de ganache met de crème fraîche. Vet kleine souffléschaaltjes dun in met olie en leg in elk een op maat geknipt rondje bakpapier. Vul de soufflévormpjes voor 1/3 met de ganache. Druk in het midden een flink holletje en schep daarin 1,5 eetlepel frambozenpuree. Scheep de rest van de ganache erop en maak de bovenkant glad. Zet tot gebruik afgedekt koel weg.
Garnering: Cacaopoeder Poedersuiker 250 gr Frambozen verse 40 stuks Goudparels	

Serveer:

Begin 30 minuten van te voren.

- Snijd de chocoladerondjes langs de rand met een scherp mes los.
- Stort voorzichtig, verwijder het bakpapier en plaats ze op gekoelde borden.
- Bestuif de ganache en de borden met wat cacaopoeder en poedersuiker.
- Garneer met frambozen en goudparels.

