



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu mei 2017

Gebraiseerde eendenborst op chutney van asperges

**Bokkenpootjes van gerookte zalm met gemarineerde
asperges**

**Lamellen wit en groen, timbaaltje van snoekbaars,
Parmaham, gepofte tomaatjes en basilicumboter**

**Roergebakken asperges met licht gerookte kalfshaas,
saus van morilles en peterselierisotto**

**Savarin van aardbei met gemarineerde aardbei en
yoghurtijs met dragon**

Menu mei 2017

Cuisine Culinaire Maastricht

Deze receptuur is afkomstig van kookver. De Eenhoorn en verfijnd door Ger Starmans

Pagina 1 van 10

Gebraiseerde eendenborst op chutney van asperges

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>2 kleine eendenborsten</p> <p>1 takje tijm 1 takje rozemarijn 1 el honing 1 el appelstroop</p> <p>3 asperges 15 gr gember 1 Spaanse peper 30 gr. suiker</p> <p>10 bieslooksprietten</p>	<p>Eendenborst</p> <p>Maak de eendenborst schoon, snijd een fijne ruit in het vet. Hak de tijm en rozemarijn en vermeng het met de honing en appelstroop. Bak ze rustig op het vet aan. Geef peper en zout op de bovenkant. Als het vet is uitgebakken smeer dan de fijngehakte tijm en rozemarijn erop en pak ze in alufolie. Leg De pakketjes vijf minuten in de oven op 150°. Laat ze afkoelen in de folie.</p> <p>Chutney</p> <p>Schil de asperges en snij ze in fijne brunoise. Rasp de gember. Snijd de Spaanse peper ragfijn. Karamelliseer de suiker licht, voeg de geraspte gember en Spaanse peper toe. Zet even mee aan en voeg de asperge toe. Laat rustig even gaan tot het vocht uit de asperge komt. Kook dan iets sneller in tot de juiste dikte. (dikte van een jam) Maak op smaak.</p>

Serveer:

Snijd voor de amuse de eendenborst in dunne plakjes.
Schep op een bordje wat chutney. Leg er 3 plakjes eend op.
Serveer met een spriet bieslook.



Menu mei 2017

Cuisine Culinaire Maastricht

Deze receptuur is afkomstig van kookver. De Eenhoorn en verfijnd door Ger Starmans

Bokkenpootjes van gerookte zalm met gemarineerde asperges

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>gerookte zalm 20 cm recht</p> <p>125 gr gerookte zalm (Let op! Dit is het reststuk van bovenstaande zalm) 300 gr slagroom 3 blaadjes gelatine peper/zout beetje chilisaus</p> <p>15 asperges AA.</p> <p>1 dl sherryazijn 1 el honing 1 el grove mosterd 2 dl. olijfolie (mooie) 1 el fijngehakte kappertjes 1 el fijngesneden sjalot 1 el fijngesneden bieslook</p> <p>½ bos peterselie ½ bos kervel</p>	<p>Zalm Snijd 3 moten van 5 cm met vel van de zalm en vries in (dit kan het beste gedaan worden door degene die Mise en Place maakt)</p> <p>Zalmmousse Verwarm 40 gr. van de slagroom. Los hier de geweekte gelatine in op. Klop de rest van de room op yoghurt dikte. Draai de zalm goed fijn in de keukenmachine en voeg de room met gelatine toe. Draai nog even goed glad en wrijf dit door een bolzeefje. Spatel door de room en maak op smaak met peper, zout en chilisaus. Doe in een spuitzak en leg koud weg (maak de spuitzak zo plat mogelijk dan koelt hij sneller af) Wij kunnen hier gebruik maken van de shock freezer.</p> <p>Asperge en marinade Schil de asperges en snijd ze in stukken van ongeveer 4cm. Daarna julienne snijden. Vermeng ze met de marinade en zet koud weg. (shock Freezer)</p> <p>Meng voor de marinade alle ingrediënten door elkaar met een garde en maak op smaak.</p> <p>Hak de gewassen peterselie zonder steel en de kervel met steel fijn en laat drogen op keukenpapier of een doek. Meng met elkaar.</p> <p>Snijd de bevroren zalm op de snijmachine in dunne plakken (evenwijdig aan het vel) en leg gelijk op huishoudfolie (6 banen tegen elkaar). Spuit er een rechte streep mousse op 1.5 cm dik en rol strak in. Vries de rollen licht aan. (shock freezer) Snijd de rollen op de naadjes van de plakjes zalm en</p>

Menu mei 2017

Cuisine Culinaire Maastricht

Deze receptuur is afkomstig van kookver. De Eenhoorn en verfijnd door Ger Starmans

Pagina 3 van 10

chili cress vene cress	doop de uiteinden in het peterselie- kervelmengsel. 2 rolletjes per persoon.
---------------------------	---

Serveer:

Leg wat gemarineerde asperge op het bord. Leg hierop 2 rolletjes zalm en garneer met de cress.



Lamellen wit en groen, timbaaltje van snoekbaars, Parmaham, gepofte tomaatjes en basilicumboter

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>500 gr. snoekbaarsfilet zonder vel en graatjes 2 eieren 200 gr. room peper en zout</p>	<p>Snoekbaars mousseline (is dunner dan een farce)</p> <p>Maak de snoekbaars schoon. Snijd de filets fijn en voeg peper en zout toe. Doe ze in de keukenmachine en draai fijn. Als het een bal begint te worden eerst de eieren toevoegen. Draaien tot het weer een bal wordt en dan de room toevoegen in twee keer. (als je alles tegelijk doet gaat de massa schiften) Doe in een spuitzak. Leg koud weg.</p>
<p>10 witte asperges AA 10 dikke groene asperges</p>	<p>Asperges Schil de witte asperges en snijd ze op de snijmachine (stand 1,5) in de lengte in plakken. Houd de koppen heel. Snijd de groene ook in lange repen. Blancheer de repen in water met zeezout, maar houd ze heel. Spoel koud. Maak op een rvs-blad zebrapaden van de repen asperges. (4 om 4) Besmeer deze met gesmolten boter en dek af met huishoudfolie.</p>
<p>10 plakjes Parmaham</p>	<p>Droog de plakken ham in de oven op 100°.</p>
<p>175 gr gezouten boter 40 gr basilicumblaadjes peper en zout citroensap beetje asperge vocht</p>	<p>Timbaaltje Bekleed rvs-ringen Ø 4 cm met bebotert vetvrij papier en zet in een braadslee. Spuit in de ringen de visfarce, giet er een laagje warm water bij, wat op smaak is gemaakt met zeezout en een scheutje witte wijnazijn. (blijft de vis witter)</p> <p>Dek het geheel af met plastic folie en pocheer het rustig gaar. Mag niet warmer worden dan 75°C. (kerntemperatuurmeter in het water hangen!)</p> <p>Verwarm de boter met een beetje aspergevocht van het hoofdgerecht. Maak op smaak met peper, zeezout en citroensap en draai vlak voor het uitserveren de basilicum erdoor. Zeef het en draai nog een keer op met de staafmixer.</p>

30 honing tomaten

Knip de tomaten in trosjes van drie, bestrooi ze met peper, zeezout en wat olijfolie en pof ze in de oven op 150°.

Serveren:

Leg een "zebrapad" asperges op een bord. Zet daarop een timbaaltje snoekbaars iets uit het midden. Leg de tomaten aan de andere kant uit het midden. Drapeer de saus er om heen. Leg het plakje parmaham op het timbaaltje.



Roergebakken asperges met licht gerookte kalfshaas, saus van morilles en peterselierisotto

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>20 asperges AA zeezout</p> <p>1 kalfshaas vuil ± 900 gr</p> <p>80 gr. morilles vers</p> <p>½ wortel ½ ui ½ prei 2 takjes tijm ½ teentje knoflook 4 dl Jus de veau 4 dl room</p> <p>300 gr. risotto rijst 1 sjalotje 1 teen knoflook 2,5 dl witte wijn 8 dl kippenbouillon 4 dl water bos platte peterselie</p>	<p>Zet de borden warm.</p> <p>Asperges Schil de asperges en snijd de kontjes eraf. Kook de schillen en kontjes eerst in ruim water met zeezout, even doorkoken. Haal de schillen uit het vocht, en kook nu de asperges in het kookvocht gedurende 3 minuten en zet af. Bewaar het vocht!</p> <p>Kalfshaas Maak de kalfshaas schoon (vliezen, ketting en rafels, bewaar het afval) en bind hem op. (De kop kan het beste apart opgebonden worden). Rook de kalfshaas licht in de rookoven 10 minuten op vuur en dan 30 minuten gesloten, zonder vuur. Braad hem daarna bruin aan. Doe in een braadslede in de oven op 100°C tot een kerntemperatuur van 52°C. Haal uit de oven en laat, luchtig afgedekt met aluminiumfolie, nog even staan.</p> <p>Morilles Snij de kontjes van de morilles en maak ze schoon. Snij ze in ringen. De steeltjes en ander afsnijdsel gaan naar de saus.</p> <p>De saus Zet de ketting, vliezen en afsnijdsels van de kalfshaas met het bouquet aan in boter. Blus af met de fond en room en voeg de morilleafsnijdsels toe. Laat lekker inkoken tot een saus. Zeef de saus en maak op smaak met peper en zout. Voeg tenslotte de in ringen gesneden morilles toe en warm het goed op.</p> <p>Risotto Fruit de gesnipperde sjalot en gehakte knoflook licht aan in boter. Voeg de rijst toe, zet even mee aan en blus af met 2,5 dl witte wijn. Breng aan de kook en voeg beetje bij beetje de kippenbouillon toe tot de rijst gaar is. De bouillon moet absoluut hoog op smaak zijn.</p>

	<p>Maak op smaak met peper, zout en de fijngehakte peterselie. Snij de asperges in drie stukken. Smoor de kopstukken in boter met wat aspergevocht en bak de andere stukken op in boter, zonder vocht. Snij het vlees in plakken en maak de saus warm.</p>
--	--

Serveren:

Zet 2 aspergepunten rechtop op het bord. Leg 4 gebakken stukken asperge als een waaier op het bord. Schep een quenelle risotto in de waaier. Leg er 2 plakken vlees bij en nappeer de saus er op en omheen.



Savarin van aardbei met gemarineerde aardbei en yoghurtijs met dragon

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>300 gr. bloem 20 gr. verse gist 175 gr. melk 100 gr. heel ei 100 gr. boter gesmolten 25 gr. suiker 3 gr. zout 10 savarinbakjes (klein tulbandvormpje)</p>	<p>Savarin</p> <p>Maak een beslag voor de Savarin. Los de gist op in wat lauwwarme melk. Meng in de deegmachine de melk en eieren door de bloem. Voeg de gesmolten boter, suiker en het zout toe. Laat in de machine rijzen, waarbij de beslagkom afgedekt is. De vormpjes beboteren en bestuiven met bloem. Na het rijzen het beslag nogmaals met de deegmachine doorslaan. Doe het beslag in een spuitzak en vul de vormen voor 1/3. Dek af met plastic folie. Laat goed rijzen en bak af in de oven op 175°C ongeveer 15 minuten. Af laten koelen en storten. Bolle kant iets vlakken door er een plakje af te snijden.</p>
<p>175 gr. suiker 125 gr. water 40 gr bosaardbeienlikeur</p>	<p>Saus</p> <p>Maak een suikersiroop, laat afkoelen en voeg de bosaardbeienlikeur toe. Haal hier vlak voor het uitserveren de Savarin door.</p>
<p>650 gr. aardbeien 40 gr rietsuiker fijn gesneden mint blaadjes balsamicoazijn</p>	<p>Gemarineerde aardbeien</p> <p>Maak de aardbeien schoon en snij ze in blokjes van 5 x 5 mm. Bestrooi de aardbeien met wat rietsuiker ongeveer 40 gr. en maak op smaak met fijngesneden mint blaadjes en balsamicoazijn. Zet koud weg. Voor de garnering 10 topjes mint 10 min. in een bakje met koud water laten staan. Daarna tussen nat keukenpapier bewaren voor de opmaak.</p>
<p>8 dl. boerenyoghurt 225 gr. suiker 100 gr. water 50 gr dragon 40 gr glucose</p>	<p>Yoghurt/dragon ijs</p> <p>Pluk de dragon en snijd de blaadjes dragon fijn. Kook van het water en de suiker een siroop en voeg hier de gekneusde stelen dragon aan toe en laat rustig trekken van het vuur af. Zeef de siroop en roer de glucose en de basic texturas</p>

40 gr basic texturas	erdoor. Vervolgens de yoghurt erdoor roeren en draai op in de ijsmachine. Voeg aan het eind de fijn gesneden dragon toe. Aardbeienmengsel zeven, vocht opvangen.
----------------------	--

Serveren:

Vul de gedoopte Savarinholte met het aardbeienmengsel. Plaats op het bord.
Nappeer wat opgevangen vocht over het aardbeienmengsel en steek hier het mint-takje in.

Schep een mooie quenelle yoghurt/dragon ijs onder de savarin.

