



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu November 2020

Cantharellenboter met stokbrood 1

Pompoencappuccino met truffelroom 2

Kabeljauwhaasje met pesto en broodkruimkruidenkorst 3

Hertenfilet met bloedworst en appel 4

Gemberbierijs met 5 spicesmousse 5

- 1: Hanos
- 2: Steven Dehaeze
- 3: CCN Amsterdam
- 4: Wim Mertens
- 5: Librije's atelier

Cantharellenboter Hanos

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
250 g cantharellen 1 sjalotje Groentebouillon	Maak de cantharellen goed schoon Snipper het sjalotje fijn en fruit aan met de cantharellen in een beetje boter. Blus af met een beetje groentebouillon om de smaakstoffen goed uit de pan te halen. Laat het vocht verdampen. Doe de cantharellen in een blender en druk een paar keer op de pulse tot ze het gewenste formaat hebben. Sla de boter luchtig en spatel de cantharellen door de boter.
250 g ongezouten boter	
stokbrood	Serveer met wat stokbrood



Pompoencappuccino met truffelroom Steven Dehaeze

Ingrediënten (voor 4 personen)	Bereidingswijze
<p>6 dl consommé 10 g wintertruffel</p> <p>200 g pompoenvruchtvlees 40 g ui olijfolie</p> <p>1 dl room</p>	<p>Snijd de wintertruffel in grove stukken en pocheer ze 1 uur in de consommé. Dit kan groente- of kippen Zeef en bewaar beiden.</p> <p>Snijd het pompoenvlees in kleine blokjes Stoof de gesnipperde ui in olijfolie en voeg pompoenblokjes toe. Giet de consommé erover en breng aan de kook, laat even doorkoken. Pureer, kruid met peper en zout en zeef. Houd de soep warm.</p> <p>Pureer de room met de truffel, peper en zout tot een halfvloeibare vloeistof.</p>
<p>Serveren</p> <p>4 Plakjes truffel</p>	<p>Serveren</p> <p>Giet de pompoenmassa in een glaasje, giet er een dun laagje truffelroom op. Garneer met een plakje truffel.</p>

Consommé is een geheel ontvette bouillon of fond die helder is gemaakt en waaraan een bepaalde garnituur is toegevoegd.

Voor dit gerecht kun je groentebouillon / fond of gevogeltebouillon / fond gebruiken.



Groentebouillon / fond
Paul Ivic

Ingrediënten (voor personen)	Bereidingswijze
Voor 1 ½ liter fond 4 wortels 1 knolselderij 1 peterseliewortel 2 prei 4 uien ½ savooiekool 3 l water 10 peperkorrels Zout 2 eetlepels glutenvrije miso-pasta 4 laurierblaadjes	Voor 1 ½ liter fond Alle groente in kleine blokjes van 1 cm snijden. In een grote pan doen en water erop. Kruiden en specerijen toevoegen. Breng alles aan de kook. Laat op middelhoog vuur inkoken tot 1 ½ liter. De fond zeven. Klaar voor direct gebruik of zet hem goed gekoeld weg.

Groentebouillon
Sergio Herman

Ingrediënten (voor 4 personen)	Bereidingswijze
2 l water 3 teentjes knoflook, gepeld 2 uien, gesneden 3 takjes tijm 1 takje rozemarijn 1 wortel 2 stelen bleekselderij 1 eetlepel versgemalen zwarte peper zout	Breng voor de court-bouillon het water aan de kook. Voeg alle ingrediënten toe en laat de bouillon Circa 30 minuten trekken Laat de bouillon afkoelen en zeef.

gevogelfond

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
1,5 kg gevogeltekarkassen of kippenvleugels 2,5 l water ½ ui 1 wortel 1 prei 1 stengel selderij 1 takje tijm 1 laurierblaadje peperkorrels	Maak de kip schoon. Was de groente en snijd klein Leg de karkassen in de pan en schenk het water erbij Breng aan de kook en schuim het oppervlak regelmatig af. Voeg de groente, tijm, laurier en peperkorrels toe. Laat de fond ongeveer 2 uur sudderen Zeef de fond door een puntzeef.

Kabeljauw met pesto en broodkruimkruiden

CCN Amsterdam

<p>Ingrediënten (voor 4 personen)</p> <p>Kabeljauw ½ kg kabeljauwhaas Grof zeezout Tijm Olijfolie</p> <p>Saus 200 g grote groene olijven 400 g cherrytomatjes in blik 10 g blanke amandelen 10 g gezouten kappertjes 20 g witte wijnazijn Citroenolie Basilicumolie</p> <p>Pesto 25 g amandelen 20 g gezouten kappertjes 30 g taggia olijven 35 g zongedroogde tomaten 5 g citroenschil 10 g pijnboompitten 1 dl olijfolie</p> <p>Broodkruim ¼ zuurdesembrood Handje platte peterselie 1 el verse tijm 1 el verse dragon 1 el marjolein</p> <p>Serveren</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Kabeljauw Wrijf de kabeljauw in met ruim zeezout en laat in de koeling 20 minuten pekelen. Spoel de vis goed af en dep droog. Portioneer de vis en doe wat takjes tijm en een eetlepel olijfolie in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de vis 30 minuten in de sous vide op 52 graden. Haal de vis uit de zakken en dep droog.</p> <p>Saus Kappertjes afspoelen. Doe olijven, tomaten, amandelen, afgespoelde kappertjes en azijn in de blender en draai glad. Doe de pulp in een pan en verwarm tot het kookpunt. Zeef de saus en druk goed alle vocht uit de pulp. Breng op smaak met citroenolie, basilicumolie en zout en houd warm.</p> <p>Pesto Spoel eerst de kappertjes af. Doe alle ingrediënten behalve de olijfolie in de blender en draai glad. Voeg een beetje olie toe tot een dikke saus. Breng op smaak met zout.</p> <p>Broodkruim Snij de korsten van het brood en scheur het in kleine stukken. Droog het in de oven van 100° C en maal het niet te fijn. Hak alle kruiden fijn en bak het broodkruim en de kruiden in een beetje olijfolie.</p> <p>Serveren Verdeel het broodkruim over de stukken vis. Leg een eetlepel pesto midden op het bord. Leg hierop een stuk kabeljauw. Lepel de saus rondom.</p>
---	---



Hertenfilet met kastanjepuree, bloedworst en appel

Wim Mertens

Ingrediënten (voor 4 personen)	Bereidingswijze
Gratin van aardappelen selderij 1 kg frietaardappel 1 knolselderij 2 dl room 2 dl volle melk Zout peper en nootmuskaat 1 ei Room	Gratin van aardappelen en selderij Maak de aardappelen en knolselderij schoon. Snijd ze op de mandoline (schaaf) in plakken van 3 mm. Schik in een ingevette schaal 2 laagjes aardappel, een laagje knolselderij en ga zo door tot de schaal vol is. Breng de melk en de room aan de kook, breng op smaak met peper en zout en nootmuskaat giet het over de aardappels. Bedek met bakpapier en zet in de oven van 150° C voor 1 ½ uur. Laat afkoelen. Steek rondjes eruit. Bestrijk ze met de eidooier, roommengsel. Kleur ze in 10 minuten in een hete oven
Kastanjepuree 150 g gepelde kastanjes ½ dl melk 25 g suiker 125 g aardappelpuree 25 g boter Peper en zout	Kastanjepuree Kook de kastanjes gaar in 1 dl melk. Giet ze af doe er 50 g suiker bij en pureer met de staafmixer. Meng met de aardappelpuree en 50 g boter. Breng op smaak met peper en zout.
Torentje bloedworst met appel 1 bloedworst 2 Granny Smith Kerriepoeder Boter 100 g suiker	Torentje bloedworst met appel Snijd de bloedworst en de appel in gelijke plakjes van ½ cm en bak de bloedworst even in de boter. Bak de appelplakjes en karamelliseer ze met een beetje suiker en kerriepoeder. Maak er een torentje van met daarbovenop een beetje veenbessencompote.
Veenbessencompote 1 zak veenbessen vers of diepvries (kleine bessen) 2 eetlepels honing ½ kaneelstokje Theelepel nootmuskaat	Veenbessencompote Doe alle ingrediënten in een vacumeerzak. Gaar in de sous vide bij 85° C voor 2 uur. Mooiste is als de besjes nog structuur hebben.

<p>Enkele druppels etherische olie van sinaasappel</p> <p>Saus 75 g suiker 2,5 dl wildjus / wildfond Boter</p> <p>Cantharellen 100 g cantharellen 1 sjalotje Boter</p> <p>Hertenfilet 500 g hertenfilet Boter olijfolie</p> <p>Serveren</p>	<p>Saus Karamelliseer 75 g suiker en blus af met de wildjus. Kook in en breng op smaak met peper en zout Eventueel monteren met boter.</p> <p>Cantharellen Maak de cantharellen goed schoon met borsteltje of stukje keukenpapier en het steeltje met een mesje. Snijd het sjalotje fijn. Bak het sjalotje en de cantharellen in de boter vlak voor serveren goudbruin. Kruid eventueel met peper en zout.</p> <p>Hertenfilet Kruid de filet. Bak in de boter, olie mengsel bruin Gaar in de oven bij 200°C ongeveer 5 minuten. Kerntemperatuur: 55° C.</p> <p>Je kunt ook eerst sous vide garen en daarna in de pan een mooi bruin korstje bakken in de pan Bij sous vide: hertenfilet vacu meren Sous vide temperatuur 59° c voor 40 minuten.</p> <p>Serveren Zet op een bord de aardappelselderij gratin. Daarnaast de cantharellen met daarop de hertenfilet in plakjes. Leg het torentje bloedworst en een quenelle kastanjepuree erbij. Drappeer de saus in strepen erbij.</p>
---	--



Gemberbierijs met 5 spicesmousse

Librije's atelier

Ingrediënten (voor 4 personen)	Bereidingswijze
Mousse van 5 spices 75 g eidooier 50 g suiker 50 g mascarpone 250 g slagroom 2 blaadjes gelatine 1 theelepel 5 spices ½ vanillestokje	Mousse van 5 spices Meng de 5 spices samen met het merg van het vanillestokje door de mascarpone. Kook de suiker, met een klein beetje water, op tot 120° C. Gebruik hiervoor een thermometer. Ondertussen de eidooier luchtig kloppen in de kitchenaid keukenmachine. Wanneer het suikermengsel de juiste temperatuur heeft bereikt, dit voorzichtig bij de eidooiers gieten. Klop dit mengsel koud en luchtig in de machine. Week de gelatine in ruim koud water. Klop 200 gram van de room lobbij. De overige 50 gram verwarmen en hier de gelatine in oplossen. Meng dit door het mascarponemengsel. Spatel vervolgens deze mascarpone door de luchtige eidooiers (= de pâte à bombe) En vervolgens door de halfgeslagen room. Vul hiermee bolmatjes met behulp van een spuitzak en strijk netjes af met een paletmes. Vries de mousse in.
Gemberbierijs 375 g gemberbier bv Bundaberg ginger beer 30 g geraspte verse gember 38 g suiker 70 g citroensap	Gemberbierijs Laat de geraspte verse gember marinieren in het gemberbier. Voeg hier alle andere ingrediënten aan toe en vermeng koud. Na 15 minuten de gember eruit zeven. De massa opdraaien in de ijsmachine.
Macadamianoten 150 g macadamianoten	Macadamianoten Bruneer de macadamia's in een oven van 160 °C gedurende 12 minuten. Laat ze vervolgens afkoelen en hak ze fijn. Mousse afwerken Haal de halve bollen uit de vormen. Houd een platte kant van een bal op je handpalm, zodat deze licht smelt. Druk dan gelijk op een andere halve bal zodat ze mooi op elkaar plakken.

<p>Suikersiroop basisrecept 250 g suiker 250 g water ½ vanillestokje Schil van ½ citroen Schil van ½ sinaasappel</p>	<p>Haal de ronde ballen door de macadamianoten.</p> <p>Suikersiroop Haal de schil van de citroen en sinaasappel, zonder het wit. Gemakkelijk met dunschiller. Snijd de vanille in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Vervolgens de suiker met het water in een pan doen en hier de schillen en de vanille aan toevoegen. Laat dit gedurende 15 minuten rustig trekken op laag vuur.</p>
<p>Passievruchtensap 3 passievruchten 100 g suikersiroop</p>	<p>Passievruchtensap Snijd de passievruchten doormidden en lepel het vruchtvlees eruit. Kook dit samen met de suikersiroop op. Zet hier vervolgens kort de staafmixer in. Laat het sap afkoelen.</p>
<p>Witlof 2 miniwitlofjes</p>	<p>Witlof Haal de witlofblaadjes los van elkaar. Vlak voor het serveren aanmaken met passievruchtensap</p>
<p>Mango 1 mango</p>	<p>Mango Schil de mango. Snijd deze in grove blokken van 1 centimeter.</p>
<p>Serveren</p> <p>Bloemetjes om te garneren</p>	<p>Serveren Leg de ballen met mousse op het bord. Verdeel de mango, witlof en het passievruchtensap over het bord. Schep als laatste het ijs op het bord en garneer met bloemetjes.</p>