

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu november 2018

Gemarineerde zeebaars met jalapeño en gember ¹

Salade met kreeft ²

Taartje met ganzenlevermousse met balsamicoglacage ³

Hertmedaillon met drie soorten puree en veenbessensaus ⁴

Clementines met gin-tonic- en kaneelijs ⁵

- 1: Sligro
- 2: Bart Ausems
- 3: Jo Nelissen
- 4: samengesteld door S.Vennix
- 5: Sergio Herman

Gemarineerde zeebaars met jalapeño en gember

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Komkommergelei 2 gelatineblaadjes 1 komkommer Pastis</p> <p>Vinaigrette 1 jalapeño 25 ml gember edic 15 ml gembersiroop Citroensap van halve citroen Gemalen koriander Citroenkruid of citroenmelisse Peper en zout 1 dl olijfolie Of 1,5 dL Hellmans Jalapeño Ginger vinaigrette</p> <p>Zeebaars 700 gr zeebaarsfilet met vel</p> <p>Broodkrokantje 1 zuurdesembrood Olijfolie</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Komkommergelei Week de gelatineblaadjes in koud water. Maak komkommersap van de komkommer door deze te centrifugeren in sapcentrifuge of te cutteren in blender, en uit laten lekken in een doek. Verwarm (max. 70 C) het komkommersap en los hier vervolgens de gelatineblaadjes in op. Breng op smaak met wat Pastis. Giet het in een passende bakje en laat het minimaal 1,5 uur opstijven in de koelkast.</p> <p>Vinaigrette Rasp de jalapeño op de fijne microplanerasp. Meng gember edic, gembersiroop, citroensap, gemalen koriander, fijngesneden citroenkruid en peper en zout met de garde. Voeg de olijfolie langzaam toe. Blijf kloppen met de garde.</p> <p>Zeebaars Verwijder het vel van de zeebaars. Snijd de zeebaars in dunne plakjes en marineer deze in de vinaigrette.</p> <p>Broodkrokantje Snijd het brood in dunne plakken en steek deze uit met een ronde steker. Smeer de plakjes in met wat olijfolie en bak het brood krokant in de oven.</p> <p>Haal de komkommergelei uit de bak en snijd deze in blokjes.</p>
--	--

Bord opmaak

Togarashi, pepermelange

50 gr stemgember

20 st gedroogde

cherrytomaatjes

20 st Taggiasche olijven

100 gram Hollandse

garnalen

Limoen cress

Basilicum cress

Bord opmaak

Verdeel de zeebaars en bestrooi deze wat met togarashi.

Bouw het gerecht vervolgens op met de komkommergelei, garnalen, stemgember (zeer fijne brunoise) en daarop de zuurdesemkrokantjes.

Garneer met tomaat, olijven en de cress soorten.



Salade van kreeft met gepocheerd kwartelei en een crème van Olorososherry

Bart Ausems

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Kreeft 4 kreeft een à 400 gram per stuk 500 gr bouquet (wortel, ui, prei, selderie) 5 liter water 2 blaadjes laurier 2 takjes tijm	Kreeft Breng het water samen met bouquet (wups) aan de kook. Schep na vijf minuten de groente uit de pan en kook de kreeft een gedurende vier minuten in het vocht. Laat de kreeft een afkoelen en haal het vlees uit het karkas.
Ansjoviskoekje 60 gram poedersuiker 40 gram boter 5 ansjovisfilet 60 gram bloem 60 gram ei wit Bak papier	Ansjoviskoekje Smelt de boter en mix met behulp van een staafmixer de ansjovis door de boter. Vermeng de boter met een garde klontvrij met het eiwit, de bloem en de poedersuiker. Laat dit beslag een uur opstijven in de koelkast. Smeer met een paletmes lange banen op het bakpapier. Bak de koekjes af in een voorverwarmde oven op 150 graden Celsius gedurende 5 minuten. Direct vanuit de oven het koekje in een cirkel draaien. Vouw het gebakken koekje om een vorm.
Gepocheerd kwartelei Manier 1 10 super verse kwarteleieren 8 liter 4 deciliter natuurazijn Snuf zout Koud water en ijsblokjes 1 garde	Gepocheerd kwartelei Manier 1 Breng de acht liter water aan de kook met en snuf zout. Als het water kook de azijn toevoegen en met een garde rondjes draaien in de pan zodat er een kolk ontstaat. Daarin een voor een de eieren laten vallen. Pocheer de eieren twee minuten. Let erop dat het water niet meer kookt Haal daarna de eitjes met een schuimspaan uit de pan en laat deze afkoelen in ijswater.
Manier 2 Plasticfolie olijfolie 10 kwarteleieren	Manier 2 Zet een pan met water op en breng aan de kook. Neem een stuk huishoudfolie en hang dit in een glas. Smeer het folie in met olijfolie. Breek een eitje en doe het in de plasticfolie. Bind de folie dicht. doe dit met alle eitjes.

<p>Olorosocrème Rasp en sap van 2 limoenen 4 eetlepels boter 2 eetlepels creme fraiche 4 eetlepels tomatenketchup 4 eetlepels Olorososherry theelepels paprikapoeder</p> <p>Bleekselderijsalade Plusminus 12 stengels bleekselderij 20 ml witte wijnazijn 4 ansjovisfilets in kleine brunoise gesneden 1 dl olijfolie Peper en zout</p>	<p>Hang de zakjes folie in het water, zorg dat het uiteinde over de rand van de pan blijft. Gaar de eitjes in het water. Haal ze uit het water en laat ze afkoelen in ijswater.</p> <p>Olorosocrème Vermeng alle ingrediënten tot een crème.</p> <p>Bleekselderijsalade De bleekselderij schillen en in kleine blokjes snijden (brunoise). Verwarm een pan op het vuur, doe de olijfolie in de pan en laat deze goed heet worden. Bak de selderijblokjes kort in de olijfolie en blus deze af met de azijn. Voeg de ansjovis toe en maak de bleekselderij op smaak met peper en zout.</p>
---	---

Serveren:

Leg een ronde steker op het bord.
Verdeel in de ronde steker een knapperige salade van bleekselderij.
Presenteer hierop de gesneden kreeft.
Plaats op de kreeft het koekje en leg in het koekje een gepocheerd eitje.
Verdeel wat olorosocrème over het eitje.
Garneer het gerecht af met verse kruiden.



Taartje met ganzenlevermousse met balsamicoglacage

Jo Nelissen

Ingrediënten (voor 16 personen)	Bereidingswijze
Amandelbiscuit 250 gr eiwitten 50 gr suiker 500 gr amandelbroyage 50 % (dit is 250 gr amandelpoeder en 250 gr poedersuiker) 40 gr bloem	Amandelbiscuit Klop de eiwitten op met de suiker. Meng de bloem onder de amandelbroyage en zeef door een tamis (trommelzeef). Spatel de broyage onder het eiwit en smeer dun uit op een bakmatje. Bak op 185 graden Celsius gedurende 8 minuten in de oven Laat afkoelen en plaats een kader (b.v. patébakje) op het deeg en steek uit. Bekleed het patébakje met huishoudfolie en plaats het deeg erin. Je hebt 4 bakjes nodig. Uit de resterende biscuit kun je cirkeltjes steken voor de afwerking.
Mousse van ganzenlever 350 gr room 50 gr port 15 gr suiker 230 g ganzenleverrol 10 gr gelatine Peper en zeezout	Mousse van ganzenlever Week de gelatine in koud water Breng de room, port, suiker, peper en zout aan de kook en neem van het vuur. Mix en los de ganzenlever op in de warme room in de keukenmachine (Kitchen-aid, Magimix) Los de gelatine op in de warme massa. Laat de massa koud worden. Giet de ganzenlevermousse op de biscuit in het kader en plaats even in de diepvries.
Balsamicoglacage 2 dl goede balsamico azijn 3 blaadjes gelatine 2 dl water	Balsamico glacage Breng water aan de kook en los hierin de gelatine op. Voeg de balsamico azijn toe en kruid met peper en zeezout. Laat afkoelen en giet op de ganzenlevermousse. Plaats even in de diepvries. Haal de taart uit het kader en versnijdt in balkjes
Rabarber 1 stengel rabarber 50 gr suiker 2 dl water	Rabarber Reinig de rabarber en pocheer heel kort in water en suiker. De rabarber mag niet uiteenvallen.

<p>Taco krokant 150 gr water 50 gr arachide olie 20 gr bloem Zout Gemalen komijn</p> <p>Gel van rode biet: 200 ml sap van rode biet 2 gr gelEspessa of xantana Scheutje sushi azijn Suiker Peper en zout</p> <p>Afwerking: Cress naar keuze 1 gekookte biet, in blokjes gesneden (brunoise)</p>	<p>Taco krokant Meng alles samen en bak in een tefalpan zonder vetstof krokant.</p> <p>Gel van rode biet Mix alle ingrediënten samen. Voeg naar smaak wat suiker toe. Doe in een spuitflesje</p>
---	---

Serveren:

Schik een taartje op het midden van het bord.

Leg hierop een cirkeltje amandelbiscuit.

Werk af met een blokje rode biet.

Spuit een paar toefjes gel van rode biet op het bord.

Steek een stukje krokant in het taartje en eindig met een takje cress.



Menu november 2018
Cuisine Culinaire Maastricht

Hertenmedaillons met 3 soorten puree en veenbessensaus

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Stoofperen 10 st Remy of Gieser Wildeman peren 5 dl rode wijn 5 dl rode port 150 gr suiker 2 kaneelstokjes 4 steranijs 2 kruidnagel 2 laurierblaadjes 1 sinaasappel 1 citroen	Stoofperen Verwarm de rode wijn, rode port en suiker en los de suiker op. Voeg de specerijen, het sap en schil van de citroen en sinaasappel toe en laat even trekken Schil de peren en voeg ze toe Pocheer ze zachtjes gaar. Laat afkoelen en vacumeer ze met vocht. Zo blijven ze langer goed, maar trekt het vocht ook erg goed door.
Puree van wortel 500 gr winterwortel 1 sjalotje 80 gram geklaarde boter 5 gr karwijzaad(kummel) 2 dl runderfond 2 dl jus d'orange	Puree van wortel Schil de wortel en snijd in gelijke stukken Blancheer in water met zout en koel in ijswater Fruit de ui in de geklaarde boter en fruit het karwijzaad even mee Voeg de geblancheerde wortel en runderfond toe en kook half gaar. Voeg nu de jus d'orange toe en kook gaar. Wrijf door een zeef. Doe in een spuitzak en leg weg in warm water (Sous-Vide)
Puree van pastinaak, mascarpone en mierikswortel 5 pastinaken 50 gr boter 30 ml olijfolie 150 gr mascarpone 100 gr mierikswortelpuree	Puree van pastinaak Snijd voor de puree de boven-en onderkant van de pastinaak. Verwijder de schil en de kern. Snijd de pastinaak in dunne plakken Bak de pastinaak 2-3 minuten in olijfolie en boter Voeg 300 ml water toe en breng aan de kook Kook de pastinaak 7-9 minuten, tot de pastinaak gaar is. Giet af, vang het kookvocht op om de puree evt mee te verdunnen. Draai in een blender een puree van de pastinaak, mascarpone en mierikswortel. Verwarm en doe de puree in een spuitzak. Houd warm in warm water (sous-vide)

<p>Puree van broccoli 2 stronken broccoli 200 ml crème fraîche 2 eetlepels zure room 60 gram Parmezaanse kaas, geraspt Nootmuskaat Zout en peper</p> <p>Hertenmedaillon 10 medaillons van 75 gram Geklaarde boter</p> <p>5 jeneverbessen 2 takjes tijm 25 gram honing 2,5 dl cassislikeur 2,5 dl wildfond</p> <p>50 gram veenbessen (cranberry's) 25 macadamianoten In grove stukken gehakt.</p>	<p>Puree van broccoli Maak de broccoli schoon en snijd in grove stukken. De stronk kan ook gebruikt worden maar snijd deze wel in kleine stukjes. Kook de broccoli gaar en giet af. Doe de uitgelekte broccoli in de keukenmachine en pureer met de rest van de ingrediënten. Doe de op smaak gemaakte puree in een spuitzak.</p> <p>Hertenmedaillon Peper de medaillons Verhit de boter Bak de filets rondom bruin Temper het vuur Bak de filets rosé Haal de filets uit de pan Zout ze licht Wikkel ze in alufolie of leg ze in de oven op 60 graden. Giet het vet uit de pan Druk de jeneverbessen plat Voeg de jeneverbessen en tijm toe Karamelliseer de honing licht Giet de likeur en fond erbij Breng het geheel aan de kook Kook het in tot een lichte stroop. Verwijder de jeneverbessen en de tijm Monteer de saus met de boter Voeg de veenbessen en noten toe</p>
--	--

Serveren:

Leg een peertje in het midden van het bord
Snijd de medaillon in 3 tranches
Verdeel de tranches en leg ze om het peertje
Spuit de groentepuree tussen de hertentranches

Garneer met drie verschillende blaadjes sla
Nappeer de saus op het bord.



Clementines met gin-tonic en kaneel

Sergio Herman

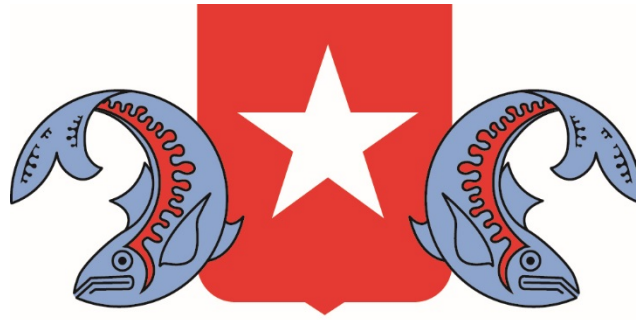
Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Granité 625 g Fever-Tree-Tonic Clementine 250 g gin 155 g suiker 200 g limoensap 250 g sap van clementines 20 clementines	Granité Meng tonic, suiker, limoensap en clementinesap en zet in de diepvries. Meng geregeld met een vork zodat je granité krijgt. Je kunt ook in sorbetière ijs maken.
Vanille-olie 3 vanille stokjes 400 ml olijfolie	 Snijd de schil van de clementines en zorg dat je het wit mee hebt. Snijd de clementines vervolgens in schijven. Vanille-olie Verwijder het merg uit het vanillestokje Doe in een bokaal en voeg de olie en de vanillestokjes toe. Bewaar koel. Hoe langer de vanille-olie staat hoe lekkerder hij wordt.
Kaneelijs 1 ei 2 dl volle melk 2 dl room 4 eidooiers 4 kaneelstokjes 150 gram suiker	Kaneelijs Doe melk, room, kaneelstokjes en 50 gram suiker in een pan. Breng het aan de kook en laat op een lage temperatuur gedurende 20 minuten inkoken. Klop de eidooiers en het ei met 100 gram suiker goed luchtig. Giet de kokende massa er al kloppend beetje bij beetje. Zorg ervoor dat het niet heter wordt dan 76 graden. Laat het afkoelen en plaats het mengsel in de koeling, Goed koelen. Draai het mengsel tot ijs met een ijsmachine.
Afwerking Limoen rasp 5 eetlepels pecannoten Bijenpollen naar smaak	Afwerking Hak de pecannoten

Serveren:

Dresseer de schijven mandarijn speels in een schaal en werk af met

vanille- olie,
kaneelijs,
granité,
limoenrasp,
pecannoten en
bijenpollen





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – november 2018

Aperitief / Gemarineerde zeebaars met jalapeño en gember

Domaine Louis Moreau – Petit Chablis 2015

land: Frankrijk

gebied: Bourgogne

druif: Chardonnay

kleur: wit

prijs: € 9.67 (Sligro)

De samenstellers van het menu plaatsten ons al meteen voor een dilemma: wat drinken bij een vis met uitgesproken smaken als gember en jalapeño zonder meteen met een al te zware wijn te beginnen? We zijn uitgekomen bij een Petit Chablis.

Chablis hoort bij de Bourgogne, maar ligt er eigenlijk noordelijk van. Waar de druiven voor de 'gewone' Chablis van de hellingen rondom het gelijknamige stadje komen, groeien die voor de Petit Chablis vaak bovenop de plateau's; de wijngaard van Louis Moreau ligt er op zanderige grond. De druiven worden vrij laat in het seizoen geplukt. De wijn rijpt minstens 4 maanden in roestvrijstalen tanks (aan Chablis komt geen hout te pas).

Petit Chablis is wat minder complex en heeft een lager zuurgraad dan Chablis. In deze frisse en aromatische wijn zijn hints van appel en citrus te herkennen.

Opvallend detail: Louis Moreau kan deze Petit Chablis zowel onder kurk als onder schroefdrop leveren.



Salade met kreeft:

Gerard Bertrand – Aigle Royal Chardonnay



land: Frankrijk

gebied: Aude (Pays d'Oc)

druif: Chardonnay

kleur: wit

prijs: € 12,09 (Sligro)

We gaan vrolijk verder met Chardonnay, maar wel met een hele andere! Gérard Bertrand – van wie we afgelopen jaar diverse wijnen gedronken hebben – produceert deze Chardonnay in wijngaarden ten zuiden van Carcassonne die op zuidhellingen liggen en een klei/zandsteenbodem hebben. De druiven gisten 6 tot 8 maanden in houten vaten en de wijn wordt gebotteld zonder filteren, waardoor er depot in de fles aanwezig kan zijn.

De wijn heeft complexe en subtiele aroma's van fruit (ananas, perzik, abrikoos), amandel, toast en witte bloemen, en kent een lange afdronk. Wordt aangeraden bij vis, schaal- en schelpdieren, wit vlees en kaas.

Taartje met ganzenlevermousse met balsamicoglacage

Giacomo Grimaldi – Barbera d'Alba Pistin

land: Italië

gebied: Piëmonte

druif: Barbera

kleur: rood

prijs: € 9,67 (Sligro)

Na het voorgaande chardonnay-geweld is er geen weg meer terug: vandaar dat we bij dit gerecht een rode wijn geselecteerd hebben. Deze Barbera d'Alba komt uit het Barolo-gebied dat gekenmerkt wordt door een kalkrijke kleibodem. De wijnbereiding vindt plaats in roestvrijstalen tanks. Dat geldt ook voor de tweede gisting, waarna de Barbera nog 9 maanden op RVS tanks blijft tot aan de botteling.



Hertmedaillon met drie soorten puree en veenbossensaus

Umberto Cesari Laurento – Sangiovese DOP Riserva 2014

land: Italië

gebied: Emilia-Romagna

druif: Sangiovese

serveertemperatuur: 16 – 18 °C

kleur: rood

prijs: € 11,00 (Sligro)

Umberto Cesari was de eerste producent die geloofde in het potentieel van de Sangiovese druif, een vertrouwen dat later internationaal weerklank kreeg en tot op vandaag een onwrikbare hoeksteen blijft van zijn wijnfilosofie. De geschiedenis van Umberto Cesari is een verhaal van familiebanden, jarenlange toewijding en volharding.



Op basis van 100% Sangiovese, de wijn heeft gedurende 24 maanden gerijpt op grote Sloveense eikenhouten vaten van 30 hl.

De wijn heeft een granaatrode kleur met in de neus voornamelijk geuren rijpe bessen, zwarte kersen, mokka en lichte tabak. Elegante tannines in de afdronk, een verfijnde en uitgebalanceerde wijn.

Een wijn om te bewaren, wordt enkel maar beter met de jaren! Jammer dat ie op de kookavond op moet...

Clementines met gin-tonic- en kaneelijs

Gonzales Byass – Nectar Pedro Ximénez

land: Spanje

gebied: Cádiz

druif: Pedro Ximénez

serveertemperatuur: kamertemperatuur

kleur: Donker

prijs: € 12,10 (Sligro)



Nectar Pedro Ximénez is verrassend zoet en vol van smaak met een donkere mahoniekleur. Vol en krachtige evenwichtig eigenschappen. Nectar Pedro Ximénez heeft een opvallende geur van rozijnen. In de smaak gedroogd fruit, karamel, vijgen en noten. Bijna stroopachtig van structuur. Serveren op kamertemperatuur.

Gonzalez Byass werd in 1835 opgericht door Manuel Maria Gonzalez Angel. Hij kwam naar Jerez en kocht hier een klein wijnhuis en begon met de productie en export van zijn eigen wijnen. In 1885 besloot hij om samen te gaan met Robert Blake Byass en Gonzalez Byass was geboren. In 1998 heeft de familie Byass afstand genomen van het wijnhuis en staat Gonzalez Byass onder leiding van de familie Gonzalez.

Sherry wordt geproduceerd in het uiterste zuiden in de provincie Cádiz, die het westelijke deel van de streek Andalusië vormt. Ruim 3000 jaar geleden vestigden de Feniciërs zich hier en noemden de streek Xera. De meegebrachte druivenstokken vonden een ideale bodem en klimaat. De Romeinen noemden de streek later Ceret. Door een verbastering kreeg het zijn huidige naam Jerez. Tijdens de overheersing door de Moren gebruikte men de Arabische naam Cherrish. Deze werd in de loop der tijden omgevormd tot Sherry. De streek is een uitgestrekte driehoek met als grenzen rivieren en de Atlantische Oceaan.

Past goed als aperatief, bij dessert en kaas.

Prijzen zijn weergegeven inclusief BTW, maar kunnen (tijdelijke) aanbiedingen zijn.

Salute!

Gerard Haagh en Albert Immerzeel, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro)