



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu oktober 2017

Mosselsoepje en gegratineerde mossel met choriso

Duif in pastatoffees á la Meuse

Pumpkin soep

**Wildzwijnrol met pompoen, paddenstoelen, spruiten,
blauwe druiven en amandelen**

Chocoladeganache met frambozencrème

Mosselsoepje en gegratineerde mossel met choriso

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>50 stuks grote mosselen (Goudmerk)8 2 stengel bleekselder 1 sjalot enkele takjes tijm 2 blaadjes laurier 60 gr chorizo (in plakjes), 25 gr panko 25 gr Parmezaanse kaas (blokje) 2 dl witte wijn 2 dl. visfond 1 flinke el boter peper 1 kg zeezout</p>	<p>Crumble Leg wat boter op kamertemperatuur. Doe de malse boter in een mengschaal, weeg de panko af en voeg dit toe. Rasp de Parmezaanse kaas over het mengsel en roer tot er een egale malse klomp ontstaat.</p>
<p>Mosselsoepje klontje boter en scheut room</p>	<p>Mosselen Pel de sjalot en snipper ze in zeer fijne brunoise. Snijd de plakjes chorizo eerst in flinterdunne reepjes en vervolgens in de allerkleinste stukjes. Fruit de fijngesneden sjalot en bleekselderij in de olijfolie glazig. Voeg na 1 minuut de stukjes chorizo toe en roer. Laat de Spaanse worst enkele minuten meebakken op een zacht vuur. Voeg de mosselen toe met de takjes tijm en blaadjes laurier. Maal een flinke snuif peper over de mosselen en schenk er de witte wijn en visfond over. Kook de mosselen met de deksel op de pan gaar. Schud de pan mosselen na 2 minuten even op. Doe het later nog een keer. Schep de mosselen in een vergiet en laat ze even uitlekken. Bewaar het mosselvocht en de -groente. Verwijder de bovenste schelp van de mosselen, zet ze vervolgens strak tegen elkaar in een braadslee (op zeezout). Schep het bewaarde groente-chorizo garnituur er over en schenk er wat mosselvocht bij. Verdeel de crumble er over en druk enigszins aan. Schuif de mosselen onder de hete grill en laat ze ongeveer 2-3 minuten gratineren.</p> <p>Mosselsoepje Verwarm het mosselkookvocht op een matig vuur en laat een beetje inkoken. Voeg een klontje boter toe en een flinke scheut ingekookte room. Schuim het soepje met de staafmixer op. Schenk kleine porties warme mosselroomsoep in een klein kommetje.</p>

	Serveer ze warm.
--	------------------

Serveer: Dresseer de gegratineerde mosselen op zeezout en serveer met het mosselsoepje er naast.



Duif in pastatoffees á la Meuse

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Voor de groene kleurstof 400 g spinazie 4 dl water zeefdoek</p> <p>Pastadeeg 400 g Italiaanse harde bloem (grano duro) 350 gr patentbloem 6 eierdooiers 5 eieren (losgeklopt) 2 el olijfolie 2 tl zout</p> <p>Saus 3 duiven 100 g winterwortel 100 g boter gevogeltekarkassen (van de duiven) 2 flesjes bruine trappist 1 dl gevogeltefond 1 el Madeira 1 dl slagroom 1 ui 3 stengels selderij</p> <p>Vulling van duif 100 g cantharellen 100 g sjalot</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Borden warm zetten, snel beginnen met pasta maken en de saus!</p> <p>groene kleurstof Pureer voor de kleurstof de rauwe spinazie met het water heel glad in een blender; zeef de massa door een fijne zeef en daarna door een doek. Verwarm het spinazievocht zachtjes tot tegen de kook; schep het spinazie eiwit, dat stolt en boven komt drijven, in een met zeefdoek beklede zeef, met een grove spaanlepel: dit is de kleurstof. (<i>Dit heet chlorofyl en is wat men noemt het bladgroen van een plant, de pigmentstof die planten hun groene kleur geeft.</i>) Laat goed uitlekken.</p> <p>Pasta Maak het pastadeeg van de aangegeven ingrediënten. Kleur de helft van het deeg hardgroen met de groene kleurstof. Zorg ervoor dat het deeg van beide pasta's even hard is. Haal beide degen door de pastamachine (grootste stand) en steek er vierkantjes van ongeveer 10X10 cm uit. Maak blokken door afwisselend lichte en groene plakken deeg op elkaar te leggen 20 plakjes in totaal. Verpak dit in aluminium folie en laat minstens een uur op een koele plaats rusten.</p> <p>Saus Snijd de duivenborstjes/-filet van de duif af, reserveer voor de vulling. Gebruik de karkassen voor de saus. Snijd voor de saus de wortel, ui en selderij fijn en hak de karkassen klein. Braadt de karkassen aan, blus af met het bier en zet onder met gevogeltefond Voeg de wortel, ui en selderij toe. Voeg de Madeira toe en laat de saus 1 uur zachtjes trekken. Klop intussen de slagroom lobbij en bewaar.</p> <p>Vulling van duif Snijd voor de vulling de duivenborstjes overdwers in dunne reepjes.</p>
---	---

<p>3 el olijfolie(extra vergine) 2 el van de ingebonden saus 2 el Madeira</p> <p>Prei zout</p>	<p>Snijd de cantharellen in reepjes en de sjalot in fijne brunoise. Verwarm de olijfolie in een sauteer pan, smoor de sjalot glazig, laat de cantharellen even mee smoren. Giet 3 el saus en Madeira erover en laat deze snel inkoken. Breng de vulling hoog op smaak met peper en zout; laat afkoelen en meng de reepjes duif erdoor.</p> <p>Pasta vervolg Snijd het blok gestreept deeg in plakken. Draai alle plakken (voorzichtig) dun uit in de pastamachine snijdt er 10X10 cm stukken uit. Maak 30 bundeltjes van de vulling (<i>duif gaat rauw in de toffee, anders wordt deze te gaar en gaat naar lever smaken</i>) en wikkel elk bundeltje in een pastavel, bestrijk de rand met een beetje water, zodat de pakjes goed gesloten blijven. Knijp de pasta aan beide kanten om de vulling dicht, zodat het toffees zijn. Laat op een bebloemde doek rusten. Kook de pastatoffees 5 minuten in ruim kokend water met een scheutje olijfolie en flink zout. Passeer de saus en kook in tot gewenste dikte. Spatel de slagroom erdoor en breng op smaak. Frituur de in de lengte gesneden dunne repen (met een beetje zout bestrooide) prei, kort!</p>
--	---

Serveer: Verdeel de pastatoffees op de verwarmde borden, lepel een beetje van de biersaus bij. Geef als garnituur gefrituurde repen prei.



Pumpkin soep

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
2,5 kilo butternut pompoeen of muskuspompoeen 3 grote uien 3 tenen knoflook 150 gram lente uitjes 1,5 madam jeannette peper 5 eetlepels arachideolie olie 8 takjes tijm 3 laurierblaadjes Zout	Snijd de pompoeen doormidden, schil hem en verwijder de zaadjes met een lepel. Snijd het vruchtvlees in stukken van ongeveer 2 centimeter. 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!!) 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.
Voor de garnering; 100 gram lente uitjes 1 eetlepelcitroen tijm blaadjes 1 stuk parmezaansse kaas 1 flesje pompoeenpittenolie	Giet er daarna 2,5 liter water bij en breng de inhoud op middelmatig vuur aan de kook. 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. Temper het vuur en laat de pompoeen 25 a 30 minuten zachtjes koken. Verwijder de tijm, laurier en het vruchtvlees van de pepers. Pureer de soep in een blender of met de staafmixer en passeer hem door een haarzeef. Op smaak brengen met zout.
1 doosje latex handschoenen Hou als stelregel 750 ml aan voor 4 borden soep.	Maak de lente uitjes voor de garnering schoon en snijd deze in dunne ringetjes. Haal de citroentijmblaadjes los. Rasp de parmezaansse kaas.

Serveer: Verdeel de soep over warme borden of koppen. 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.

Wildzwijnrol met pompoen, paddenstoelen, spruiten, blauwe druiven en amandelen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Voor de brood rol 1 kleine flespompoen 4 takjes tijm 100 g geraspte Parmezaan 500 g bloem van harde tarwe 18 g gedroogde gist 100 ml water 100 ml melk 100 g zachte boter 10 g zout 25 g suiker 1 ei</p> <p>Voor de wildzwijvulling 600 ml wildfond volgens basisreceptuur 1000 g wildzwijn vlees (goulashvlees) 100 g bloem 30 g boter 4 rode uien 4 tn knoflook 600 ml rode wijn</p>	<p>Broodrol Snij 200 gram pompoen in dunne plakjes en stoom deze gaar. Laat afkoelen op een theedoek en maak met de pureeknijper een droge puree van, of druk door een bolzeef. Vermeng de gist met een beetje lauwwarm water en de suiker, het moet gaan bubbelen. Zeef de bloem op de werkbank of gebruik een grote kom, maak een kuiltje in het midden en giet daar de gist in. Strooi het zout aan de buitenkant van de ring. Werk met de handen vanuit het midden het gismengsel door de bloem en voeg steeds meer water en melk toe, tot een soepel deeg. Werk op het laatst de pompoen, fijngesneden tijm, Parmezaan en de zachte boter erdoor. Ga door met kneden voor 15 minuten of doe het deeg in de mixer met deeg haak en laat dit langzaam draaien. Zet de beslagkom op een warme plaats, dek af met een warme vochtige doek en laat rijzen voor 45-60 min., of zolang dat het deeg verdubbeld is in hoeveelheid. Haal het deeg uit de kom en werk het nogmaals door om de koolzuur eruit te werken en laat even rusten en deel in tweeën. Rol met een deegroller 2x een lap van 30x30 cm.</p> <p>Wildzwijvulling Begin met het maken van de wildfond. Dep het vlees droog en snij het in blokjes van 3x3 cm, bestrooi met peper en zout en wentel ze door de bloem. Verhit de boter in een ruime pan en bak het vlees rondom bruin, doe de uien en knoflook erbij en bak even mee. Verhit in een pan de rode wijn en wildfond en schenk deze al roerende bij het vlees, doe de gekneusde jeneverbessen en peperkorrels, laurier en tijm erbij. Schep goed om en laat het vlees afgedekt in ca.1 uur gaar worden.</p>

<p>Voor de wildzwijnrol 600 gr kastanje champignons 30 salieblaadjes 400 g pancetta 30 g boter</p> <p>Groenten 500 g paarse spruitjes 50 g witte amandelen 100 g blauwe druiven olijfolie</p> <p>1 bakje Tahoon Cress of Scarlet Cress</p>	<p>Giet de inhoud door een zeef van de fond op en laat dit apart inkoken totdat er 100 ml over is. Of maak meer fond om bij het gerecht te serveren.</p> <p>Wildzwijnrol Verwarm de oven voor op 160°C. Snij de paddenstoelen in 4-en of in 6-en. Verhit de boter in een ruime koekenpan en bak hierin de paddenstoelen tot al het vocht is verdampt. Voeg op het laatst de reepjes salie toe, breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen in een bolzeef en voeg het evt. vocht toe aan de fond. Beleg de deeg lap(pen) met pancetta, laat 5 cm aan de bovenzijde vrij. Zie werkfoto. Verdeel de paddenstoelen over het spek en verdeel hierover de wildzwijn stoof. Kwast de ingekookte fond over de stoof heen, zie werkfoto. Rol dan het deeg op met de vulling erin en leg de rol met de naad naar beneden op een ingevet bakblik of op siliconenpapier. Decoreer de rol evt. met restjes deeg en bestrijk met losgeklopt ei. Bak de rol(len) af op 160°C in het midden van de oven in 45-50 minuten, aan de buitenkant mooi bruin en van binnen goed warm en gaar. Bestrooi de rol met fleur de sel.</p> <p>Groenten Maak de spruitjes schoon en blancheer ze in gezouten water. Giet af en koel af op ijs (voor de kleur). Halveer de spruitjes. Halveer de amandelen en bak in de olijfolie de amandelen goud bruin, voeg de spruitjes toe en roerbak deze samen voor 3-4 min. Halveer de druiven, haal de pitten eruit en bak 1 minuut mee met de spruiten.</p>
--	--

Serveer: Snij de rol in plakken.

Dresseer de plakken op het bord, schep daarnaast de spruitjes-amandel en druiven.

Serveer evt. de wildzwijnfond naast de rol.

Garneer met Tahoon Cress of Scarlet Cress.



Werkfoto



Chocoladeganache met frambozencrème

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p data-bbox="199 309 478 342">(voor 10 personen)</p> <p data-bbox="199 376 491 409">Frambozenvulling:</p> <p data-bbox="199 414 422 560">65 gram suiker ½ kg frambozen (diepvries) 0,75 dl water</p> <p data-bbox="199 745 351 779">Ganache:</p> <p data-bbox="199 784 571 963">450 gram chocolade puur 2 dl slagroom 30 ml cognac 150 gram Crème fraîche Olie om in te vetten</p> <p data-bbox="199 1332 367 1366">Garnering:</p> <p data-bbox="199 1370 558 1500">Cacaopoeder Poedersuiker 250 gr Frambozen verse 40 stuks Goudparels</p>	<p data-bbox="608 376 730 409">Vulling:</p> <p data-bbox="608 414 1364 705">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.</p> <p data-bbox="608 745 758 779">Ganache:</p> <p data-bbox="608 784 1380 1500">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. Schep de rest van de ganache erop en maak de bovenkant glad. Zet tot gebruik afgedekt koel weg.</p>

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.



(P.s. Deze foto komt uit een kerstreceptuur. In oktober kan de opmaak er anders uitzien.)