



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu november 2019

Taartje met ei en truffel 1

Gefrituurde zwezerik en gefrituurde groente 2

Risotto alla zucca 3

Gebraden hazenrug met linzen, appel 4

Praliné bavarois 5

1: Wibe van den Hoven

2: Bas Robben

3: Laura Zavan

4: Alain Alders

5: Teaching Hotel Maastricht

Taartje met ei en truffel

Wibe van den Hoven

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Taartje deeg 250 gr bloem 125 gr koude boter in blokjes 1 ei 30 ml melk Zout en peper Bloem om te bestuiven</p> <p>Ingevette, lage ronde taartvormpjes van 10 cm</p> <p>Vulling 10 eieren 30 gr crème fraîche 30 gr boter 15 gr fijngehakte kervel Truffeldruppels En/ of verse truffel</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Taartje deeg Meng de bloem met boter, peper en zout in keukenmachine tot een kruimelig deeg. Voeg het ei en de melk toe. Laat de machine draaien tot je samenhangend deeg hebt. Rol op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een zeer dunne lap. Snijd er rondjes uit ter grootte van de taartvormpjes. Bekleed de vormpjes hiermee en zet ze 30 minuten in de vriezer of koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden</p> <p>Bak de taartbodems in 15 minuten goudbruin en gaar in de oven. Laat afkoelen en haal ze voorzichtig uit de vormen.</p> <p>Vulling Klop de eieren met de crème fraîche voeg zout en peper toe. Bak het mengsel in een pan met antiaanbaklaag al roerend op laag vuur. Voeg zodra het ei begint te stollen de boter toe. Haal van het vuur als het ei gestold maar nog smeuiïg is en roer de kervel erdoor. Verdeel het ei over de deegbakjes. Verdeel de truffeldruppels erover. En eventueel verse truffel erover schaven.</p>
--	---



Gefrituurde zwezerik met knolselderijcrème en gefrituurde groente

Bas Robben

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Zwezerik 500 gram zwezerik 2 l kippenbouillon</p> <p>200 gr bloem</p>	<p>Zwezerik Leg de zwezerik in een kom en laat er een kwartier koud water over stromen. Doe daarna de zwezerik in een kleine steelpan met de kippenbouillon en breng aan de kook. Leg de deksel op de pan en laat de zwezerik 2 minuten koken. Schep de zwezerik uit de pan en spoel hem koud onder de kraan. Laat de bouillon afkoelen en bewaar tot de volgende dag. Gebruik een klein mes om de witte vliesjes van de zwezerik te halen. Leg de zwezerik vervolgens op een bord en leg er een tweede bord bovenop. Druk de zwezerik naar beneden met een pot jam op het bord en laat een nacht in de koelkast staan.</p> <p>Snijd de zwezerik in stukjes van 4 cm. Hussel ze door de bloem. Laat de frituurolie 160 graden worden. Frituur de zwezerik 3 tot 4 minuten tot rondom bruin. Schep uit de olie, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met peper en zout.</p>
<p>Knolselderijcrème 500 gram knolselderij in blokjes van 1 cm 100 gr crème fraîche Zout en peper</p>	<p>Knolselderij Kook de blokjes knolselderij in de bouillon van de zwezerik in 8 tot 10 minuten gaar. Giet af en doe de knolselderij in een hoge beker met de crème fraîche. Pureer met een staafmixer tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en peper.</p>
<p>Groente 1 rammenas 2 schorseneren</p>	<p>Groente Boen de rammenas en de schorseneer goed schoon met een borsteltjes. Snijd ze op de mandoline of met kaasschaaf flinterdun. Verhit in een grote frituurpan frituurvet tot 180 graden. Frituur de groente in porties in 2 – 3 minuten krokant en goudbruin.</p>

<p>80 gram Oost indisch kersblad 20 gram koriandercress 30 gr pompoenpitolie 30 gram vers citroensap</p> <p>Decadente chili- olie 250 ml rijstolie 100 gr gemberwortel 2 steranijs 6 teentjes knoflook 2 kaneelstokjes 1 theelepel (3-15 gr) venkelzaad</p> <p>25 gr gedroogde chilipeper 50 gr sichuanpeperkorrels 15 gram zwarte peperkorrels Fijngeraspte schil van 1 biologische sinaasappel 15 gr sojasaus 2 theelepels zout.</p> <p>Serveren:</p> <p>60 ml chili-olie 30 ml pompoenpitolie</p>	<p>Schep uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier. Herhaal met de andere porties</p> <p>Meng de bladsoorten met een lepel pompoenpitolie, citroensap, peper en zout.</p> <p>Decadente chili-olie Doe de rijstolie met plakjes gemberwortel, steranijs, knoflook, kaneelstokjes en het venkelzaad in een steelplan. Verhit het rijstoliemengsel op middelhoog vuur tot er bubbels beginnen te ontstaan aan het oppervlak. Zet dan het vuur laag en laat 30 minuutjes zachtjes trekken. Let op dat de knoflook niet verbrand, vis er hem eventueel eerder uit.</p> <p>Maal de gedroogde chilipeper; sichuanpeperkorrels en zwarte peperkorrels tussen grof en fijn. (Keukenmachine hakmolen staafmixer of vijzel) Het mag geen poeder worden. Doe dit in een glazen pot. Zeef daarna het rijsolemengsel door een fijne zeef in de pot met gedroogde pepersoorten. Voeg dan de sinaasappelrasp met de sojasaus en het zout toe. Laat de pot minimaal een dag staan, maar liever nog wat langer.</p> <p>Serveren: Bestrijk het bord met de knolselderijpuree en leg de zwezerik daar op. Schep de gefrituurde groente daar omheen, samen met de blaadjes.</p> <p>Giet er met een theelepel druppels chili-olie en pompoenpitolie overheen</p>
--	---



Risotto alla zucca

Venetië: Laura Zavan

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Bouillon 2 uien 2 wortels 2 stengels bleekselderij 2 preien Zout	Bouillon Groentebouillon Kook 2 liter water met de uien; wortels, bleekselderij, preien en zout gedurende 40 minuten tot 1 uur. Zeef de bouillon
1 kg pompoen geschild en in stukjes	Breng de bouillon aan de kook. Voeg de pompoen toe en laat hem afgedekt sudderen tot hij net gaar is. Laat hem iets afkoelen. Pureer bouillon en pompoen in de keukenmachine tot een gladde massa. Voeg eventueel water toe tot 2 liter vocht. Doe het terug in de pan en laat het afgedekt sudderen.
Gegrilde pompoen 1 pompoen / 500 gram 1 theelepel kaneel 1 theelepel chilivlokken Olijfolie	Gegrilde pompoen Verwarm de oven op 180 graden en leg een bakplaat met bakpapier klaar. Was de pompoen goed. Halveer de pompoen en verwijder de zaden en de draderige binnenkant van de pompoen Snijd de pompoen in blokjes van ongeveer 1 bij 1 cm. Als je de pompoen goed wast hoeft je deze niet te schillen, dit scheelt veel werk. Leg de pompoenblokjes op de bakplaat en besprenkel met olijfolie, kaneel en chilivlokken en zout. Let op chili is heet hoeveelheid bepaalt hoe heet. Grill de pompoen in 15-20 minuten gaar in de oven. De pompoen is goed als hij zacht is.
Risotto 2 liter hete groentebouillon met pompoen 1 grote ui 3 eetlepels olijfolie	Risotto Verhit de olie in een pan met dikke bodem en fruit in 5 minuten de ui op laag vuur totdat hij zacht is. Voeg de rijst toe en roer tot 2 – 3 minuten met een houten lepel. De rijst wordt glazig, maar mag geen kleur krijgen. Voeg de wijn toe en laat het vocht onder voortdurend roeren helemaal verdampen.

<p>500 gram risottorijst (Carnaroli of Vialone Nano) 1 dl droge witte wijn</p> <p>30 ml olijfolie of 30 gr boter 75 gram geraspte Parmezaanse kaas zout</p> <p>Parmezaans krokantjes Parmezaanse kaas Zwarte sesamzaadjes</p> <p>Serveren Pecannoten basilicum</p>	<p>Voeg een sauslepel hete pompoenbouillon toe. Blijf regelmatig bouillon toevoegen, roer regelmatig en wacht telkens tot de bouillon helemaal is geabsorbeerd. Na 15 – 18 minuten is de risotto klaar. Controleer op structuur en smaak. De risotto moet smeuïg en de korrels stevig zijn. Voeg de gegrilde pompoen toe. Voeg de Parmezaanse kaas toe. Voeg eventueel boter of olijfolie toe Breng eventueel op smaak met peper en zout. Roer krachtig door en laat 2 minuten rusten voor serveren.</p> <p>Parmezaan krokantjes Verwarm de oven voor op 200 graden of zet op de grillstand Leg strookjes of rondjes geraspte Parmezaanse kaas op bakpapier op een bakblik. Bestrooi met zwarte sesamzaadjes, Druk een beetje aan en bak in ca 5 minuten goudbruin en krokant. Laat afkoelen en haal voorzichtig van bakpapier af. Tip: Houd genoeg ruimte tussen de strookjes, want ze lopen bij het bakken nog iets uit.</p> <p>Serveren Rooster de pecannoten en hak ze grof. Doe risotto op een bord. Strooi er pecannoten over en geef een toefje basilicum erbij en een Parmezaans krokantje</p>
--	--



Hazenrug met linzen, appel, kervelwortel, bietjes , katenspek Alain Alders

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Hazenrug 5 hazenruggen (<i>met niertjes en hart</i>) 20 plakken katenspek</p> <p>2 dl crème fraîche</p> <p>Room</p> <p>Saus 5 karkassen 2 eetlepels tomatenpuree 200 gram mirepoix: Ui; wortel en knol- of Bleekselderij 2 glazen rode wijn 2 takjes tijm 1 laurierblad Enkele peperkorrels en jeneverbessen 100 gram boter</p>	<p>Hazenrug <i>Bij een haas met niertjes en hart: Verwijder het hart en niertjes van de haas. Maak een farce van de puntjes van de haas met de niertjes en hartjes. Farce: maal niertjes en hartjes met room kort in keukenmachine. Mag niet warm worden. Verwijder de haasjes van de hazenrug. Van de haasjes maken we koteletjes met de farce van hartjes en niertjes. Rol deze in plastic folie.</i></p> <p>Haas zonder hart en niertjes: Haal de hazenrugfilets en de haasjes uit karkas. Snijd de puntjes van de hazenrugfilets af. Maak hier een farce van. Farce: puntjes (zeer koud) in de blender met crème fraîche tot een farce. Let op mag niet warm worden.</p> <p>Doe de farce op de hazenrugfilet en rol in met katenspek. Rol de kleine filets op en smeer in met farce en rol in katenspek. Gaar de hazenruggen en kleine filetjes sous vide voor 10 minuten bij 64 graden.</p> <p>Braad de rouleau met spek mooi goudbruin aan tot het katenspek krokant is.</p> <p>Maak van het braadvocht met wat room een jus.</p> <p>Alternatief saus Pinceer de karkassen en de vliezen op een ingevette plaat in de oven. Giet het vet eraf en voeg de mirepoix en de tomatenpuree toe. laat nog even bakken in de oven. Schep alle in een pan en voeg de rode wijn en een liter water toe Breng aan de kook, schuim af en laat trekken. Voeg tijm, laurier, peperkorrels en jeneverbessen toe. Laat minimaal twee uur trekken. Passeer de bouillon en kook in tot een glace. Monteer de glace met 100 gram boter.</p>

<p>Linzen 250 gr linzen Rozemarijn Tijm knoflook 100 gram brunoise winterpeen 100 gram knolselderij 100 gram gekonfijte sjalot</p> <ul style="list-style-type: none"> - laurier - poedersuiker - rozemarijn - boter - rode wijn - rode wijnazijn 	<p>Linzen Wel de linzen één nacht in ruim water, want ze zwellen op. Maak een kruidenbultje van tijm, rozemarijn, knoflook en doe dit in een koffie of theefilter. Voeg het bultje bij de linzen en voeg kippenfond toe tot ze net onder staan. Kook dit niet, want dan gaan ze stuk, maar stoof ze kort (a la risotto) Snijd de wortel en knolselderij in fijne brunoise van 3x3 millimeter en zet ze apart in boter aan tot ze beetbaar zijn. Gekonfijte sjalotjes: De sjalotjes schoon maken en snijd ze in partjes. Smelt wat poedersuiker op een laag vuur. Voeg wat boter toe en laat het mengsel goudbruin kleuren. Roer de sjalotpartjes erdoor voeg laurierblaadje en wat rozemarijn toe en schenk scheutje rode wijnazijn en rode wijn toe. Laat ongeveer 15 minuten pruttelen met deksel. daarna zonder deksel het eventuele kookvocht laten inkoken.</p> <p>Maak de linzen aan met brunoise van wortel/knolselderij en gekonfijte sjalotjes breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Gekaramelliseerde appel 4 Granny Smith appels 0,5 l water 40 gram karamel 0,5 l witte wijn.</p>	<p>Gekaramelliseerde appel Schil de appels, snijd in plakken van 4 millimeter dik en steek uit met een stekertje van 3 centimeter Los de karamel op in water met witte wijn. Gaar sous vide in de verdunde karamel voor 10 minuten in de sous vide op 85 graden.</p>
<p>Kastanje crème 1 kilo kastanjes (vuil) of 500 gram gekookte kastanjes 80 gram ui gesnipperd 0,5 l room</p>	<p>Kastanje crème <i>Haal de kastanjes uit de schil. Haal de vliesjes eraf Doe de kastanjes in een vacuumzak met de ui en de room, gaar in de oven 100 graden stoom ongeveer 1 ½ uur totdat de kastanjes helemaal gaar zijn.</i></p> <p>Bak de ui even aan in een beetje boter en voeg de gekookte kastanjes en de room toe en laat even goed warm worden en extra gaar.</p> <p>Maak fijn in de keukenmachine en breng op smaak. Eventueel room toevoegen om te verdunnen. Doe in een spuitzak.</p>

<p>Groente 2 chioggabietjes 2 gele bietjes 1 meiknol Vinaigrette</p>	<p>Groente Snijd de bietjes en meiknol heel dun op een snijmachine of met de mandoline. Steek uit met een steker. Maak aan met een beetje vinaigrette (Zie bijlage)</p> <p>Serveren Leg de linzen op het bord. Snij de hazenrug in stukjes en zet rechtop op het bord Leg de bietjes en de appel erbij Maak mooie toefjes van de kastanjepuree. Geef wat saus erbij</p>
---	---



<p>Gezouten karamel 100 gram suiker 100 gram room 1 gram fleur de sel</p> <p>Notenmerengue 60 gram eiwit 2 gram zout 85 gram suiker 55 gram poedersuiker 60 gram noten fijngehakt</p> <p>Witte chocolade decor 150 gram witte chocolade callets 50 gram witte chocolade callets</p>	<p>Snijd de pastinaken op de snijmachine (stand 6) in dunne rechte plakjes Blancheer ze 10 sec in kokend water. Koel snel terug op ijswater. Laat de plakjes pastinaak ½ uur weken in de suikersiroop Leg de plakjes op een bakplaat met siliconenmatje en leg ze naast elkaar hierop. Dek af met een tweede siliconenmatje Droog de chips in een oven in ongeveer 6 uur op 80 graden.</p> <p>Gezouten karamel Verhit de suiker op middelmatig vuur. Roer met een garde als de suiker begint te kleuren tot deze is opgelost. Haal de karamel van het vuur en roer voorzichtig met en met de room erdoor. Breng terug aan de kook, giet door een zeef en voeg de fleur de sel toe. Laat afkoelen. Bewaar op kamertemperatuur in een spuitflesje</p> <p>Notenmerengue Klop de eiwitten met het zout en de suiker stevig op in een vetvrije bekken. Spatel nu de poedersuiker en de gemalen noten er voorzichtig onder. Doe in een spuitzak en spuit doppen op een bakplaat met siliconenmatje. Droog de merengue in een oven in ongeveer 2 uur op 100 graden. Laat ze in de oven afkoelen. Maak de deur van de oven niet open.</p> <p>Witte chocolade decor Zet 50 gram chocolade in de koelkast Smelt de chocolade au bain marie tot ongeveer 45 graden Voeg nu de koude couverture toe totdat de chocolade rond d 30 graden is. Doe de gesmolten chocolade in een spuitzakje en spuit een decor op bakpapier Laat opstijven in de koeling. Bewaar goed afgedekt tot gebruik in de vriezer.</p>
--	--

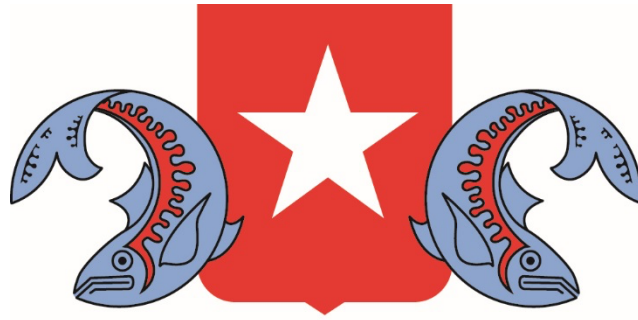
<p>Serveren</p> <p>Atsina cress</p>	<p>Serveren</p> <p>Leg twee bavarois bolletjes naast elkaar op een bord Leg de merengue en de witte chocolade decor ertussen in. Spuut de gezouten karamel in strakke reepjes over het gerecht. Bepoeder met een klein theezeefje het gerecht. Garneer met atsina cress</p>
--	--





Basisvinaigrette van Sergio Herman

Ingrediënten	Bereidingswijze
250 gr mix van chardonnay- en sushi-azijn 4-5 takjes verse tijm ½ bos basilicum 2 limoenen. sap en rasp 300 gr druivenpitolie 300 gr olijfolie Zeezout cayennepeper	Meng alle ingrediënten en laat een nachtje marineren zodat de smaken een mooi geheel kunnen vormen. Zeef en doe de ingrediënten in een fles.



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – november 2019

Aperatief

Bouvet-Ladubay, La petite Bulle brut

land: Frankrijk

gebied: Loire vallei

druiven: Chenin Blanc, Chardonnay

serveertemperatuur: 6 – 8°C

kleur: wit

prijs: € 7,25 (Sligro)

Bouvet is een toonaangevende smaakmaker met zijn mousserende wijnen, zowel met Appellation Saumur als Crémant de Loire. Diepe gele kleur met gouden reflexen. Elegante aromatische structuur van witte bloemen. Aangename mousse, goede lengte in de mond.



Taartje met ei en truffel

Rioja Blanco Luis Cañas 2018

land: Spanje

gebied: Rioja

druiven: 85% Viura, 15% Malvasia

serveertemperatuur: 8 – 10°C

kleur: wit

prijs: € 7,75 (Sligro)

Wijn maken zit de familie Cañas in het bloed. Het wijnhuis werd in 1928 opgericht door Luis Cañas, maar de historie van het bedrijf gaat verder terug. De familie is ruim 2 eeuwen actief in de druiventeelt en wijnproductie. De uitgestrekte wijngaarden van de familie Cañas liggen in La Rioja, een autonome provincie in het Noorden van Spanje.

De prachtige goudgele kleur van de Blanco Fermentado en Barrica is een genot voor iedere wijnliefhebber. Heerlijk droog in de mond met net voldoende zuurtegraad om het fris en levendig te maken, met een gestructureerde afdronk van rijp fruit.

Deze wijn komt ook uitstekend tot zijn recht bij vis, schaal- en schelpdieren of wit vlees.



Risotto alla zucca

Castell Del Remei, Oda Blanc 2017

land: Spanje

gebied: Costers del Segre

druiven: 52% Macabeo, 48% Chardonnay serveertemperatuur: 10 – 12°C

kleur: wit

prijs: € 13,30 (Sligro)



Castell del Remei bezit 400 hectare van wijngaarden in Catalonië. De aanplant in deze streek bedraagt nauwelijks 4.000 ha. Zowel rode wijnen als witte wijnen worden er in Castell del Remei verbouwd. De bodem bestaat voornamelijk uit arme granietbodems of kalkbodems met een zacht reliëf. Temperatuurverschillen overdag en 's nachts maken de wijnen fris en met mooie zuren.

De wijn heeft 7 maanden gelegen op nieuwe Amerikaanse en Franse vaten.

De beschrijving over deze wijn is heel mooi weergegeven:

Lichtgeel met gouden highlights. Intense aroma's van gist, ananasyoghurt en gebakken appel. Beluchting onthult geroosterde en gerookte tonen en hints van citrus. Volumineus mondgevoel. Smaakloos in de mond, goede zuurgraad en perfect harmonieuze tannines die een lange afdronk geven met hints van geroosterde noten. Mooi toch, geniet ervan!

Gefrituurde zwezerik en gefrituurde groenten

Boudry-Dutour Chinon - Reserve 2017

land: Frankrijk

gebied: Loire

druiven: Cabernet Franc

serveertemperatuur: 14 – 16°C

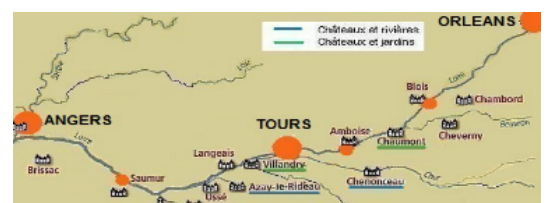
kleur: rood

prijs: € 7,25 (Sligro)



In 2003 werd Boudry-Dutour opgericht. Hierin zijn vier domeinen in Chinon verenigd, waaronder het befaamde Château de la Grille. Als buitenstaander was Jean-Martin Dutour een van de eersten die nieuwe technieken in de wijngaard introduceerde, inmiddels gemeengoed: het laten staan van gras tussen de rijen, hogere rijen om meer bladgroei per tros te hebben, ontbladeren om de rijping in de zon te bevorderen. Allemaal maatregelen die de rijpheid van Cabernet Franc, en daarmee de aantrekkelijkheid van de wijnen van Chinon, sterk hebben vergroot. Dat oude 'groenige' toontje kom je steeds minder tegen.

De wijn heeft een dieprode kleur. Aroma's van rijp rood fruit. Mooie tannines met ruime structuur. Past bij gevogelte, wit vlees en exotisch eten. De wijn is 2 tot 3 jaar te bewaren.



Gebraden hazenrug met linzen en appel

Middelvlei - Momberg 2017

land: Zuid-Afrika

gebied: Stellenbosch

druiven: blend: 48% Cabernet Sauvignon,
38% Pinotage, 14% Shiraz

serveertemperatuur: 16 – 18°C

kleur: rood

prijs: € 10,30 (Sligro)

Dit is de achtste jaargang van een premium blend die is gemaakt om het kwaliteitsbereik van Middelvlei-wijnen een extra dimensie te geven. De wijn draagt de familienaam en weerspiegelt het optimale van kwaliteit en excellentie dat dit bekende landgoed in Stellenbosch te bieden heeft.



De druiven worden geselecteerd uit wijngaarden die zorgvuldig worden onderhouden om een hoge opbrengst en geconcentreerd fruit te garanderen. De druiven worden geoogst in februari en maart bij 24-26°C en in kleine manden geplaatst om kneuzingen te voorkomen. In de kelder wordt het sap van alle drie de soorten vier tot zes dagen op de huid gefermenteerd in open cementtanks. Het gisttype dat werd gebruikt voor inenting was NT 50. De wijnen ondergingen ook secundaire malolactische gisting. Voor houtrijping werd de wijn gemengd in een verhouding van 48% Cabernet Sauvignon, 38% Pinotage en 14% Shiraz. De wijn wordt 15 maanden in 50% nieuwe eiken vaten en 50% tweede vulling houten vaten.

Het uiterlijk is een donker robijnrood met diepe tinten van crimson. Op de neus vind je delicaat rood en zwarte fruitaroma's ondersteund door houtlageringskruiden. De smaak toont een goed gestructureerde wijn met geconcentreerde rijpe fruitsmaken. Deze wijn heeft een complexe smaak en een verrukkelijke aanhoudende nasmaak.

Praliné bavaois

Marsala Cremovo

land: Italië

gebied: Marsala, Sicilië

basis: Marsala Fine D.O.C. met
toevoegingen

serveertemperatuur: 15 – 20°C

kleur: bruin/amber

prijs: € 8,45 (Sligro)

De Marsala Cremovo is een versterkte wijn uit de basiswijn Marsala, verkregen door het toevoegen van eierdooier, suiker, natuurlijke smaakstoffen en kruiden. Het kan ook gebruikt worden als aperatief en ingrediënt in zoetwaren.

Deze wijn komt van Sicilië, maar gezien het gebrek aan bescherming wordt deze wijn ook geproduceerd in andere delen van Italië en in het buitenland.



De wijncommissie wenst jullie een fijne en smaakvolle kookavond!

Leo, René en Albert