



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu november 2022

Funghi

Carpaccio van Porcini

Coquilles van duinvoetje met beurre blanc

Zeebaars met cantharel

Getruffeerde pasta met trompet de la mort

Boomstammetjes

1 t/m 4: Leon van Basten

Funghi Funghi

5: Hanos Foodexperience

Carpaccio van Porcini

L van Basten
Funghi Funghi

Ingrediënten (voor 4 personen)	Bereidingswijze
Reductie (warme dressing) 2 sjalotten 1 knoflookteen ½ venkelknol olijfolie 1 glas droge Madeira 40-50 g gedroogd eekhoorntjesbrood 500 ml kippenfond	Reductie (warme dressing) Snijd de sjalotten en knoflook fijn. Snijd de venkelknol fijn Bak de sjalotten, knoflook en venkel aan in wat olijfolie. Blus dit af met Madeira en laten reduceren (inkoken) tot “bijna gelerend” Voeg het gedroogde eekhoorntjesbrood met de koude gevogeltefond toe. Laat dit een half uur zachtjes koken. Kook het in tot 1/5 Passeer (zeven) het vocht.
100 ml room	Voeg de room toe aan de gezeefde saus en laten inkoken tot de gewenste dikte. Voor wat frisheid enkele druppels Aceto Balsamico. Peper en zout indien nodig.
Carpaccio 200-300 g Cepes(alternatief: kastanje champignon, portabella, keizersamaniet) 4 kippenlevertjes 4 sneetjes brioche	Carpaccio Maak de paddenstoelen schoon met doek of borsteltje. Schaaf ze op de mandoline (ca 2-3 mm) Maak de levertjes schoon in panklare delen (1 lobje p.p.). Zet alles weg.
Cruditee 1 franse radijs ¼ venkel Handje frisee sla Handje koraalzwam	Cruditee Schaaf de radijs en venkel flinterdun op de mandoline en portioneer. Portioneer de frisee en koraalzwam en mix deze. Maak de dressing.
Dressing: 1/5 hazelnootolie 4/5 arachide olie Citraensap	Dressing Meng de oliën met citroensap en maak op smaak met peper en zout.

Coquille van duinvoetje

L van Basten
Funghi Funghi

Ingrediënten (voor 6 personen)	Bereidingswijze
Coquilles 3 grote Koningsoesterzwammen (Eryngii) Zout 1 tl ketjap	Coquilles Voetjes van de Eryngii in “coquillenootjes” snijden van ca. 3 cm dik. Leg deze in water met wat zout gedurende 1 uur. Snijd de hoedjes van de paddenstoelen in grove julienne.
6 groene asperges	Sjalotjes ciseleren(zeer dunne plakjes snijden) Verwijder de voetjes van de asperges en schil lange repen met een dunschiller zodat je “Tagliatelle” krijgt.
3 handjes zeekraal	Blancheer de zeekraal kort tot al dente en spoel koud.
Beurre blanc 3 sjalotjes 200 ml champagne of cava 100 ml room	Beurre blanc Sjalotjes zachtjes kort aanzweten. Champagne toevoegen en inkoken tot 1/3 Room toevoegen en inkoken toe de helft. Passeren en houd de gastric warm.
200 g koude boter ongezouten	Dep de ‘coquilles “droog met keukenpapier en snijd een “grillmotief” aan 1 zijde. Bak ze (2 min per kant) in wat boter tot mooi goudbruin Julienne kort bakken met de ketjap Asperge tagliatelle stoven in wat boter en zeekraal toevoegen Gastric monteren met de koude boter in blokjes. Eventueel wat room toevoegen Breng op smaak met peper en zout. Serveren naar eigen inzicht.



Zeebaars met cantharel

L van Basten
Funghi Funghi

Ingrediënten (voor 6 personen)	Bereidingswijze
6 plakjes roomboter feuilletédeeg (diepvries) 1 ei losgeklopt	Steek rondjes van 8 – 10 cm uit het bladerdeeg. Bestrijk ze met wat losgeklopt ei Bak de rondjes af
6 filets van zeebaars met huid van 50-75 g	
Duxelle 2 sjalotjes 1 knoflookteen Olijfolie	Duxelle Snijd 2 sjalotjes en 1 knoflookteen fijn Bak ze wat olijfolie
100 ml witte wijn 3 eetlepels gedroogde cantharel 500 ml jus de veau	Blus af met witte wijn en kook in tot bijna gelerend. Voeg de gedroogde cantharellen en koude jus de veau toe Laat een half uur zachtjes koken Laat inkoken tot 1/5 en passeer de saus
300 g verse cantharellen 120 g cantharellen nopjes	Maak de cantharellen schoon en portioneer ze De gemengde maten in kleine stukjes snijden. De nopjes apart houden
2 sjalotjes 1 knoflookteen Zout	De stukjes aanzetten met 2 geciseleerde (zeer dunne plakjes) sjalotjes en 1 fijn gesneden knoflookteen. Beetje zout toevoegen en het vocht laten verdampen De reductie van de gedroogde cantharel toevoegen en inkoken tot “monteerbaar”. De duxelles apart zetten.
Mini cantharellen	Zeebaars bakken op hoog vuur in anti aanbakpan Eerst de huidzijde Om en om 4 minuten
Handje basilicum	Mini cantharellen kort bakken in boter Duxelles verwarmen
Boter om te monteren	Snijd basilicum in reepjes en voeg toe. Monteer de saus af met de boter. Breng op smaak met peper en zout

Serveren

Leg de feuilleté op een bord
Leg daarop de duxelles en zeebaarsfilet.
Garneren met mini cantharellen.



Getruffeerde pasta met trompet de la mort

L van basten
Funghi Funghi

Ingrediënten	Bereidingswijze
(voor 6 personen)	
450 g linguine pasta olijfolie	Zet een pan met water op. Kook de pasta al dente. Spoel de pasta koud en lepel er een lepel olijfolie doorheen.
½ stronk bleekselderij	Verdeel de selderij in 3 delen. 1 deel voor smaak in de saus 1 deel brunoise snijden om à la minute te bakken 1 deel: het blad als garnering.
Saus	saus
3 sjalotten	Snijd de sjalotjes en de knoflook klein.
2 knoflooktenen	Zet aan in wat olie met de bleekselderij.
100 ml Noilly prat	Aflussen met de Noilly Prat
6 eetlepels gedroogde morilles	Reduceren tot bijna gelerend
500 ml gevogeltefond	Voeg de gedroogde morilles en de koude fond toe.
Crème fraîche	Laat een half uur zachtjes koken.
	Laat reduceren tot 1/5.
	Voeg de crème fraîche toe.
	Laat inkoken tot de juiste dikte (niet te dik want gaat nog door de pasta)
250 g verse trompette de la mort	Maak de verse trompette de la mort schoon en portioneren
6 cuisse (dijen) parelhoen met vel	Maak de pintadeau (parelhoen) pan klaar.
	Rasp de Parmezaanse kaas
olijfolie	Bak de pintadeau krokant
	Bak de trompette de la mort.
	Voeg de saus toe
	Voeg de pasta toe
goede truffelolie	Voeg wat druppels truffelolie toe.
	Voeg de brunoise selderij toe
serveren	Serveren
60 g geraspte Parmigiano Reggiano	Dresseer de pasta en de pintadeau.
Verse herfsttruffel	Strooi wat Parmezaanse kaas erover.

Truffelschaaf	Schaaf met de truffelschaaf de truffel erover.
---------------	--



Boomstammendessert met chocolade en whisky

Hanos

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Boomstammen 35 g whisky 300 g room 3 gram geweekte gelatine 115 g witte chocolade Worstenzakken Chocolade ijs coating callets puur Witte kleurstofpoeder	Boomstammen Verwarm de room met de whisky Los hier de gelatine in op Giet op de witte chocolade en meng goed. Laat afkoelen en klop daarna luchtig in de kitchen aid met garde. Spuut dit in de worstzakken en draai de uiteinde goed aan. Vries in. Smelt de ijscoating callets Haal de mousse uit de rolletjes en prik op een satéprikker Dompel één keer in de chocolade Laat ontdooien Strooi een beetje witte kleurstofpoeder op de gesmolten ijs chocolade Kwast hier de rolletjes mee in om het boomschorseffect te krijgen.
Mos poeder Appel en kaneelkoekjes Paar drupjes groene kleurstof	Mos poeder Vijzel de koekjes tot poeder Meng er een paar drupjes kleurstof doorheen. Strooi het poeder uit op een bakmat en laat drogen in een oven op 85°C.
Eetbaar mos 100 g amandelpoeder 100 g fijne suiker 30 g bloem 10 blaadjes verse basilicum 400 g gepasteuriseerd eiwit	Eetbaar mos Meng alle ingrediënten behalve het eiwit in de kitchenaid Draai wanneer alle goed gemengd is al draaiende het eiwit erdoor. Zeef de massa Doe over in een siphon en begas met 2 patronen. Laat minimaal 1 uur “zetten” Spuut de kartonnen koffiebekers voor de helft vol en zet 45 seconden in de magnetron op vol vermogen. Laat afkoelen en pluk tot stukjes mos.
Eetbare takken 150 g gesmolten boter 150 g poedersuiker 150 g eiwit 120 g bloem	Eetbare takken Meng alles in de kitchenais Spuut dunne banen op een bakmat en bak in 8 minuten af in een oven op 170°C

<p>30 g cacaopoeder</p> <p>Chocolade aarde 175 g zachte boter 175 g fijne suiker 2 eieren 175 g zelfrijzend bakmeel 50 g cacao nibs 65 g espresso koffie</p> <p>Serveren</p> <p>Vanille ijs.</p>	<p>Vorm de takken direct nadat deze uit de oven komen en laat afkoelen.</p> <p>Chocolade aarde Draai de boter met de suiker in de kitchenaid met vlinder Meng de eieren er één voor één doorheen. Meng het zelfrijzende bloem met de cacaopoeder en cacao nibs Voeg toe aan het botermengsel en klop nog even goed door elkaar Meng er tenslotte 65 g espressokoffie doorheen. Vul een ingevette bakvorm af met een beslag (circa 1 cm dik) En bak op 150° C voor circa 25 minuten</p> <p>Serveren Verkruimel de chocolade aarde op een bord Leg de boomstammen erop Strooi het mos poeder erop Leg er het eetbare mos decoratief omheen Leg er wat quenelles vanille ijs tussen Steek de eetbare takken tussen het geheel</p>
--	--

Wijn en Spijs

Naam: Piera 1899, Terre Magre

Herkomst: Friuli, Italië

Druivenras: pinot grigio

Jaartal: 2021

Omschrijving: De naam Piera 1899 refereert aan het jaar van oprichting door grootvader Giovanni. Aanvankelijk in de provincie Padua, bevindt de wijnmakerij zich momenteel in San Quirino, Friuli. Een wijnmakerij verhuis je niet zomaar: het bedrijf beschikt niet zelf over wijngaarden, maar koopt de druiven in bij wijnboeren waarmee ze een vertrouwde en veelal langdurige relatie hebben. Zo kan men het juiste terroir voor de gewenste druivenrassen kiezen. Voor de pinot grigio is dat een alluviale bodem met kleinere stenen in de onderlaag en grote stenen bovenop. Dit zorgt voor een goede drainage en de stenen houden de warmte vast. De wijn is bleekgeel van kleur. De neus is medium expressief, fris en floraal met een hint van anijs. Een strakke, droge wijn met afgeronde zuren en een klein bittertje in de afdrank. Serveren rond 8 graden.



Naam: Grecante, Arnaldo Caprai

Herkomst: Colli Martani, Umbrië, Italië

Druivenras: grechetto

Jaartal: 2020

Omschrijving: In 1971 kocht Arnaldo Caprai, een zakenman uit de textielsector, het domein Val Di Maggio, net buiten Montefalco. Hij begon met nauwelijks 5 hectare wijngaard, maar raakte doordrongen van het enorme potentieel van de plaatselijke druivensoort sagrantino en kocht meer omliggend land. In 1988 nam zijn zoon Marco de leiding van het wijnhuis over en vanaf 1991 werden er grote bedragen geïnvesteerd in nieuwe wijngaarden, wetenschappelijk onderzoek en technologische vernieuwing.

Momenteel is 90 hectare wijngaard in productie, waarmee vooral wijnen worden geproduceerd onder de vlag van de DOC's Montefalco en Colli Martani Grechetto en de DOCG Sagrantino di Montefalco.

De wijn is lichtgeel van kleur en heeft een ingetogen neus. Aroma's van geel fruit, perzik en een vleugje mandarijn. Een sappige wijn met ook een klein hazelnootje te proeven in de medium lange afdrank. Serveren rond 8 graden.



Naam: Domaine de L'Aigle

Herkomst: Limoux, Frankrijk

Druivenras: chardonnay

Jaartal: 2021

Omschrijving: De groep Gérard Bertrand is de speerpunt van de wijnbouw die zich inzet voor een betere toekomst onder leiding van zijn stichter, de gelijknamige wijnmaker. Met de biodynamische referentiewijnen van de Languedoc creëren wij grote wijnen die alle nuances van hun terroir in zich dragen. Erkend om zijn grote talent als blender en om zijn durf en creativiteit, werkt hij samen met zijn teams om de wijnen van Zuid-Frankrijk in de hele wereld te promoten. Bij de wijnen van Domaine de L'Aigle is de dichtheid van de wijngaard hoog, 5.000 tot 6.000 wijnstokken/hectare, wat de controle van de kracht en de productie van kwaliteitswijnen mogelijk maakt. De wijnstokken worden op tralies gezet om een optimaal bladoppervlak te creëren voor de rijping van de druiven. De handmatige oogst begint zodra de optimale rijpheid is bereikt. Het sap wordt onmiddellijk geëxtraheerd door een delicate pneumatische persing die de kwaliteit van de most garandeert. Na bezinking vindt de alcoholische gisting plaats. De wijn rijpt op fijne droesem en in nieuwe Franse eiken vaten (100%) gedurende 6 tot 8 maanden. De malolactische gisting vindt plaats in bepaalde vaten. Dit geeft de wijn een lichtgouden kleur met een zeer expressieve neus. Aroma's van brioche en zuivel door de malo en tertiaire tonen van vanille door de rijping op hout. Een wijn met een lange afdronk. Serveren rond 10-11 graden.



Naam: Prinsi, Sandrina

Herkomst: Langhe, Piëmonte, Italië

Druivenras: nebbiolo

Jaartal: 2020

Omschrijving: De familie Lequio is eigenaar van de Prinsi Farm in Neive.

Een familie verbonden met het gebied sinds de late jaren 40, toen grootvader Ottavio begon met het produceren van de eerste flessen.

In 1999 besloot Daniele, 3^e generatie, net afgestudeerd in de landbouw, dankzij de passie die hij in de loop der jaren heeft opgedaan om in het familiebedrijf te blijven werken. Daniele is een boer met een grote passie voor zijn werk die hem drijft om de druiven die in zijn wijngaarden worden geproduceerd te verbeteren, met één doel: niet alleen wijnen maken om te produceren om nooit te vergeten. Gisteren, net als vandaag, kan haar familie, dankzij deze grote liefde die haar met het land heeft verbonden, in elke fles alle passie en liefde voor dit werk opsluiten, dankzij de onaantastbare persoonlijkheid die de natuur hem heeft gegeven.

Het bedrijf is momenteel internationaal op de markt. In de loop der jaren is, dankzij een zorgvuldige selectie, een wijdverspreid verkoopnetwerk opgebouwd in veel Europese en niet-Europese landen. De Sandrina nebbiolo is zeer lichtrood en helder van kleur. Ingetogen neus. Aroma's van rode bessen en kers in combinatie met een boerse aardsheid, die wel heel mooi in balans is. De aanwezige tannines kleuren heel mooi met het rode en zwarte fruit in de wijn. Serveren rond 16 graden.



Naam: Gérard Bertrand, Banyuls

Herkomst: Banyuls, Roussillon, Frankrijk

Druivenras: Grenache noir

Jaartal: 2016

Omschrijving: Bij de proefnotitie van Domaine de L'Aigle hebben we al stil gestaan bij de achtergrond van de producent. Hier dan de kenmerken van de Banyuls. Een robijnrode wijn met een oranje rand, wat duidt op een redelijke ouderdom. Mooie neus met rijp en geconfijt fruit. Zelfs al een licht oxydatieve toon. In de smaak komt dat mooi terug met een hint van kers en stroop. Een zachte wijn die een klein beetje brandt, hetgeen een iets hoger alcoholgehalte verraad. Alles prachtig in balans en de perfecte begeleider van chocolade.

