



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu

januari 2019

Ingepakte slakjes ¹

Venkelsoep met coquilles ²

Inktvis gevuld met halloumi ³

Dry-aged rundvlees met rode wijnsaus ⁴

Panna cotta van kastanjes ⁵

- 1: Hanos
- 2: CCN Limburg
- 3: Sanne Platen
- 4: samenstelling S.Vennix
- 5: Cook

Ingepakte slakjes

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Kruidenboter ½ bos peterselie (eventueel ook: bieslook, dille, rozemarijn etc) 100 gram roomboter 1 teen knoflook Peper en zout</p> <p>Slakken 20 slakken Kruidenboter Pernod</p> <p>Filodeeg boter</p> <p>1 eiwit Witte en zwarte sesamzaadjes</p> <p>Frisee sla Olijfolie citroensap</p>	<p>Kruidenboter Hak de peterselie fijn. Voeg de peterselie (andere kruiden) aan de boter toe. Pers de knoflook en voeg aan de boter toe. Kruiden met peper en zout. Goed mengen en minstens 3 uur laten rusten</p> <p>Slakken Bak de slakjes in de kruidenboter en blus af met de Pernod. Zet koud.</p> <p>Smeer filodeeg in met boter (twee velletjes op elkaar) en verpak hierin de slakjes.</p> <p>Haal de pakjes daarna door het eiwit en paneer in witte en zwarte sesamzaadjes.</p> <p>Bak de pakketjes in een oven op 180 C</p> <p>Serveren</p> <p>Leg wat frisee sla op een bord Sprengel er citroensap en een beetje olijfolie over. Leg de slakjes erop.</p>



Venkelbouillon met gegrilde coquilles

<p>Ingrediënten (voor 15 personen)</p> <p>Groentebouillon 2 uien 2 prei 1½ knolselderij 4 wortels 4 laurierblaadjes 4 kruidnagels 1 bos bladpeterselie olie</p> <p>Venkelbouillon 4 tenen knoflook 8 stuks venkel 3 ½ liter groentebouillon Zout Peper</p> <p>Coquilles 15 coquilles</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Groentebouillon Smoor de uien en de prei even in olie. Voeg de andere groenten en kruiden toe en smoor even mee. Voeg 6 liter koud water toe, breng het richting kookpunt en laat hem 45 minuten trekken. Schenk de bouillon door een zeef en laat hem afkoelen.</p> <p>Venkelbouillon Houd apart: 1 ½ venkel en het groen van 8 venkelknollen Snijd de rest van de venkelknollen grof. Breng de grof gesneden venkel in de groentebouillon aan de kook. Laat hem ca. 20 minuten zachtjes trekken en giet alles dan door een zeef. Snijd de apart gehouden venkel in dunne reepjes (juliënne). Hak ook het groen fijn.</p> <p>Coquilles Smeer de coquilles in met olie en bestrooi ze met peper en zout. Laat een grillpan echt goed heet worden. Schroei de coquilles aan beide zijden dicht zodat je een mooi grillpatroon krijgt. De coquille mag van binnen nog wel glazig zijn. Warm hem eventueel heel even door de oven op de laagste stand</p>
--	---

Serveren

Leg in een diep bord een beetje van het apart gehouden en juliënne gesneden venkel.

Leg de coquille daarop en schenk de bouillon erover

Garneer de soep met een beetje van het venkelgroen.



Gevulde inktvis met Halloumi

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Pijlinktvissen 10 (1500 gr)pijlinktvissen</p> <p>Vulling 600 g halloumi kaas 250 g garnalen 1 tl gemalen komijn 2 tenen knoflook 30 g verse platte peterselie 1 bosuitje</p> <p>Saus 2 tenen knoflook 1 ui 1 rode peper 2 el olijfolie 1 tl chilipeper 100 ml sherry fino 600 ml tomato frito 2 tl gerookt paprikapoeder</p> <p>Serveren 2 citroenen Peterselie Stokbrood</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Pijlinktvissen Maak de inktvissen schoon: Snijd de tentakels eraf. Haal de gewandens eruit en haal het vel eraf.</p> <p>Vulling Maal de kaas, garnalen, komijn, knoflook, 2/3 van de peterselie, bosuitje, peper en eventueel zout fijn in de keukenmachine.</p> <p>Vul de inktvistubes met het kaasgarnalenmengsel.</p> <p>Steek de opening dicht met een cocktailprikker</p> <p>Saus Snijd de knoflook, ui en rode peper fijn. Verhit 1 eetlepel olie in een pan en fruit de rode peper en de knoflook 30 sec, voeg de chilipeper toe Bak de inktvis aan in de pan. Haal de inktvis uit de pan Voeg de sherry toe en laat 1 minuut koken Voeg de tomato frito, gerookte paprikapoeder, peper en zout toe Laat de saus 15 minuten pruttelen op laag vuur</p> <p>Leg de gevulde inktvis in de saus, doe de deksel op de pan en stoof in 25 minuten gaar. Keer regelmatig.</p> <p>Serveren Leg de inktvis met wat saus in een diep bord. Garneer met de overige peterselie. Geef er een plakje citroen bij Serveer het stokbrood erbij</p>
--	--



Dry-aged beef met rode wijnsaus met aardpeersoufflé en bimi

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Rode wijnsaus 1 grote ui 1 middelgrote wortel</p> <p>2 teentjes knoflook ½ liter rode wijn</p> <p>½ liter demi-glace 50 gr boter Zout suiker</p>	<p>Rode wijnsaus (Bocuse) Hak de ui en wortel fijn en stoof deze in 20 minuten onder voortdurend roeren in boter, zorg dat de groente niet bruin wordt. Als de groenten zacht zijn, de uitgeperste knoflooktenen erbij voegen, een paar tellen verwarmen en hierbij de rode wijn gieten Kruiden met zout en snuf suiker, tot 1/3 laten inkoken. Daarna de demi-glace saus erbij gieten en nog 20 minuten zachtjes laten koken. De groente goed fijn drukken en zeven in puntzeef en neteldoek. Aan de kook brengen, dan van het vuur nemen en er minstens 50 gram boter door roeren.</p>
<p>Dry-aged Beef 1 kg dry aged beef</p>	<p>Dry-aged Beef Zet en braadpan op een matig vuur. Verhit een klont boter in de pan Als de boter bruin is, schroei je de beef aan beide zijden dicht. Laat de beef langzaam rosé worden.</p>
<p>Bimi 450 gram bimi</p>	<p>Bimi Doe een laagje water in een pan. Breng aan de kook. Plaats een rvs vergiet in de pan met de bimi. Zet een sluitende deksel op de pan. Laat dit ongeveer in 6-8 minuten gaar stomen.</p>
<p>Aardpeersoufflé</p> <p>Aardpeerpuree 500 gram aardperen</p>	<p>Aardpeersoufflé</p> <p>Aardpeerpuree Was de aardperen, boen ze schoon. Kook ze gaar in een pan met wat boeter en een laagje water. Pel en snijd de aardperen in stukken en pureer ze met een lepel crème fraîche. Je houdt 300 gram aardpeerpuree over.</p>

Soufflé

280 gr aardpeerpuree
70 gram boter
80 gram bloem
250 gram slagroom
150 gram volle melk
5 eidooiers
30 gram geraspte
Parmezaanse kaas
5 eiwitten
Snufje zout en peper

Soufflé

Verwarm de oven voor op 200 graden heteluchtoven.
Smelt de boter, voeg de bloem toe en gaar rustig op laag vuur.

Voeg de melk en de slagroom tot een bechamelsaus.
Laat afkoelen tot ongeveer 50 C en roer de eidooiers, aardpeerpuree en Parmezaanse kaas erdoor.

Breng op smaak met peper en zout.

Sla de eiwitten stijf op met een snufje zout

Spatel de twee massa's onder elkaar door.

Vet de ramequins (soufflébakjes) in met boter en vul ze.

Bak ze in het midden van de oven 200 graden ongeveer 20 – 30 minuten.

De oven niet tussentijds openen, de soufflé kan dan inzakken.

Serveren direct ivm inzakken van soufflé.

Serveren:

Snijd het vlees in plakken

Leg 1 a 2 plakken op een verwarmd bord

Leg de bimi en een schaalje soufflé erbij.

Een beetje saus over randje van vlees.



Menu januari 2019
Cuisine Culinaire Maastricht

Panna cotta van kastanjes

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Panna cotta 1200 gr room 160 gr suiker 6 blaadjes gelatine 400 gr kastanjepuree (gesuikerd)</p> <p>Vanille ijs 1 half vanillestokje 385 gr volle melk 25 gram melkpoeder 0,5 gr zout 85 gram suiker 40 gram slagroom 55 gram eidooier 10 gram druivensuiker</p>	<p>Panna cotta Kook de room in met de suiker. Neem van het vuur en voeg de kastanjepuree toe en de geweekte gelatineblaadjes. Roer stevig. Doe in schaalpjes of coupes. Zet twee uur in de koeling.</p> <p>Vanille ijs Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het zaad eruit. Meng melkpoeder, suiker en zout door elkaar. Voeg dit mengsel roerend toe aan de melk, voeg het merg en vanillestokje toe en verwarm het geheel op 60 / 70 graden. Niet laten koken en niet meer roeren. Klop de eidooier met de druivensuiker tot het fluffy en lichtgeel is. Verwarm het melkmengsel in een pan tot 85 graden. Giet vervolgens een kwart van het mengsel bij de gekopte eidooier. Roer dit met de garde goed door. doe het terug in de pan bij de rest van melkmengsel, zet het vuur hoger en blijf roeren. Houd de temperatuur in de gaten, als het mengsel 85 graden is giet je het bij de slagroom) die in een bak met ijswater staat) en roer met een garde de compositie goed door. Laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Zet het mengsel daarna afgedekt met plasticfolie in de koelkast. Draai er ijs van.</p>
<p>Sinaasappelgelei 200 gr vers geperst sinaasappelsap, gezeefd 200 gr droge witte wijn 100 gr water 100 gr honing 6 gr agar agar</p>	<p>Sinaasappelgelei Kook alle ingrediënten op. Voeg de agar agar toe en klop stevig. Giet in een dun laagje over de panna cotta</p>

Suikerdraden

200 gram suiker
Bakpapier
thermometer

Suikerdraden

Doe de suiker met een beetje water in een pan en zet op een matig vuur.

Laat de suiker smelten

Breng de suiker al roerend aan de kook tot de temperatuur ca. 175 graden is.

De karamel is dan lichtbruin van kleur.

Haal de pan van het vuur en laat afkoelen tot 120 graden.

Leg bakpapier klaar.

Maak met de hete karamel draden op het papier met behulp van lepel.

Denk eraan suiker is heet, niet met je vingers in gaan.

Des te meer verbindingen des te steviger je kunstwerk wordt.

Laat de karameldraden minstens 10 minuten afkoelen voordat je ze van het bakpapier haalt.

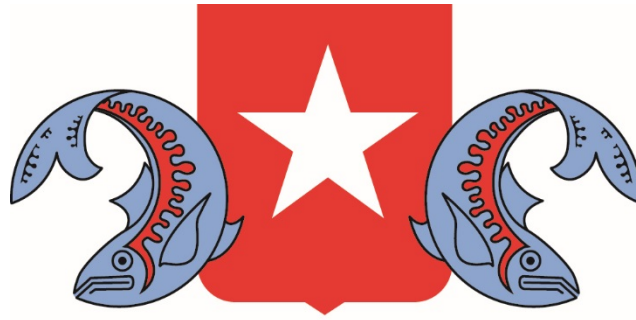
De kunstwerkjes droog bewaren.

Bij aanraking met vocht "smelten" ze.

Serveren:

Versier panna cotta met een bolletje vanille ijs en suikerdraden.





CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Wijn en spijs – januari 2019

Aperitief / Ingepakte slakjes

Weingut Bassermann-Jordan - Riesling trocken 2017

land: Duitsland

gebied: Palz

druif: Riesling

serveertemperatuur: 6-8°C

kleur: wit

prijs: € 11,36 (Sligro)

Deidesheim is het historische centrum van de kwaliteit van de wijnproductie in de pfalz fen staat bekend als de centrale ligging van Mittelhaardt wereldwijd voor zijn Rieslings die bijzonder fruitig zijn. De naam al doet vermoeden voormalig eigendom van de kerk, die de wijngaarden in eigendom heeft.

In de neus vooral tropisch fruit. Ananas, lychee, mango en mandarijn. Ook een appeltje met vuursteen. Smaak is dik, wat aan de dikke kant voor een riesling. Ook hier weer dat tropische pallet aangevuld met wat mineraliteit. In de afdronk ananas, peer, mandarijn en mineralen. Heel aan het eind een klein beetje grapefruit.

Prachtige begeleider bij zuurkool, asperges, witvis, paté of foie gras, wild en gevogelte en ingepakte slakjes.



Weingut Bassermann-Jordan

Venkelsoep met coquilles:

Cave de Turckheim – Chemin de Seigneur Pinot gris 2016

land: Frankrijk

gebied: Elzas

druif: Pinot gris

kleur: wit

prijs: € 9,67 (Sligro)



Aan tafel is de Pinot Gris d'Alsace multi-inzetbaar. Het is een wijn om de wereld mee rond te koken. Het hoge smaakgehalte met exotische en kruidige aroma's zorgt ervoor dat deze wijn moeiteloos combineert met rijke gerechten, van zoet tot pittig. Pinot Gris kun je combineren met artisjok, kokos, koriander, kerrie, pompoen, hete pepers en hartige gerechten met zoet fruit.

Inktvis gevuld met halloumi

El Fanio 2017 – Albet I Noya – Xarel lo

land: Spanje

gebied: Penedes

druif: Xarel-lo

serveertemperatuur: 8-10°C

kleur: wit

prijs: € 11,72 (Sligro)

De El Fanio van Albet I Noya komt van een perceel van ruim 60 jaar oude Xarel-lo op een hoogte van 350 meter dat deel uitmaakt van Finca Can Milà. Extreme kalkgronden die sedert 2006 biodynamisch worden bewerkt. Fanio is de naam van de man die de wijngaarden heeft aangeplant. Productie van 15.000 flessen. De El Fanio wordt verbouwd volgens volledig biodynamische wijnbouw en vinificatie. Gisting voor 1/3 in accaciahouten vaten, 1/3 in inox cuves en 1/3 in betonnen eieren.

In het glas is de El Fanio bleekgeel met een lichtroze schittering. Opvallende mediterrane kruidigheid na het walsen, met een citrusachtige frisheid onderin en afgekruid met een beperkte vatrijping. Ook in de smaak komt de vatrijping discreet aan bod. Verder is El Fanio een rijke Xarel-lo, maar niet van het zuurgedreven type, wel voller er rijker met een beperkt zuurtje en een ietwat kruidige finale.

Prachtige begeleider bij een gebakken dorade of zeebaars.



Dry-aged rundvlees met rode wijnsaus

Gérard Bertrand - Chateau L'Hospitalet

land: Frankrijk

gebied: Languedoc-La Clape

druif: Syrah, Greache, Mourvedre

serveertemperatuur: 18 C

kleur: rood

prijs:   10,29 (Sligro)

Gérard Bertrand is een regelmatig terugkerend begrip in de wijnwereld. In deze versie van de wijn en spijs een mooie wijn van Chateau L'Hospitalet, uit de Languedoc. De regio van 'La Clape' wordt als ware een Grand Cru regio uit de Languedoc aanschouwt.

Het is een aromatische en complexe wijn, die na 12 maanden lagering in eiken vaten is verweven met zijdezachte tannines. Deze wijn viel ons direct op door de royale fruitigheid van jam, zwarte kersen en rode bessen.



Deze wijn is nu en in de komende 10 jaar klaar om gedronken te worden en gaat goed samen met kalfsvlees, rundvlees en Pasta.



Domein Chateau L'Hospitalet

Panna cotta van kastanjes

Leduc-Frouin – Coteaux du Layon 2016

land: Frankrijk

gebied: Coteaux du Layon

druif: Chenin Blanc

serveertemperatuur: 8-12°C

kleur: Blanc

prijs: € 7,85 (0,375 liter, Sligro)



Deze dessertwijn is goud/koper van kleur, zoet smakend naar boterbabbelaars, marmelade, honing, ietwat kruidig bij de allereerste indruk.

De fermentatie duurt 2 maanden, waarna de wijn in vaten 12 maanden wordt gelagerd. Er ontstaat dan een fris zoete wijn.

Deze wijn is ook als aperatief te schenken.

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

Salute!

Gerard Haag, Leo Klopper en Albert Immerzeel, met dank aan Richard van Hoorn (Sligro)