



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu januari 2023

Ijs van gerookte zalm, komkommer 1

Cappuccino van Zeeuwse mosselen 2

Gebrande bloemkool 3

Patrijs, eend en bloedworst met zuurkoolrisotto 4

Frambozenmousse 5

- 1: Elly Pol – Kroef
- 2: Sergio Herman (hap en tap)
- 3: Restaurant L'Etoile
- 4: Cuisine Culinaire Noord Limburg
- 5: restaurant L'Etoile

Ijs van gerookt zalm, komkommer en dillemosterdsaus

Elly Pol - Kroef

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Ijs van gerookte zalm 5 eidooiers 35 g suiker 5 dl melk 1 ½ eetlepel Forum Chardonnay azijn 125 g gerookte zalm	Ijs van gerookte zalm Roer de eidooiers glad met de suiker en een scheutje koude melk Breng de rest van de melk aan de kook en voeg een deel al roerend toe aan het dooiermengsel. Giet alles in de pan en laat binden. Niet koken!! Giet onmiddellijk in een koude schaal en laat afkoelen. Voeg de chardonnay azijn en de grof gesnipperde zalm toe en draai alles fijn in de keukenmachine. Laat de compositie 24 uur rijpen in de koelkast. Draai er ijs van in de sorbetière. Bewaar in de diepvries en zet 1-1 ½ uur voor gebruik in de koelkast.
Komkommer 0,5 dl Chardonnay azijn 0,5 dl sushi azijn 2 eetlepels olie 1 komkommer Plukjes dille om te garneren	Komkommer Los de suiker op in de azijnen en klop er de olie door. Verwijder het zaad uit de komkommer en snijd in kleine brunoise (zeer kleine blokjes) Zet de komkommerblokjes 24 uur in de marinade. Laat uitlekken.
Dille-mosterdsaus 1 eetlepel honing 1 eetlepel Dyonmosterd 1 koffielepel witte Chardonnay azijn 2 dl zonnebloemolie 1 eetlepel fijngehakte dille	Dille-mosterdsaus Meng de honing, mosterd en edik. Voeg al kloppende de olie en tot slot de dille toe.
Serveren dille	Serveren Leg wat komkommerblokjes in een glas, een schaal of kommetje. Leg daarop een bolletje ijs. Besprenkel wat mosterd-dillesaus eromheen Leg een takje dille er bovenop.



Cappuccino van Zeeuwse mosselen

Sergio Herman

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Mosselkookvocht 2-3 kg Zeeuwse mosselen 3 Spaanse ui, grof gesneden 6 stengels bleekselderij, grof gesneden 12 stengels groene selderij, grof gesneden 18 takjes tijm 10 tenen knoflook, rarfijn gesneden 3-4 eetlepels vers gemalen zwarte peper 750 ml witte wijn 150 g gezouten boter, in blokjes	Mosselkookvocht Vul een grote (mossel) pan of de wasbak met ruim water en spoel de mosselen hierin. Giet af, laat er schoon water in lopen en spoel de mosselen nog 2 keer opnieuw. Gooi schelpen die boven komen drijven weg, die kunnen slecht zijn. Gooi ook schelpen met barsten erin weg. Doe de ui, bleekselderij, groene selderij, tijm en knoflook in een grote (mossel) pan. Leg de mosselen erbovenop, strooi de peper erover en giet de wijn eroverheen. Zet het deksel op de pan en kook de mosselen 5 tot 6 minuten op hoog vuur. Controleer of alle mosselen openstaan, zo ja, schud de mosselen op, voeg de boter toe en zet de pan met het deksel erop 2 tot 3 minuten terug op het vuur. Giet de mosselen in een zeef boven een kom, zodat je het mosselkookvocht opvangt. Deze mosselen gebruiken verder in het gerecht.
Zuurdesembrood 20 plakjes dun gesneden zuurdesembrood Olijfolie Fleur de sel	Zuurdesembrood Verwarm de oven voor op 180°C Bekleed een bakplaat met bakpapier, leg de sneden zuurdesem erop, besprenkel met wat olijfolie en bestrooi met fleur de sel. Bak 10 minuten in de oven tot het brood goudbruin en crispy is. Laat afkoelen.
Mosselsoep 5 sjalotten, gesnipperd 2 teentjes knoflook, fijn gesneden 60 g gezouten boter 3 takjes tijm, gerist 2 ½ tl kerriepoeder 100 g bleekselderij, in boogjes	Mosselsoep Verhit in een grote pan op middelhoog vuur en stoof de sjalot, knoflook en tijm aan in de boter. Voeg het kerriepoeder en de selderij toe en stoof even mee.

<p>250 ml witte wijn 375 ml kippenbouillon 375 ml mosselkookvocht 320 ml volle room</p> <p>Fijn zeezout Cayennepeper</p> <p>Serveren 125 g fijn versneden mix van geblancheerde bleekselderij en verse bleekselderijblaadjes 2 ½ ontvelde tomaat, in blokjes</p> <p>5 tl foreleitjes 5 el geklopte slagroom 30 mosselen Zeewierpoeder Topjes bronzen venkel of dille</p>	<p>Blus af met de witte wijn en laat inkoken tot driekwart. Doe dan de kippenbouillon en 375 ml van het mosselkookvocht erbij. Laat 10 minuten pruttelen, giet de volle room erbij en laat nog 10 minuten zachtjes koken.</p> <p>Giet de soep in een blender, of zet de staafmixer in de pan en pulse snel 25 mosselen erdoor. Haal direct daarna de soep boven een grote kom door een zeef om verkleuring te voorkomen. Kruid met zout en cayennepeper. Schuim de soep luchtig op met een staafmixer.</p> <p>Serveren Meng in een kom de fijn versneden groentemix en de tomaat.</p> <p>Verdeel dit mengsel over de bodem van diepe warme borden. Leg daarop een koffielepel geslagen room. Leg daarop wat foreleitjes. Leg drie mosselen erbij. Schenk in elk bord 100 ml warme opgeschuimde mosselsoep eroverheen en werk af met wat zeewierpoeder en bronzen venkel of dille.</p> <p>Leg de zuurdesembroodrondjes er los naast</p>
---	---



Gebrande bloemkool

Restaurant L'Etoile

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Gebrande bloemkool 1 bloemkool Olijfolie Fijn zeezout	Gebrande bloemkool Snijd kleine roosjes van de bloemkool Bewaar gekoeld tot gebruik. Smeer met behulp van een kwastje de roosjes licht in met olie. Brand rondom af met een gasbrander (5 roosjes p.p.) Breng op smaak met zout
Bloemkool crème 1 kg bloemkool (schoon) 3 dl Olijfolie 1 teen knoflook, fijnggehakt 1 liter groentebouillon 1 ½ dl room	Bloemkool crème Snijd de bloemkool in stukken. Fruit aan in de olie zonder te kleuren. Voeg de knoflook toe, fruit kort mee aan. Voeg de bouillon en de room toe en breng aan de kook. Als de bloemkool gaar is, glad blenderen in de thermoblender of blender, staafmixer. Breng de crème op smaak en passeer eventueel door een fijne zeef.
Bloemkool cous cous 1 bloemkool (70 g p.p.) Olijfolie Fijn zeezout en peper uit de molen	Bloemkool cous cous Rasp de bloemkool tot cous cous Bewaar gekoeld tot gebruik Bak de benodigde cous cous op in wat olie tot licht goud blond van kleur Breng goed op smaak met zout en peper.
Yoghurt cakejes 125 g suiker 125 g eieren 18 g olijfolie 85 g yoghurt 100 g patent bloem 2 g bakpoeder ½ g zout 50 g amandelpoeder ½ limoenrasp Pompoenpitten	Yoghurt cakejes Klop de eidooiers met de suiker op. Voeg de yoghurt en de olijfolie toe Meng de bloem met het bakpoeder, amandelpoeder en rasp, meng door het beslag. Meng het zout erdoor Doe het beslag in een spuitzak en bewaar gekoeld tot gebruik. Vul af in siliconenvormpjes Bestrooi van boven met de pompoenpitten Bak de cakejes af in ongeveer 20 minuten gaar op 160°C.

<p>Paarse bloemkool Enkele roosjes paarse bloemkool</p> <p>Serveren</p> <p>Gerookte gezouten amandelen Affila cress Shiso purple</p>	<p>Paarse bloemkool Rasp met de fijne rasp de paarse bloemkool a la minute over het gerecht.</p> <p>Serveren Leg de cous cous met behulp van een kookring in het midden van een heet diep bord Leg de gebrande bloemkool roosjes eromheen in een cirkel Verwarm de benodigde crème en schuim op met de staafmixer. Schep de crème in het gerecht en zorg dat de roosjes zichtbaar blijven Leg het cakeje op de cous cous Leg enkele gerookte amandelen over de roosjes en druppel er wat olijfolie op. Garneer met de beide cressjes Rasp er wat paarse bloemkool over.</p>
--	---



Patrijsfilet, eend, bloedworst met zuurkoolrisotto

CCN Noord Limburg

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Calvadosjus 100 g sjalot (2 stuks) 10 g knoflook (2 stuks) Zonnebloemolie 1 dl calvados 5 dl gevogeltefond boter	Calvadosjus Maak de sjalot en knoflook schoon en snipper beide. Fruit beide licht baan in olie, blus af met calvados en laat de calvados verdampen. Voeg daarna fond toe en kook in tot 2 dl. Giet daarna door zeef, druk goed uit en laat verder inkoken tot 1,5 dl. Bewaar tot gebruik, monteer eventueel met boter.
Ui 20 grelot uien 50 g boter 3 el basterdsuiker 1 tak rozemarijn 2 laurierbladeren 3 el witte balsamico azijn 2 dl witte wijn	Ui Pel de uien maat laat de wortelaanzet zitten. Smelt in een pan met een dikke bodem de boter en fruit de uitjes in ongeveer 5 minuten lichtbruin. Voeg basterdsuiker toe en laat de al roerend smelten. Voeg de overige ingrediënten toe en breng onder af en toe roeren aan de kook. Laat afgedekt 10 minuten sudderen op de bakplaat van 100°C. Roer af en toe om. Verwijder de laurierbladeren en rozemarijn. Bewaar op de werkbank tot gebruik.
Zuurkoolrisotto 7,5 dl gevogeltebouillon 100 g sjalot 70 g roomboter 250 g carnarolirijst	Zuurkoolrisotto Breng de bouillon aan de kook. Snipper het sjalotje heel fijn. Fruit dit daarna in de boter glazig zonder te laten kleuren. Voeg de rijst toe en fruit deze al roerend 2 minuten mee. Voeg iedere keer een soeplepel van de hete bouillon toe. Doe er pas nieuwe bouillon bij als de andere is opgenomen.
250 g zuurkool 50 g Parmezaanse kaas geraspt Room	Je hebt 20 minuten nodig om de rijst gaar te koken. Knijp de zuurkool iets uit en snijd in ragfijne stukjes. Meng de zuurkool erdoor. Meng de kaas en een scheut room erdoor.
Appel 4 Elstar Boter	Appel Schil de appels, snijd in vieren en verwijder het klokhuis

<p>20 g suiker</p> <p>Bloedworst, patrijs, eend 3 gekonfijte eendenbouten 10 filets van roodpootpatrijs 10 cm bloedworst</p> <p>Serveren Zonnebloemolie</p> <p>1 el gansenvet Peper en zout</p>	<p>Snijd de kwarten in tweeën en tourneer deze (scherpe kantjes afronden) Bak de appelpartjes beetgaar in boter en voeg de suiker toe. Laat karamelliseren, haal van het vuur en bewaar tot gebruik.</p> <p>Bloedworst, patrijs, eend</p> <p>Pluk de bouten en maak het vlees los tot “pulled duck”. Maak de patrijsfilets schoon en bewaar afgedekt in de koeling. Steek uit de bloedworst 10 rondjes van 1 cm dik en Ø 5 cm. Snijd van de resten vierkante blokjes. Bewaar in de koeling tot gebruik.</p> <p>Serveren Bak de bloedworst plakjes en blokjes gaar en krokant in zonnebloemolie</p> <p>Droog de patrijsfilets, bak aan ieder kant 2 minuten in een hete pan. Haal van het vuur, kruid met peper en zout en laat nagaren in de pan. Draai tussendoor een keer om.</p> <p>Verwarm de uitjes op laag vuur en laat daarbij al het vocht inkoken tot een siroop.</p> <p>Verwarm de appelpartjes</p> <p>Verwarm de calvadosjus en breng op smaak met peper en zout</p> <p>Verwarm de eend in het gansenvet</p> <p>Leg iets boven het midden op het bord een hoopje risotto. Leg hier een patrijsfilet en een plak bloedworst tegenaan. Leg op de plak bloedworst wat eend. Garneer met appel en ui. Giet wat saus tegen de filets en strooi wat bloedworstblokjes om het gerecht.</p>
--	--



Frambozenmousse

Restaurant L 'Etoile

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Frambozenmousse 5 gram gelatine ½ citroenrasp en sap 2 dl frambozenpuree 1,5 dl suikerstroop (100 g water, 100 g suiker) 2,5 dl room	Frambozenmousse Week de gelatine in koud water. Doe de frambozenpuree, suikerstroop en citroensap in een pan Verhit tot net tegen het kookpunt, voeg de gelatine toe Roer zorgvuldig tot de gelatine is opgelost. Het vocht mag niet meer koken. Laat de vloeistof afkoelen tot deze hangend is (16-20°C) Klop de slagroom half stijf tot yoghurt dikte! Spatel deze in delen door de vloeistof heen. Doe in een spuitzak en vul de vormpjes strak af. Vries in Pop ze uit de mallen en laat in de koeling op de juiste temperatuur komen.
Roomijs van witte chocolade 300 ml melk 60 g fijne suiker of basterdsuiker ½ vanillestokje 1 eidooier 150 ml slagroom 150 g witte chocolade	Roomijs van witte chocolade Snijdt het vanillestokje door. Doe 200 ml melk in een pan met 30 g suiker en breng aan de kook. Haal het merg uit het stokje en doe bij het melkmengsel. Klop de eidooier met 30 g suiker wit De kokende melk voorzichtig al kloppend voegen bij het eiermengsel. Laat het garen. Doe de witte chocolade in 100 ml melk en laat op een zacht vuurtje smelten. Doe het chocolademengsel bij de melk en laat afkoelen in bak met koud ijswater. Wanneer het mengsel afgekoeld is, roer dan de half opgeklopte room erdoor en draai het af in de ijsmachine
Frambozentoffee 100 g frambozenpuree 100 g room 85 g suiker 25 g honing 8 g limoensap 1 g zout	Frambozentoffee Breng alle ingrediënten samen aan de koken roer regelmatig door. Laat afkoelen in een spuitflesje Bewaar gekoeld tot gebruik

<p>Tuille 50 g patent bloem 50 g automatuksuiker 50 g eiwit (gepasteuriseerd) 50 g gesmolten boter Rode kleurstof</p> <p>Serveren</p> <p>Frambozen atsina cress</p>	<p>Tuille Meng de suiker met de bloem, het eiwit en de boter tot een glad beslag Kleur met een beetje rode kleurstof Bewaar het beslag gekoeld tot gebruik Strijk het beslag met een spatel dun uit op een siliconenmat bv. Vlinder of veertje Bak in circa 6-7 minuten krokant in de oven op 150°C. Haal voorzichtig van de bakplaat en bewaar goed afgesloten op kamertemperatuur. Je kunt de tuille in stukjes breken.</p> <p>Serveren Leg de ring met frambozenmousse in het midden van een bord Leg een bol witte chocolade ijs in het midden van de ring Leg de tuille boven op het ijs. Garneer met frambozen en Atsina cress Spuit wat toffee eromheen</p>
--	--



Wijnbeschrijving januari 2023

Indrinkwijn

Michel Torino Coleccion Torrontes



Afkomstig van de steile hellingen in Salta, Argentinië.

Levendig en intens, deze wijn is kruidig met veel witte bloemen en wit steenfruit. Een mooie druivenzuurgraad geeft het frisheid.

Een perfect aperitief op zichzelf, maar ook lekker bij salades, lichte visgerechten, rijst of soepen.

Kostprijs bij de Sligro: € 3,99 (excl. BTW).

Amuse

IJs van gerookte zalm, komkommer



Antica Casa Visconti Desenzano del Garda Lugana

Deze Lugana wordt geproduceerd uit de selectie van wijngaarden die het dichtst bij het Gardameer liggen, gekenmerkt door losse en dunne afzettingen. Geproduceerd met 100% Turbiana-wijnstok, is het een kant-en-klare Lugana, met delicate groente- en fruittonen en een grote frisheid. Een eenvoudige en alledaagse Lugana, geschikt om te combineren met lichte en verse gerechten.

Briljante kleur, strogeel met groenachtige reflecties. De neus is fijn en harmonieus, gekenmerkt door een klein bloemenboeket, vergezeld van tonen van vers wit fruit en lichte tonen van gemaaid gras, verpakt in een onvermijdelijke mineraliteit. De finesse in de neus wordt herbevestigd in de mond, waardoor het een drinkklare wijn wordt, met een grote frisheid en smaak.

Ideale combinatie van lichte en eenvoudige gerechten, zoals groenten, wit vlees en gegrilde vis, half belegen kazen, gerookte zalm. Het wordt aanbevolen om te serveren bij een temperatuur van 10°C.

Kostprijs bij de Sligro: € 8,99 (excl. BTW).

1^e voorgerecht
Cappuccino van Zeeuwse mosselen



Domaine Coquin Menetou-Salon is een klassieke Loirewijn. De naam “Coquin” betekent in het oud-Frans “stout” of “plagerig”. Dit refereert zeer waarschijnlijk aan de moeilijk te bewerken grond.

De wijn is gemaakt van 100 % Sauvignon Blanc en komt van stokken van gemiddeld 15-20 jaar oud op een klei-kalksteenbodem.

De wijn heeft een bloemig en delicaat aroma dat doet denken aan zwarte bessen, citrus en vuursteen.

Gekoeld serveren rond de 10 °C als aperitief of bij vis en zeevruchten, maar ook bij geitenkaas.

Kostprijs bij de Sligro: € 9,29 (excl. BTW).

2^e voorgerecht

Gebrande bloemkool

Orange Gold is een eerbetoon aan de eerste sinaasappelwijnen van Georgië 4500 jaar geleden.

Gérard Bertrand wil een nieuw profiel van frisse sinaasappelwijnen creëren. Met deze unieke naam brengt Orange Gold hulde aan de kracht van de zon en de prachtige zonsondergangen van Zuid-Frankrijk.



Vinificatie en rijping

Orange Gold is het resultaat van een voorouderlijke vinificatie techniek. De witte druiven worden gevinifieerd en vergist in hele trossen, op dezelfde manier als rode wijnen. Deze maceratie met de stengels en de schillen geeft een opmerkelijke oranje kleur met gouden reflecties en een zeer bijzondere tannine. Het is een uitzonderlijke blend van zeven druivenrassen, hoofdzakelijk mediterrane: Chardonnay, Grenache Blanc en Viognier brengen volume en Marsanne, Mauzac en Muscat verrijken de aromatische complexiteit van de wijn. De perfecte beheersing van de vinificatie en de keuze van de druivenrassen maken dit een sinaasappelwijn met een ongekend profiel, opmerkelijke finesse en subtiliteit. Orange Gold weerspiegelt de levendigheid, dynamiek, mineraliteit en frisheid van Zuid-Frankrijk. Gemaakt van biologische druiven en doordrenkt met alle nuances van hun terroir, is Orange Gold AB-gecertificeerd.

Proefnotities

De neus is complex, met een explosie van witte bloemen, gekonfijt fruit en witte pepertonen. In de mond een zeer vleiende aromatische frisheid, met precieze smaken en een mooi evenwicht waaraan de structuur body en pit geeft. Zacht en fijn, de textuur omhult het gehemelte. De proeverij eindigt met een mooie lengte in de mond die de smaakreis verlengt en een zoet-bittere toets die de smaakpapillen prikkelt.

Eten en wijn

Met zijn frisheid, lichte tannines en subtiele zuurgraad past Orange Gold goed bij veel gerechten. Het is een karaktervolle wijn, de perfecte metgezel voor een aperitief met vrienden en kaasplateaus om te delen. Deze opmerkelijke en heldere wijn gaat ook heel goed samen met pittige gerechten, met name Indiase gerechten of Aziatische recepten. Orange Gold moet worden gedronken bij 12 C om al zijn frisheid en mineraliteit te waarderen. Zijn aromatische complexiteit en rijke smaak ontwikkelen zich in het glas bij 14 C.

Kostprijs bij Sligro   10,19 (excl. BTW)

Hoofdgerecht

Patrijs, eend en bloedworst met zuurkoolrisotto



Audebert & Fils St. Nicolas de Bourgueil Loire

Cabernet Franc uit Anjou, in het Loiregebied dé druif voor 'koele rouge'. Gastronomische wijn die het niet van zijn kracht moet hebben, maar van zijn drinkbaarheid. Slank en puur met subtiel minerale aardsheid en wat paprika.

De terroirs van zand en grind geven deze wijn een bloemige en fruitige harmonie die zowel op de neus als in de mond wordt gewaardeerd.

Deze rode wijn kan bij gevogelte maar ook bij wit vlees gedronken worden.

Het beste is om deze wijn iets te koelen voor het serveren.

Prijs bij de Sligro € 7,99 (excl. BTW)

Dessert
Frambozenmousse

Wijn: Chateau Jolys appellation Jurançon controlée



In de AOP Jurançon kent men een lange traditie om elegante, zoete wijnen te maken met de druiven Petit en Gros Manseng. De druiven worden eerst ingedroogd. Deze Chateau Jolys heeft een goudgele kleur, zuivere geur van honing, truffels en citrus en een smaak met papaya en luchee, De wijn heeft een mooie zoet-zuur balans en een lange afdronk.

Het prettige van deze wijn is dat hij wel smakelijk zoet is, maar niet stroperig. Het zorgt er na de eerste slok voor dat je nog meer wilt drinken.

Koel serveren (12 graden).

Wijnmaker: Famille Latrille

Prijs bij de Sligro € 9,49 (excl. BTW)