

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu april 2023

Roerei in aardappeltjes

Michel Roux

Zacht gegaarde kabeljauw, rettich en gravlaxsås

Joris Bijdendijk

Kropslasoep met gamba's en basilicumolie

Jacob-Jan Boerma

Texelse lamshaasjes met mosterd-rozemarijnsaus

Cuisine Culinaire Rijnmond

Trois chocolats

Hap en Tap

Roerei in aardappeltjes met zalmeitjes en kaviaar

Michel Roux

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Voor 30 stuks</p> <p>30 jonge krieltjes, liefst Charlotte aardappel</p> <p>3 p.p.</p> <p>80 g boter 6 eieren</p> <p>20 ml slagroom</p>	<p>Voor 32 stuks</p> <p>Was de aardappeltjes. Doe ze in een pan, overgiet ze met water met zout en kook ze circa 15 minuten. Steek de punt van een mes in een aardappeltje om te zien of het gaar is, dit moet gemakkelijk gaan Draai het vuur uit, voeg een flinke scheut koud water toe zodat ze niet meer koken. Laat ze afkoelen, giet ze af en dep ze droog .</p> <p>Snijd met een scherp mes een ½ cm dik kapje van de aardappeltjes af. Schep met een bolletjessteker het kruim eruit tot een ½ cm dikke laag in de schil overblijft. Bestrooi licht met zout en peper en zet opzij.</p> <p>Smelt de boter in een pan met een dikke bodem Op laag vuur of au bain-marie. Breek de eieren in een schaal en klopf met een vork los. Giet het mengsel in de pan met hete gesmolten boter en roer.</p> <p>Laat het ei op laag vuur stollen en roer vrijwel voortdurend rustig met een houten lepel of spatel. Het duurt 3-4 minuten voor het eimengsel net gestold en nog heel romig is. Reken circa 6 minuten als je bain marie gebruikt. Verwarm alles nog 2 minuten als je een droger roerei wilt.</p> <p>Voeg als het roerei naar smaak is 2 eetlepels slagroom of een klontje boter, hoog op smaak brengen met peper en zout. Laat het roerei in een kom glijden en zet deze in een bak water met ijsblokjes. Roer het roerei 2-3 minuten om tot het koud is en neem de kom uit het water.</p>

zout
30 g sevrugakaviaar
30 g kuit van snotdolf
(imitatiekaviaar)
60 g zalmeitjes

Strooi eerst zout op de aardappeltjes.
Vul de aardappeltjes royaal met roerei en zet op elk
een beetje kaviaar, snotdolfkuit of zalmeitjes.
Schik de aardappeltjes op een schaal en serveer ze
als borrelhapje.
Reken op 3 p.p.



Zacht gegaarde kabeljauw

Joris Bijdendijk

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Gravlaxsås 60 g Dijonmosterd 30 g honing 60 ml witte wijnazijn 2 eidooier 140 ml peterselieolie ½ bos dille Snuf zout	Gravlaxsås Vermeng dooiers, honing, azijn, mosterd en zout. Maak een mayonaise door al kloppend met een garde druppelsgewijs de olie toe te voegen. Voeg op het laatst de fijngehakte dille toe. Meng het geheel nog eens goed en zet het koud weg.
Peterselieolie 1 bos peterselie 200 ml zonnebloemolie	Peterselieolie Pluk de groene blaadjes van de bos peterselie, dit moet ongeveer 40 g zijn. Draai de blaadjes samen met de olie gedurende 30 minuten in een blender helemaal fijn. De olie zal warm worden door het draaien, dat is goed. Giet vervolgens de olie in een doek en laat die uitlekken.
Rettich 2 koolrabi 1 bos lavas 1 citroen zout 1 rettich	Rettich Schil de koolrabi en snijd dunne reepjes ter dikte van een lucifer. Dit kan heel gemakkelijk met een mandoline en anders gewoon met een koksmes. Meng dit met fijngehakte lavas, citroensap en zout naar smaak. Schil de rettich en snijd in de lengte 10 plakken zo dun mogelijk op de mandoline. Leg de koolrabisalade in de plakken rettich en rol ze strak op. Snijd de uiteindes bij.
Kabeljauw 1 rugfilet van kabeljauw 80 g p.p. 90 g zout 1 l water	Kabeljauw Verwijder het vel van de kabeljauw, maar gooi het niet weg. Los het zout op in het koude water. Leg de kabeljauw 2 uur in dit pekelbad. Haal de kabeljauw eruit en spoel af onder koud water.

<p>Serveren ½ bos bronzen venkel of dille</p>	<p>Rol de kabeljauwfilet strak op in plasticfolie en zorg dat er geen lucht in de rol zit, anders zal het pakketje gaan drijven in de pan en dan lukt het garen niet goed.</p> <p>Pocheer de vis in een pan water van 60°C gedurende 15 minuten. De kerntemperatuur moet 50°C zijn.</p> <p>Koel terug op ijswater. Snijd de kabeljauw in plakken van 4 cm breed.</p> <p>Schraap de resterende visdeeltjes van de kabeljauwhuid. Bak de huid onder druk (dwz met een gewicht erop) Tussen bakpapier in 15 minuten krokant in de oven op 160°C.</p> <p>Serveren Lepel de saus losjes in een cirkelvorm op de borden. Leg de kabeljauw en de rettichrol erop en daarop de krokante huid. Maak af met een takje bronzen venkel of dille.</p>
--	--



Kropslasoep met gebakken gamba's en basilicumolie
Jan Jacob Boerma
Soep om te delen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Soep 4 kroppen kropsla 120 g boter 1 sjalotjes Zout en peper</p> <p>6 dl kippenfond 6 dl room</p> <p>Basilicumblaadjes (halve bos) 1 dl extra vergine olijfolie</p> <p>20 gamba's</p>	<p>Soep Was de kropsla en scheur hem in stukken. Droog hem in slacentrifuge. Laat in een soeppan met dikke bodem de boter smelten en fruit hierin de sjalot aan. Voeg de sla toe en kruid met zout en peper. Stoof de sla goed door en blus de groente af met kippenfond en room. Laat de soep aan de kook komen. Maak de soep dan glad met een staafmixer Wrijf hem daarna door een fijne zeef.</p> <p>Maal de basilicum fijn met de olijfolie.</p> <p>Bestrooi de gamba's met zout en peper. Steek ze per stuk op een lange satéstok. Je kunt ze ook even paneren met vismeel (half bloem, half paneermeel) Bak ze kort voor het serveren om en om in wat olijfolie.</p> <p>Verdeel de soep over diepe borden. Leg er per persoon twee gamba's in en druppel wat basilicumolie over.</p>



Menu april 2023
Cuisine Culinaire Maastricht

Texels lamshaasje/filets met mosterd-rozemarijnsaus

Cuisine Culinaire Rijnmond

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Lam 10 lamshaasjes / filets 2 teentjes knoflook 4 tl gedroogde tijm 5 takjes rozemarijn Olijfolie	Verwarm 10 grote borden Lam Pers de knoflook en hak 3 takjes rozemarijn fijn. Vijzel de rozemarijn, tijm, knoflook en peper. Vermeng dit met olijfolie tot een smeùge massa. Smeer de lamshaasjes met dit kruidenmengsel in en laat ca. 30 minuten marineren
Saus 4 sjalotjes boter 2 el grove Hollandse mosterd 6 el cognac 800 ml vleesfond 2 takjes rozemarijn	Saus Snijd de sjalotjes klein en bak ze op zacht vuur in wat boter aan. Voeg 2 el mosterd en de cognac toe en laat dit 5 minuten sudderen Schenk er de vleesfond en 2 takjes rozemarijn bij. Laat tot de helft inkoken.
250 ml crème fraîche Peper en zout	Zeef de saus, laat weer aan de kook komen en voeg de crème fraîche er door. Laat nog even doorkoken tot gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper.
Aardappelgerecht 10 kleine Hoekse rooie aardappel 100 g Old Amsterdam kaas plakken 10 plakken ontbijtspek 10 takjes rozemarijn klein en stevig. Boter	Aardappelgerecht Kook de aardappels beetgaar en halveer ze. Hol ze een beetje uit. Verdeel de kaas tussen beide helften en omwikkel elke aardappel met een plak ontbijtspek. Zet dit vast met een rozemarijntakje. Bak de aardappels in boter langzaam goudbruin en knapperig.
Pastinaakmousse 1 kg pastinaken 300 ml slagroom	Pastinaakmousse Schil de pastinaken, snijd hem klein en kook gaar. Laat afkoelen Klop de slagroom stijf

<p>3 tenen knoflook 6 sjalotjes boter 6 takjes tijm</p> <p>200 ml groentebouillon</p> <p>100 g walnoten</p> <p>Vervolg lamshaasje/filets 2 takjes rozemarijn Boter en olie</p> <p>Serveren</p> <p>60 g veldsla/ affilla cress</p>	<p>Pel sjalot en knoflook, hak fijn en fruit glazig in wat boter.</p> <p>Voeg de geritste tijm toe.</p> <p>Pureer met de staafmixer de pastinaak met sjalot-knoflookmengsel. Voeg de bouillon toe en spatel de stijfgeslagen room erdoor</p> <p>Hak de walnoten. Roer de fijngehakte walnoten door de mousse. Vul een spuitzak met de mousse. Knip voor garneren een punt van de zak.</p> <p>Vervolg lamshaasje</p> <p>Hak 2 takjes rozemarijn fijn Verhit een koekenpan met een mengsel van boter en olie. Dep de haasjes en bak ze rondom in 5 à 7 minuten. Wikkel ze in alufolie en laat ze 5 minuten rusten op een warme plaats.</p> <p>Verwarm ondertussen de saus roer er de rozemarijn door en controleer op smaak.</p> <p>Serveren Leg midden boven op het voorverwarmde bord de aardappel. In het midden het lamshaasje met de saus. Spuit een streep pastinaakmousse eronder. Garneer met veldsla of affila cress</p>
---	---



Trois Chocolats

Hap en Tap

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Biscuitbodem 2 eieren 50 g suiker 15 g bloem 15 g cacaopoeder 1 snufje zout</p> <p>Donkere chocolademousse 100 g pure chocolade 80 g melk 1 blad gelatine 160 ml volle room</p> <p>Melkchocolademousse 100 g melkchocolade 80 g melk 1 blad gelatine 160 ml volle room</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Biscuitbodem Verwarm de oven voor op 180°C Klop de eieren met de suiker tot het mengsel wit wordt en een lint vormt (ca 8-10 minuten) Voeg de bloem en cacao toe en meng voorzichtig met een spatel Giet in een licht ingevet kader, smeer dun uit Bak ongeveer 10 minuten Laat afkoelen voor je de biscuit uit de vorm haalt. Steek de biscuit uit met behulp van cirkels</p> <p>Donkere chocolademousse Week de gelatine in koud water Smelt de chocolade au bain-marie of in de sous -vide op 32°C Verwarm de melk gedurende 45 sec in de magnetron, voeg dan de gelatine toe en meng. Giet in 3 keer de melk bij de gesmolten chocolade, meng telkens goed. Eerst is het mengsel dik, op het einde moet het homogeen en vloeibaar zijn. Laat afkoelen tot 30°C Klop de slagroom stijf Giet de gesmolten chocolade over de room en spatel deze voorzichtig van onder naar boven met een spatel door. Giet deze mousse in de glaasjes en laat opstijven in de koelkast voordat je de volgende mousse maakt en erover schenkt. Leg een plakje biscuitbodem op die je op maat hebt gestoken</p> <p>Melkchocolademousse Ga te werk zoals voor de donkere chocolademousse Maar indien je sous vide gebruikt dan op 30°C Leg weer een plakje biscuitbodem op de mousse. Giet deze mousse over de donkere chocolademousse en laat opstijven in de koelkast voordat je de laatste mousse maakt en erover schenkt.</p>
--	---

<p>Witte chocolademousse 100 g witte chocolade 80 g melk 1 blad gelatine 160 ml volle room</p> <p>Mascarpone slagroom 200 g mascarpone 100 g volle room 2 el poedersuiker 1 tl vanille aroma</p> <p>1 reep chocolade</p> <p>Chocoladeschotten Chocolade naar keuze Gemengde noten gehakt Galette koekjes</p>	<p>Witte chocolademousse Ga te werk zoals voor de donkere chocolademousse Maar bij sous vide op 28°C. Giet deze mousse over de melkchocolade en laat opstijven in de koelkast.</p> <p>Mascarpone slagroom Doe de mascarpone en de zeer koude room in de kom van de mixer en klop tot het mengsel ingedikt is. Giet de poedersuiker en het aroma erbij en klop nog een minuut. Doe de room in een spuitzak.</p> <p>Spuit de slagroom over het dessert en werk af met wat geraspte chocolade</p> <p>Chocoladeschotten Smelt chocolade en smeer uit op koude plaat. Strooi er verkrumelde koekjes of noten op. Laat uitharden en breek in stukken Steek de schotten in de mousse.</p>
--	---



Cuisine Culinaire Maastricht

Wijnbeschrijvingen bij het menu van april 2023

Amuse: Roerei in aardappeltjes

De Fairtrade Adama White 2020 is een witte wijn afkomstig van de Westkaap, Zuid-Afrika. De wijn wordt gemaakt door de Bosman family, die sinds 1810 wijn teelt in de Bovlei van Wellington. De wijn wordt gemaakt in een historische kelder van 260 jaar oud, maar de aanpak is vooruitstrevend en innovatief. Sinds 8 generaties zorgt de Bosman familie voor een beter leven voor iedereen die op de boerderij leeft en werkt. De Adama wijn is genoemd naar Adam Apollis, voorvader van veel van de families die nu nog op de boerderij werken. Hij werkte samen met de betovergrootvader van de huidige generatie wijnmakers.



Adama is een innovatieve blend van twee druivensoorten, die goed gedijen in het klimaat van de Westkaap.

De Chenin blanc komt van een biologische wijngaard die in 1980 werd aangeplant. De Grenache blanc komt van hoger gelegen hellingen met een uiteengevallen granieten bodem; deze maakt de wijn klaar en helder.

Chenin blanc 62%, Grenache Blanc 38%

Alcoholpercentage 13,2

Kleur: Frisgoud

In de neus witte nectarine, en een beetje groene ananasaroma's die worden versterkt door een mengsel van pittigheid, amandel en een vleugje butterscotch. In het glas ontwikkelen royale aroma's van steenfruit en marsepein, levendige afdronk met lichte minerale accenten.

Goed te combineren met veel gerechten, van flatbread tot gegrilde kip of carbonara.

Kan worden gedronken 3 - 7 jaar na de oogst.

1e voorgerecht: Zacht gegaarde kabeljauw, rettich en gravlaxsås



Hierbij drinken wij een Hoffman Grauer Burgunder trocken 2015.

Een levendige, verfrissende wijn van de beste “Hundertgulden” wijngaard.

In 1971 zetten Klaus en Irene Hofmann hun boerderij om in een onafhankelijke wijnmakerij. Zoon Jürgen staat tegenwoordig aan het roer. Hij investeert in de keldertechnologie, concentreert het gecultiveerde gebied op de beste locaties en plant geschikte druivensoorten rond zijn geboortedorp Appenheim. De beste wijnbouwlocaties worden daarom gekenmerkt door schelpkalk uit het Tertiair tijdperk, dat mineraal-expressieve en biologische wijnen kan produceren.

In de neus heeft deze biologische wijn tonen van wit fruit en peer, aangevuld met bloemige aroma's. De smaak is mooi fris en levendig met fruit van meloen aangevuld met een kruidige toets. De afdronk is soepel en fris.

Druivensoort: Graubunder

Alcoholpercentage: 12,5%



2^e voorgerecht: Kropslasoep met gamba's en basilicumolie

Hierbij wordt een rosé uit de Provence, Frankrijk geschonken:
M de Minuty Rosé 2015, AOP Côtes de Provence

Herkomst: De druiven zijn zorgvuldig geselecteerd van de beste gronden van de Côtes de Provence.

Druivensoorten: Grenache 50%, Cinsault 40%, Syrah 10%.
Alcoholpercentage 13%

Vinificatie: de druiven worden geoogst op het moment van technische rijpheid. Volledig geplet en ontsteeld. Korte maceratie gedurende 3-4 uur voor de persing. 1 nacht laten staan bij 15 gr C. Alcoholische vergisting bij 16 gr C in roestvrij stalen tanks om de aroma's te behouden.

Rijping: rijping in roestvrij stalen tanks op 15 gr C. Lichte filtratie voor het bottelen. Opslag in airconditioned kelders.

In de neus tonen van perzik en gekonfijte sinaasappel. In de mond fris en rond tot aan de afdrank. In de smaak een ode aan rode besjes, kers en bosaardbei, maar alles heel fijn, geen krachtpatser maar een atleet. Ideaal aperitief, maar ook te combineren bij schelp- en schaaldieren, eenvoudige salades en lichte visgerechten.

Hoofdgerecht: Texelse lamshaasjes met mosterd-rozemarijnsaus.

Wijn: Gérard Bertrand, Château L'Hospitalet La reserve rouge, AOP Coteaux du Languedoc La Clape.



Het Château de l'Hospitalet kijkt neer op de Middellandse zee van een hoogte van 130 m. De wijngaard heeft uitzonderlijke klimaatomstandigheden met zachte winters en een Mediterraan steppeklimaat: de hoeveelheid zonneschijn en de hitte die overdag wordt opgeslagen door het kalksteen en 's nachts wordt afgegeven aan de druiven, plus het effect van de Middellandse zee die de temperatuurverschillen reduceert, en van de hoogteligging die de zomerhitte tegengaat.

Twee bodemsoorten dragen bij aan de gulheid, de aromatische complexiteit en de levendigheid en frisheid van deze cuvée. De mergel-kalksteen aan de voet van de klif is rijk aan fossielen en zorgt voor water voor de wijnstokken tijdens de hele zomer ondanks gebrek aan zomerregen. De rode Mediterrane bodem gevormd op compacte grijsblauwe kalksteen en begroeid met kreupelhout maakt de productie van rijke, geconcentreerde wijnen mogelijk.

Druivensoorten: Syrah, Grenache en Mourvèdre

Vinificatie en Rijping: de opbrengsten zijn bescheiden, ongeveer 35 hl/hectare, en wij krijgen rijpe, gezonde en geconcentreerde druiven die gemakkelijk hun kleur en aroma's afgeven tijdens de fermentatie en maceratie fasen doordat zij langzaam rijpen. De druiven worden handmatig geplukt als zij een optimale rijpheid hebben bereikt en naar de kelder gebracht in houten kuipen. Een deel van de Syrah wordt met behulp van carbon maceratie gevinifieerd. De Grenache en de Mourvèdre worden ontsleed en in roestvrij stalen vaten gelegd met een gereguleerde temperatuur voor een traditionele maceratie gedurende 20 tot 25 dagen.

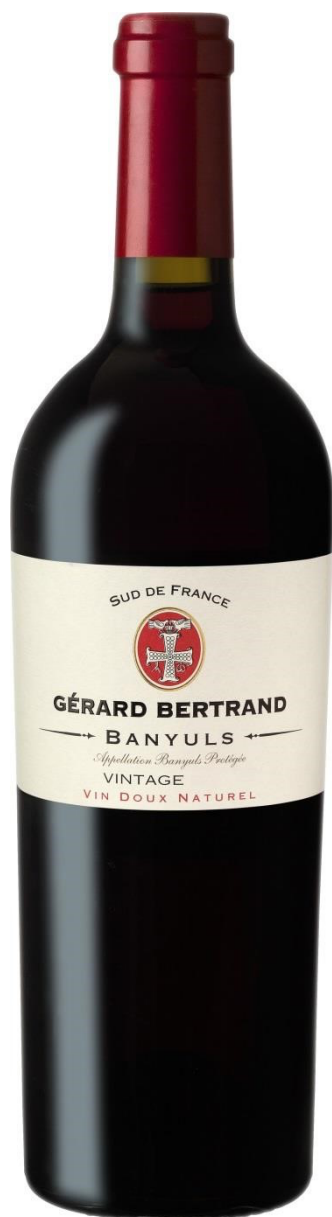
De verschillende druivensoorten worden separaat gevinifieerd. Na de winter worden de wijnen gezeefd, gemengd en in 225 L vaten gedaan in de kelder van Château l'Hospitalet gedurende een periode van 12 maanden.

Proefnotities: De wijn heeft een diep robijn-rode kleur. Zacht en gebalanceerd in de mond, de gulle fruitigheid van jam, zwarte kersen en rode bessen vergezeld van tonen van drop, gemberbrood en gebrande tonen. Complex en aromatisch, mooie tannines. Elegant en vol smaak is deze wijn nu op dronk of welk moment dan ook in de komende 10 jaar.

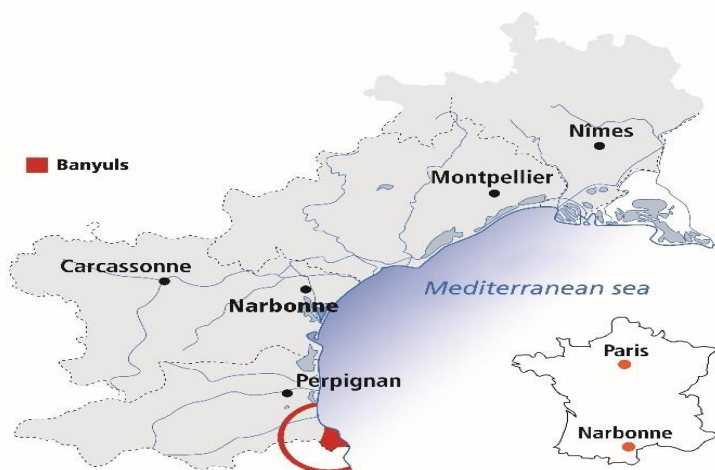
Serveren op 18 gr C bij rood vlees, gevogelte of rijpe kaas.

Nagerecht: Trois chocolats

Niet verrassend, bij dit chocolade dessert schenken we een Banyuls.



Wijn: Gérard Bertrand Banyuls, AOP Banyuls



De grenzen van het Banyuls AOC productie lopen tussen de 4 havens van de Vermiljoen kust: Collioure, Port Vendres, Banyuls en Cerbère, in totaal 617 hectare. De bodem bestaat uit grijs leisteen en de wijnstokken zijn geplant op steile hellingen uitkijkend over de zee op smalle terrassen met stenen muren. De wijnstokken maken diepe wortels op deze arme grond.

Druivenras: 100% Grenache

Vinificatie en rijping: de druiven worden met de hand geplukt als ze een optimale rijpheid hebben. Zodra het traditionele vinificatie proces is gestart wordt de fermentatie gestopt voor de persing door het toevoegen van alcohol. Deze techniek die "mutage" wordt genoemd, in combinatie met een lange maceratie van 14 tot 20 dagen, maakt een optimale extractie van de aroma's en tannines mogelijk.

Proefnotities: een robijnrode kleur met vleugjes violet. In de neus aroma's van overrijp rood en zwart fruit. In de mond is de wijn vol en evenwichtig met verrukkelijke aroma's van zwarte bes en braam, met opvallende houtaccenten.

Serveren op 16 gr C bij fruit en chocolade desserts, maar ook als aperitief.