



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu maart 2019

Espuma van groene asperges

Gepekeld zalm met edamameboontjes

Pittige linzen

Zeeduivel met garam masala en gember

**Ananastartaar en limoensorbet, zwartsesamzaadjes en
cachacaschuim**

- 1: Sligro
- 2: Hotelschool Maastricht
- 3: Librije atelier
- 4: Sergio Herman
- 5: samenstelling

Espuma van groene asperge met laagjes eiwit en eigeel Sligro

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>500 gram groene asperges (zonder uiteinden) 1 dikke ui Mosterd 2 eidooiers 2 eetlepels olijfolie 4 dl slagroom</p> <p>10 eieren 4 eetlepels mayonaise 2 citroenen (sap) 2 groene asperges (flinterdun geschaafd) Olie om te frituren</p> <p>Cress: pea salad</p>	<p>Kook de asperges en de ui 15 minuten in gezouten water en giet ze af in een vergiet. Koel snel terug door met koud water te spoelen.</p> <p>Draai de ui en asperges fijn in een keukenmachine met de eidooiers, mosterd en olijfolie.</p> <p>Voeg de ongeslagen room toe en breng op smaak met peper en zout. zeef het geheel zorgvuldig</p> <p>Vul een iSi gourmet sifon met de aspergeroom en breng twee gaspatronen aan</p> <p>Koel de sifon vier uur in de koelkast</p> <p>Kook de eieren hard en scheid eidooier en eiwit Hak beide fijn Meng citroensap en wat mayonaise door de eidooier.</p> <p>Frituur de dunne aspergelinten in olie</p> <p>Maak in een glas mooie laagjes: eiwit espuma, eidooiers, espuma en garneer het gerecht met de gefrituurde aspergeplakjes en de cress.</p>



Gepekelde zalm met edamameboontjes Hotelschool Maastricht

Ingrediënten (voor 15 personen)	Bereidingswijze
<p>Gepekelde zalm 1 zijde zalm met vel 100 gram greinsuiker 150 gram grof zeezout 40 gram Whisky</p>	<p>Gepekelde zalm Meng de suiker met het zout Leg de zijde zalm op de huidkant in een gastrobak Wrijf de zalm goed in met het zoutmengsel Giet de Whisky er gelijkmatig overheen Dek af en laat gekoeld 24 uur marineren Verwijder de zoutlaag, spoel af met koud water en dep droog. Haal de filet van de huid. Snijd de zalm in strakke blokjes van 2x2 cm.</p>
<p>Kruimels van cashew 150 gram cashew noten</p>	<p>Kruimels van cashew Draai de cashew noten in de blender tot middel grove kruimels. Bewaar de kruimels afgedekt op kamertemperatuur.</p>
<p>Gemarineerde asperges 10 groen asperges Boter</p>	<p>Gemarineerde asperges Maak de asperges schoon. Leg de asperges in een diepe gastronoombak en zet ze onder water. Voeg wat fijn zeezout en een klont boter toe en leg er een schone keukendoek op. Leg hier op een metalen plaatje zodat de asperges niet kunnen gaan boven drijven Breng dit aan de kook en haal direct van het vuur Laat de asperges zo in het vocht afkoelen Voor het serveren in drie stukken snijden en kort in vinaigrette marineren. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Basis vinaigrette Fijn zeezout en peper uit de molen</p>	<p>Edamame boontjes 500 gram edamame boontjes gedopt Olijfolie Arbequina Fijn zeezout</p>
<p>Crème van zwarte knoflook</p>	<p>Edamame boontjes Breng de boontjes a la minute op smaak met olijfolie en wat fijn zeezout.</p> <p>Crème van zwarte knoflook Blender de knoflook samen met de yoghurt, eiwit en azijn glad.</p>

<p>40 gram zwarte knoflookpuree (gefermenteerd) 20 gram yoghurt 25 gram eiwit (gepasteuriseerd) 10 gram sushi azijn 1 dl zonnebloemolie Fijn zeezout en peper uit de molen</p> <p>Basis vinaigrette 30 ml azijn 100 ml olijfolie 20 gram mosterd 20 gram honing 10 ml citroensap</p> <p>Krokantje Rijstvellen</p> <p>Serveren: Mizuna Salad pea</p>	<p>Voeg druppelsgewijs de olie toe zodat er een dikke emulsie ontstaat. Breng de crème op smaak met peper en zout en bewaar gekoeld in een spuitzakje</p> <p>Basis vinaigrette Meng de azijn met de mosterd, honing en citroensap. Voeg druppelsgewijs de olie toe zodat er een emulsie ontstaat, gebruik een garde. Bewaar de vinaigrette in een spuitfles.</p> <p>Krokantje Rijstvellen bakken</p> <p>Serveren: Zet drie blokjes zalm (20 gram per stuk) rechtop op een koud bord Zet de gemarineerde asperges rechtop tegen de zalm aan. Lepel wat edamame boontjes rondom Leg er een eetlepel cashew kruimels tussen. Spuit enkele dotjes van de zwarte knoflookcrème er tussen in. Garneer met de mizuna en de salad pea en druppel wat basisvinaigrette rondom. Werk af met krokantje.</p>
--	--



Pittige linzen

Librije atelier

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Pittige linzen 150 g groene linzen 1 sjalot, fijngesnipperd 2 teentjes knoflook geperst ½ rode peper, gehalveerd en zaadlijsten verwijderd Mespunt Curry madras 300 ml groentebouillon Zonnebloemolie	Pittige linzen week de linzen minstens een half uur in koud water. Maak de sjalot en de knoflook schoon en snipper deze en de rode peper fijn. Fruit ze samen met de kerrie aan in de zonnebloemolie Voeg vervolgens de linzen, fijngesneden peper en bouillon toe. Kook de linzen gaar in ongeveer 30 – 45 minuten.
Gekonfijte ui Melousuitjes (zilveruitjes vers) 1 uitje p.p	Gekonfijte ui Maak de melousuitjes schoon en doe deze in een pan samen met olijfolie en iets zout. Gaar de uien in een oven van 80 graden gedurende 30 minuten Haal ze vervolgens uit de pan, snijd ze door de helft en haal de uitjes voorzichtig uit elkaar. Brand deze af met gasbrander.
Koriandercrème 1 bos koriander 2 dl zonnebloemolie 45 gr eiwit 40 gr yoghurt 20 gr azijn	Koriandercrème Draai de koriander met de olie fijn in een blender. Passeer dit vervolgens door een fijne zeef. Meng het eiwit, yoghurt en azijn met de staafmixer in een litermaat. Voeg hier in een dunne straal de korianderolie aan toe, zodat er een mooie stevige crème ontstaat. Breng de crème op smaak met zout en bewaar deze in een spuitzak of spuitflesje in de koelkast.
Yoghurtcrème 150 gr zonnebloemolie 45 gr eiwit 30 gr sushiazijn 40 gr yoghurt Zout	Yoghurtcrème Meng het eiwit met de sushiazijn en yoghurt met de staafmixer. Voeg hieraan al draaiend de olie toe in een straaltje. Breng de crème op smaak met zout en bewaar deze in een spuitzak of spuitflesje in de koelkast.
Paddenstoelen 2 bakjes bundelzwammen(shimeji) zonnebloemolie	Paddenstoelen Snijd de paddenstoelen los van elkaar. Besprenkel ze met zonnebloemolie. Rooster ze vervolgens met de gasbrander.

<p>Serveren Verschillende stevige slasoorten zoals romaine of little gem en/of cress als misione en affila Olijfolie en zout 10 melousuitjes</p>	<p>Breng op smaak met peper en zout</p> <p>Serveren De linzen over de borden verdelen. Zet hierop stippen van de yoghurt- en koriandercrème. Hierop de gebrande bundelzwammen en uitjes verdelen. Steek als laatste de sla en de cress in de linzen.</p>
--	---



Zeeduivel met masala en gember

Sergio Herman

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Zeeduivel 1 kg zeeduivelfilet of 2 kg zeeduivel met vel en graat.</p> <p>Visfond Graten en resten van zeeduivel 25 gram boter 100 gram prei 50 gram ui 75 gram wortel 2 flinke takken peterselie Tijm, laurier en peperkorrels 1 glas droge witte wijn Scheut Noilly Prat 1,5 liter koud water</p> <p>Saus 4 sjalotten 2 teentje knoflook gesnipperd 2 tl verse chilipeper fijngesneden 2 eetlepel gember, geschild en fijngesneden 3 tomaten, ontveld en grof gesneden 3 gram garam masala</p>	<p>Zeeduivel Maak de zeeduivel schoon en portioneer de zeeduivel (Zie filmpje: Hanos hoe fileer je zeeduivel.)</p> <p>Maak van de graten en de resten een fond.</p> <p>Visfond Groente schoonmaken, wassen en in brunoise snijden Graten wassen, bloed eruit halen, en drogen Fruit de graten in de boter Voeg de groente toe en lekker fruiten Deglaceren door witte wijn en Noilly Prat toevoegen Koud water toevoegen en aan de kook brengen Tijm, laurier, gestoten peperkorrels en gehakte peterselie toevoegen. 20 minuten zacht laten koken. (niet langer laten koken anders lijmsmaak) Passeren door een puntzeef met passerdoek. Laten inkoken tot gewenste dikte: glace of fumet.</p> <p>Dit gedeelte als laatste uitvoeren Snijd de zeeduivel in porties van 90 – 100 gram en kruid met peper en zout. Smeer in met olijfolie en grill kort in een hete grillpan. Haal ze uit de pan en en leg ze in een ovenschaal. Besprenkel met extra olijfolie en een klontje boter op de vis. Zet nog 3 minuten in de oven Besprenkel met wat citroensap</p> <p>Saus Stoof de gesnipperde sjalotten aan met knoflook, chili en gember aan in olijfolie. Voeg de grof gesneden tomaten toe. Kruid met peper en zout, voeg de garam masala toe en stoof aan.</p>

<p>200 ml witte wijn</p> <p>100 ml room 200 ml kippenbouillon 120 ml ingekookte visfond</p> <p>1 citroen, sap en rasp 90 gram gezouten boter</p> <p>Rijst 300 gram basmati of pandan rijst</p> <p>Venkel 3 venkel</p> <p>5 tomaten ontveld en in brunoise gesneden 5 eetlepels groen van lente ui, fijngesneden 5 eetlepel verse koriander gesneden 2 citroen Cabernet Sauvignon azijn Garam masala Olijfolie om in te bakken Zout en peper</p> <p>Cress Bloemen</p>	<p>Blus af met witte wijn en laat inkoken tot er een vierde van over is.</p> <p>Voeg room, kippenbouillon en ingekookte visfond (zie boven) toe en laat alles zachtjes reduceren.</p> <p>Fris op met sap van ½ citroen en voeg de gezouten boter toe. Mix met een staafmixer en zeef de saus.</p> <p>Rijst Kook de rijst beetgaar</p> <p>Venkel Snijd de venkel in plakken en grill deze kort in een grillpan of op de barbecue. Kruid met zout en peper. Besprenkel met olijfolie en gaar 10 minuten verder in de oven. Snijd in reepjes.</p> <p>Stoof de overige sjalot aan in wat olijfolie en voeg de tomaat in brunoise, de lente-ui, de venkel, koriander en de rijst toe.</p> <p>Maak alles lauwwarm en breng op smaak met zout en peper, een mespunt garam masala, sap en rasp van citroen en cabernet sauvignon-azijn. Eerst een beetje toevoegen en proeven.</p> <p>Bak nu de vis.</p> <p>Serveren Dresseer de vis in een diep bord, plaats de lauwwarme groente rijstsalade erbovenop en lepel de opgeschuimde saus eromheen. Maak af met cress en of bloemetjes</p>
--	---



Ananastartaar met schuim van cachaca

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Schuim</p> <p>6 dl kokosmelk 100 gram suiker 3 gelatineblaadjes</p> <p>15 cc cachaca (Braz. rum) 1 limoen 2 -3 slagroompatronen</p> <p>Krokantje</p> <p>1 dl ananassap 1 theelepeltje szechuanpeper Kurkuma</p> <p>30 gram bloem</p> <p>0,4 dl arachideolie</p> <p>Tartaar</p> <p>2 ananassen 6 takjes lavas 6 takjes munt</p> <p>Limoensorbet 300 gram suiker</p> <p>8 limoenen</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Schuim</p> <p>Breng de kokosmelk aan de kook samen met de suiker en los de suiker op. Week de gelatineblaadjes en koud water en knijp ze uit en voeg ze toen aan de kokosmelk (van het vuur af). Roer de cachaca en het sap van een limoen doorheen</p> <p>Giet alles door een zeef in een sifon, zet onder druk met twee of drie patronen en bewaar in de koeling.</p> <p>Krokantje</p> <p>Verwarm het ananassap met de peper tot het bijna kookt. Voeg van het vuur af een mespuntje zout en een mespuntje kurkuma toe, dek af met folie en laat 10 minuten intrekken. Zeef het geheel en laat afkoelen Doe de bloem in een kom en voeg het ananasvocht er beetje bij beetje bij. Voeg de olie toe en klop tot een homogeen geheel. Strijk het beslag flinterdun uit op een siliconenmatje en zet dit 25 a 30 minuten in een oven op 100 C. Let op dat het krokant niet te donker wordt. Laat het krokantje buiten de oven uitharden.</p> <p>Tartaar</p> <p>Schil de ananassen, verwijder de harde kern en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Snipper de lavas en munt en meng ze door de blokjes ananas</p> <p>Limoensorbet</p> <p>Breng 4,5 dl water aan de kook met de suiker en los de suiker op. Laat afkoelen. Rol de limoenen even los onder de hand en pers ze daarna uit.</p>
--	--

<p>1 eiwit</p> <p>Zwartsesamzaadijs</p>	<p>Meet 2 dl limoensap af en meng dit door het afgekoelde suikerwater. Giet alles in de ijsmachine en draai er sorbetijs van. Klop het eiwit stijf in een ontvette kom. Wanneer het ijs licht bevroren raakt, het stijfgeklopte eiwit toevoegen.</p> <p>Zwartsesamzaad ijs</p>
--	---

Serveren:

Leg met een steker de ananasblokjes in het midden van een bord

Schud de sifon krachtig en spuit wat schuim op de ananas

Breek het krokantje en steek een stuk op het bord

Plaats er een quenelle limoensorbet en zwartsesamzaadijs naast.



