

CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu november 2016

Amandelmousse met gekonfijte radijs

Carpaccio van 3 soorten wild met pompoen en bosbessen

**Schuimige cappuccino met gerookte forel, waterkers en
amandelen**

Terschellingse Cranberryspoom

Wildzwijnrolletjes met bleu d 'Auvergne en hete bliksem

Kerstsoesjes

Amandelmousse met gekonfijte radijs

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
10 radijsjes 1 dl rode wijn 1 el honing zout, peper	Radijs Halveer de radijsjes en kook ze ca. 10 min. zachtjes in rode wijn met honing tot de wijn stroperig wordt. Voeg zout en peper toe naar smaak. Neem de radijsjes uit de siroop en laat uitlekken. Laat de siroop nog iets verder indikken en laat deze verder afkoelen.
3 witte blaadjes gelatine 100 gr blanke amandelen 1 el hazelnootolie 1 dl slagroom zout, peper	Amandelmousse Week de gelatineblaadjes 15 min. in ruim koud water. Bak de amandelen in de hazelnootolie ca. 2 min. totdat ze iets bruin worden. Pureer de amandelen in de keukenmachine. Verwarm de gelatine met 3 el water op een zacht vuur tot deze is opgelost (niet laten koken!!). Roer de gelatine door de amandelpuree.
4 sprietjes bieslook	Klop de slagroom lobbige en spatel door de amandelmousse. Breng op smaak met peper en zout. Strijk de mousse in een laag van 1-1,5 cm dik uit in een bakje en laat 1 uur opstijven in de koelkast.
10 amuselepels	

Serveer: Steek uit de amandelmousse kleine rondjes of driehoekjes.

Doe wat van de siroop op de lepels en leg de rondjes/driehoekjes erop. Garneer met de gekonfijte radijsjes, een druppeltje siroop en een klein stukje bieslook.

Carpaccio van 3 soorten wild met pompoen en bosbessen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
1 reemedaillon á 250 gr 1 wildzwijnmedaillon á 250 gr 1 konijnmedaillon á 250 gr zout, peper 4 el olie 2 eiwitten crepinette	Medaillons Ontvries indien nodig het vlees. Wrijf de medaillons in met olie, peper en zout en laat een half uur op keukentemperatuur komen. Wrijf de medaillons in met eiwit en leg de 3 vleessoorten tegen elkaar en omwikkel deze "rollade" met crepinette. Maak de rollade niet te dik, maak liever 2 rollades door de filets in de lengte door te snijden. Bak ze op hoog vuur in ca. 5 minuten rondom mooi bruin in een niet te grote pan (geen extra olie toevoegen). Laat op laag vuur nog 2 minuten verder garen (geen deksel op de pan). Beslist niet langer!!! Neem de medaillons uit de pan en laat afkoelen. Wikkel in plasticfolie en laat in de diepvries minstens 1 uur opstijven. Snij daarna het vlees in zo dun mogelijke plakjes op de snijmachine. Opm. Een te dikke rollade moeten we langer braden en wordt in de vriezer niet goed stijf en valt daardoor bij het snijden uit elkaar.
10 sprietjes bieslook 3 el pijnboompitten 1 kleine pompoen 200 ml water 50 gr suiker 2el gembersiroop 2 el azijn zout, peper bakje bosbessen	Pompoenbolletjes Was de bieslook en snij fijn. Rooster pijnboompitten in een droge koekenpan. Boor uit de pompoen kleine bolletjes. Breng water, suiker, azijn, gembernat, zout en peper aan de kook en kook de bolletjes in ca. 8 minuten beetgaar. Laat de pompoen bolletjes afkoelen. Schep de pompoenbolletjes voorzichtig door de bosbessen.
1 dl wildbouillon 2 tl fijne Dijon mosterd 1 el balsamico azijn ¼ dl hazelnootolie ½ dl zonnebloemolie zout, peper zeezout	Vinaigrette Neem 1 dl wildbouillon en laat tot de helft inkoken. Laat afkoelen. Meng mosterd, bouillon en azijn eerst door elkaar met behulp van de staafmixer in de hoge beker en giet hierna de olie er in een dun straaltje al kloppend door. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer: Leg middenin de borden wat pompoenbolletjes en bosbessen en leg het vlees er in een cirkel omheen. Druppel wat van de vinaigrette over het vlees. Strooi er zeezout en peper uit de molen over. Garneer elk plakje met een pijnboompit en wat bieslook.

Schuimige cappuccino met gerookte forel, waterkers en amandelen

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>2½ kg visgraten en koppen 1 winterwortel 1 prei 2 uien 1 kleine venkelknol 2 laurierblaadjes zout, peper 1 dl Noilly Prat ½ ltr slagroom 125 gr eidooier 1 el geschaafde amandelen bosje waterkers</p>	<p>Bouillon</p> <p>Verwarm de oven tot 200°C. Snij wortel, prei, ui en venkel in grove stukken en doe die bij de visgraten in de braadschaal. Zet de schaal in de oven en laat een en ander even bruineren. Doe daarna alles in een kookpan samen met laurierblaadjes, en 2 ½ liter water. Breng het geheel aan de kook en laat de bouillon dan zachtjes 20 minuten trekken (beslist niet langer!!). Zeef de bouillon door de punt of bol zeef, voeg de Noilly Prat toe en laat het geheel tot 2/3 inkoken (ca. 1,5 liter). Breng de bouillon op smaak met peper en zout. Zeef daarna door een neteldoek. Was de waterkers en houd 50 mooie blaadjes apart, hak de rest heel fijn. Rooster het amandelschaafsel licht in een droge koekenpan. Breng de bouillon aan de kook. Klop de eidooier los met een scheutje room en ½ dl wat afgekoelde bouillon. Laat de soep van de kook afkomen en voeg de liaison al roerend toe aan de soep. Voeg de rest van de slagroom en de gesneden waterkers toe aan de soep en sla deze heel schuimig m.b.v. de staafmixer. Let op: niet meer laten koken anders gaat het schiften.</p> <p>Forellen</p> <p>Rook de 2 forellen. Bekleed de bodem van de rookpan met alufolie en leg hier een aantal eetlepels houtmot op. Leg het onderblad en het rooster erop en zet op het fornuis. Leg, als de houtmot eenmaal rookt, de forellen op het rooster en laat 20-30 minuten zachtjes roken op laagste stand van de gaspit. Laat afkoelen. Fileer de forellen en zet de filets weg tot gebruik (niet in de koelkast!).</p>
<p>2 forellen Houtmot</p>	

Serveer: Verwarm de koffiekopjes in de warmhoudkast op 80°C.
Leg een paar stukjes forel in elk kopje, schep de schuimige soep erover en garneer met wat amandelschaafsel en 4 blaadjes waterkers.

Terschellingse Cranberryspoom

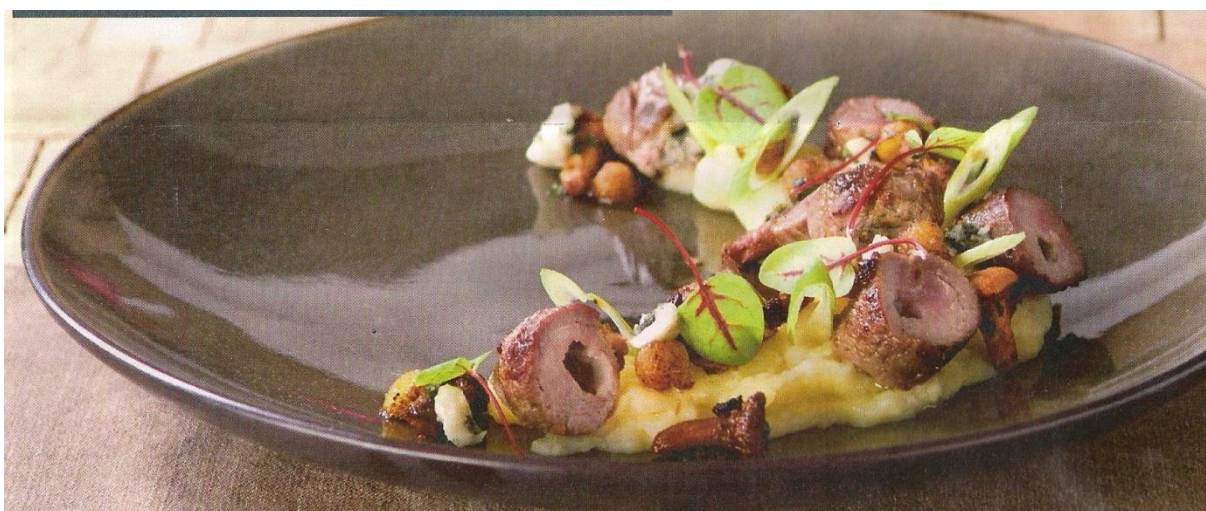
Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
400 gr cranberries 80 gr witte basterdsuiker 2½ dl grapefruitsap scheutje Cointreau 1 fl mousserende witte wijn 30 losse cranberries 65 gr suiker	Sorbetijs Zet de champagne flûtes in de vriezer en laat ze tot gebruik door en door koud worden. Verwarm de suiker, cranberries, grapefruitsap in een steelpan op zacht vuur tot de suiker is opgelost. Laat de cranberries afgedekt in 5-8 minuten zacht koken. Laat afkoelen. Pureer het mengsel in de keukenmachine tot een gladde puree. Wrijf dit door een fijne zeef boven een kom, en pers er zoveel mogelijk sap uit. Roer de Cointreau erdoor en laat het geheel afkoelen. Doe het cranberrymengsel in de ijsmachine en laat het ca. 30 minuten draaien tot het half stijf is. Doe het half stijve ijs over in een lage bak en strooi de suiker er over en zet in de vriezer. Roer om het half uur door met een vork, zodat een losse, rulle massa ontstaat.
10 cocktailprikkers	Prik aan elke cocktail prikker 3 cranberries; zorg ervoor dat er aan beide zijden een stukje hout uitsteekt. Breng 1 dl water met 5 afgestreken eetlepels suiker aan de kook, en leg de cranberry prikkers er in hun geheel in. Laat ze 1 min koken en afkoelen in het suikerwater.
10 ijskoude champagne-flûtes	

Serveer: Schep in elke flûte een bolletje cranberry-ijs, schenk er wat mousserende wijn over en garneer met de cranberryprikkers dwars over het glas.

Wildzwijnrolletjes met bleu d 'Auvergne en hete bliksem

Ingrediënten voor 10 personen Wildzwijnzadelfilet 80 gr. p.p. 200 gram Bleu d 'Auvergne 200 gram cantharellen 3 granny Smith appels Boter Zout, peper 350 gram pink lady 350 gram granny Smith 1 kg kruimige aardappels 4 Groente bouillonblokjes 1 bakje Shiso Purple	Bereiding Wildzwijnrolletjes Snijd het vlees in dunne plakjes, leg hiertussen een klein stukje bleu d 'Auvergne, rol strak op en steek er een satéprikker in om het rolletje in de goede vorm te houden. Bak de rolletjes rosé en laat rusten op een warme plek. Bak wat schoongemaakte cantharellen in boter, breng op smaak met zout en peper. Draai met een pommes parisiennes bolletjes appel en bak deze kort mee. Hete bliksem Schil de appels en de aardappelen, snijd de klokhuizen uit de appels en zet samen met de aardappelen en de bouillon op het vuur. Kook gaar in ongeveer 25 minuten. Giet af en vang het vocht op. Prak de aardappelen met de appels en voeg naar smaak wat vocht toe.
--	--

Serveren: Leg de hete bliksem in een halve maan op het bord. Trancheer de wildzwijnrolletjes en schik deze op de hete bliksem. Leg de cantharellen en de appelbolletjes ertussen en eventueel nog wat bleu d 'Auvergne. Versier met wat blaadjes Shiso Purple en druppel eventueel wat van de jus langs de buitenzijde van de maan.



Kerstsoesjes

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
4 dl water 200 gr boter(in blokjes) snufje zout 200 gr bloem 8 eieren	Soesjes Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Breng in een ruime steelpan water met boter en een snuf zout aan de kook. Zorg dat de boter al gesmolten is vóór het water kookt. Haal de pan van het vuur en voeg in één keer alle bloem toe. We roeren de bloem met een spatel door de vloeistof tot er een deegbal is ontstaan. We zetten de pan dan terug op laag vuur en blijven roeren met een houten spatel, tot het deeg als een bal van de pan loslaat en er vet uit de deegbal vrijkomt (gaar maken). Neem de pan van het vuur, laat het deeg even afkoelen en roer er dan één voor één de eieren door. Blijf roeren tot de eieren geheel zijn opgenomen en een smeug deeg is ontstaan. Vul een spuitzak met rond mondstuk met het deeg en spuit ca. 50 gelijke bolletjes deeg op de bakplaten. Druk de deegpuntjes die door het spuiten ontstaan plat. Bak de soesjes ±15 minuten in het midden van de voorverwarmde oven op 200°C, zonder tussentijds de deur te openen , gaar. De soesjes zijn gaar als ze gemakkelijk loslaten van de bakplaat en goudbruin zijn. Hierna de platen uit de oven halen en in het rek laten afkoelen.
1 ltr slagroom suiker 300 gr roompoeder 750 ml water scheutje Kirsch	Vulling Sla de slagroom stijf met wat suiker. Klop roompoeder en water op en meng direct met de stijf geslagen slagroom en de Kirsch (het geheel heet Zwitserse room). Doe het mengsel in een spuitzak met lang, dun spuitmondje. Laat eventueel kort opstijven in de koelkast. Vul de soesjes met de crème suisse.
100 g witte couverture 100 g pure couverture	Zet de chocolade in 2 schaaltjes in de warmhoudkast om langzaam te smelten. Roer de gesmolten chocolade even krachtig door zodat er geen klontjes meer in zitten
potje marasquin kersjes beetje poedersuiker beetje cacaopoeder	

Serveer: Leg een torentje van 4 soesjes op een bordje en sprenkel hier de witte en bruine chocolade over of garneer de soesjes met een cornetje. Garneer verder af met een aantal kersjes en eventueel wat poedersuiker gemengd met wat cacao poeder. (Op een wit wordt ziet dat beter uit) Met kerstmis kun je eventueel hiermee een ster op het bord maken.