



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu februari 2017

Paddestoelenrisotto met Marsalapruiemedanten

Aardappelbrood met ragout

**Flinter dunne coquilles op gekarameliseerd witlof,
gesmolten ganzenlever en schuimige schaaldierensaus**

Gevulde Parelhoender met pastinaakpuree

**Romige zoethoutrijstpudding met gepocheerde Williams peer en
heldere karamelsaus**

Paddestoelenrisotto met Marsalapruimedanten

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
250 gr gedroogde pruimen zonder pit 2 dl Marsala	Pruimedanten Zet in een pan de pruimen met de Marsala op laag vuur.
650 gram gemengde wild mix paddenstoelen 800 ml gevogelte fond	Breng de fond tegen de kook aan, eventueel aanlengen met 350 ml water. Maak ondertussen de paddenstoelen schoon. Hak de helft van de paddenstoelen in kleine stukjes. De andere helft in grove stukken.
3 sjalotten, fijngesnipperd 2 x 45 gr boter 325 gr arboriorijst scheut Marsala	Fruit de sjalotten met de gehakte paddenstoelen in 45 gr boter. Voeg de rijst toe, als de sjalotten glazig zijn en bak de rijst goed mee tot deze heet is. Voeg de Marsala toe en roer tot al het vocht is opgenomen. Voeg vervolgens een scheutje hete fond toe, laat deze onder regelmatig roeren door de rijst absorberen. Voeg dan weer wat hete fond toe en herhaal het proces tot de rijst gaar is.
55 gr Parmezaanse kaas peper en zout	Roer de kaas door de risotto, leg een deksel op de pan en draai het vuur zeer laag. Laat de risotto nog 5 minuten doorgaren.
20 gr platte peterselie	Bak de andere helft van de paddenstoelen in 45 gram boter, breng op smaak met peper en zout.

Serveer (eventueel met behulp van een vorm) de risotto met de gebakken paddenstoelen en de geweldige marsalapruimedanten en gehakte peterselie.



Aardappelbrood met ragout

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>(voor 10 personen)</p> <p>Aardappelbrood: 275 gr patentbloem 10 gr zout 20 gr verse gist wat suiker 1dl melk 2 eieren 200 gr gekookt aardappelkruim 8 blaadjes basilicum 500 gram bakerwten (de goedkoopste)</p>	<p>Boen de aardappels schoon en schil deze (met een aardappelmesje) en bewaar de schillen (mooie krullen) om te frituren.</p> <p>Kook de aardappelen en pureer deze en laat ze afkoelen.</p> <p>Snij de basilicum fijn.</p> <p>Vermeng de bloem met het zout in een kom en maak in het midden een kuiltje. Verkruimel de gist in een kommetje en strooi de suiker erover. Roer een beetje lauwe melk door de gist, tot het een glad papje is. Schenk dit in het kuiltje en verdeel de overige ingrediënten over de bloemrand en kneed tot het een glad deeg is. Verwarm de oven voor op 220°C.</p> <p>Vet 10 eenpersoonsovenschaaltjes (rond 8 cm) in met boter en bekleed de bodems en randen met het brooddeeg. Leg in elke vorm een velletje aluminiumfolie en vul ze met bakerwten of rijst, zodat het deeg niet gaat rijzen. Bak het brood 20 minuten in het midden van de oven.</p>
<p>Groente ragout: 30 groene asperges mini 3 dl slagroom 75 gr diepvriesspinazie 75 gr haricots verts 75 gr courgette 65 gr sjalot 5540 gr boter 75 gr broccoliroosjes 1 bakje tuinkers</p>	<p>Schil voor de ragout de asperges (als dat nodig mocht blijken te zijn), snijd de onderste stukjes eraf. Snij de asperges door midden en bewaar de toppen en snij de overige stukken in ruiten. Blancheer de groente beetgaar. Snijd de haricots verts en de courgettes in julienne. Snipper de sjalotten. Meng de slagroom met de ontdooide spinazie. Smelt de boter en smoor de sjalot glazig. Voeg de groenten en de spinazieroom samen en verwarm dit. Breng de ragout op smaak met peper en zout.</p>
<p>Gefrituurde aardappelschillen: Schillen van 6 goed gewassen aardappelen frituurolie zout</p>	<p>Dep de aardappelschillen goed droog en frituur ze knapperig in de hete olie. Laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi ze met zout.</p>

Serveer: Neem de broodjes uit de vormpjes en vul ze met de groente ragout.
Zet ze op verwarmde borden en garneer met tuinkers en aardappelschillen (krullen).



Flinter dunne coquilles op gekarameliseerd witlof, gesmolten ganzenlever en schuimige schaaldierensaus

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>5 stronkjes witlof Olijfolie (vierge) Roomboter 115 gr donker bruine basterdsuiker Witte peper en zout 10 verse coquilles (dus geen diepvries)</p> <p>Visbouillon: 1 kg visgraten 2 kleine of 1 grote ui 75 gr bleekselderij 1 prei (het witte deel) 1½ dl droge witte wijn 2 takjes dille 1 takje tijm 5 gekneusde peperkorrels Olijfolie 2 l water Passeerdoek (neteldoek)</p> <p>Schaaldierensaus: 700 kg soepgarnalen Bouquet garni van: 2 venkel 75 gr Basilicum 1 l visbouillon (zie boven) 4½ dl gevogeltefond (pot) 2 dl room Olijfolie aardappelzetmeel</p>	<p>Zet de blikjes ganzenlever in de vriezer.</p> <p>Snijd de witlof in de breedte in 3 stukken, haal de blaadjes los, snijd het hart in reepjes. Verwarm in een pan een klontje boter en de olijfolie, kleur de witlof mooi bruin, bestrooi met bruine basterd suiker. Breng op smaak met peper en zout. Laat de witlof niet te gaar worden. Haal de witlof uit de pan en laat uitlekken in een vergiet.</p> <p>Dep de coquilles meteen droog en snijd met de hand dunne gelijkmatige plakjes. Leg de coquilles dakpansgewijs in een cirkel Ø 6cm op een bakplaat.</p> <p>Visbouillon: Maak ca. 1 liter visbouillon. Spoel de visgraten schoon. Pel de uien en hak ze fijn. Snijd de bleekselderij en prei fijn. Verhit de olie in een grote pan en laat de fijn gesneden groenten hierin een paar minuten fruiten. Laat de visgraten een paar minuten mee fruiten, blus af met de witte wijn en voeg daarna water bij tot het geheel onderstaat. Laat de visbouillon op een laag vuur 20 minuten trekken. Schuim steeds af. Passeer de inhoud eerst door een zeef en daarna door een vochtige passeerdoek. Laat de visbouillon zachtjes inkoken.</p> <p>Gebruik soepgarnalen in zijn geheel en zweet deze aan in wat boter met het bouquet garni van venkel en basilicum. Voeg gevogelte fond en visbouillon toe. Laat het geheel rustig reduceren (niet langer dan 30 minuten), daarna door een neteldoek of fijne zeef passeren. Daarna laten inkoken tot 3½ dl, afmaken met de room en de olijfolie, eventueel binden met aardappelzetmeel.</p>

10 plakjes ganzenlever (2 mm dik) Zeezout peper Shiso green Shiso Purple Borage	Verwarm de ingekookte schaaldierensaus, monteer nu met olijfolie, schuim de saus op m.b.v. een staafmixer.
--	--

Serveer: Verwarm de borden en verwarm de witlof in de warmhoudkast. Druk de witlof uit op een zeef en plaats deze m.b.v. een ringsteker in het midden van elk bord.

Leg hierop de dakpannetjes van gesneden coquilles.

Breng op smaak met zeezout en peper.

Snijd mooie plakken van de bevroren ganzenlever en leg deze op de coquilles. Plaats voor een paar tellen in een heteluchtoven van 165°C of schroei ze met een gasbrander warm en druppel wat olijfolie over het gerechtje en maak af met een bouquet van cress soorten. Dresseer de saus langs het gerecht.



Gevulde Parelhoender met pastinaakpuree

<p>Ingrediënten (voor 10 personen)</p> <p>Vulling: 400 gr kastanjes 300 gr spek 1 ui 2 teentjes knoflook 7 gr boter 2 takjes rozemarijn 100 ml witte wijn 150 ml slagroom spuitzak</p> <p>Parelhoender: 10 parelhoenborsten Varkensnet (crepinette) 100 gram zout</p> <p>Pastinaakpuree 450 gr pastinaak 2 dl melk 450 gr kruimige aardappel Mosterd Zout peper</p> <p>Bosbessenjus 175 ml jus de veau 70 gr bosbessen</p>	<p>Bereidingswijze</p> <p>Vulling Snij de kastanjes, spek, ui en knoflook klein en zet aan in boter. Voeg de rozemarijn naaldjes toe en blus af met witte wijn. Laat de wijn inkoken en voeg de slagroom toe en breng aan de kook. Laat 5 minuten doorkoken en zeef de room uit de massa. Doe de massa over in de Magimix en pureer (voeg eventueel iets van de room toe maar zorg dat de massa stevig blijft). Breng op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak.</p> <p>Parelhoender Laat de crepinette 1 uur weken in ruim zoutwater. Spoel het daarna onder koud stromend water goed af. Snij de parelhoenborsten voorzichtig aan de binnenkant van de borst in zodat er ruimte ontstaat om vulling er in te kunnen spuiten. Leg de borsten op een stuk crepinette en rol het op. Zorg dat de crepinette de borst helemaal bedekt. Schroei de parelhoen aan alle kanten dicht in een niet te hete pan tot goudbruin. Gaar de parelhoen verder 12 minuten in een oven van 125°C tot ze een kerntemperatuur hebben van 68°C.</p> <p>Pastinaakpuree Maak de pastinaak schoon en snij in stukken. Kook de pastinaak gaar in melk. Pureer de pastinaak in de blender met een beetje melk. Schil de aardappels en snij in stukken. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Pureer de aardappels met een knijper en roer de boter en mosterd erdoor. Meng aardappel en pastinaak puree door elkaar en breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Bosbessenjus</p>
---	--

<p>20 ml port Basterdsuiker zout</p> <p>Radicchio 3 Radicchio 3 el basterdsuiker 3 el balsamicoazijn Zout peper</p> <p>Schorseneren 350 gr schorseneren 1 ltr frituurolie</p>	<p>Breng de jus de veau met bosbessen en port aan de kook. Pureer de jus met de staafmixer tot glad en breng op smaak met een beetje basterdsuiker en zout.</p> <p>Radicchio Snij de radicchio in achten (zorg ze aan het hart vast zitten). Zet de radicchio aan in een pan. Voeg basterdsuiker toe en laat kort karamelliseren. Blus af met Balsamico en laat verder garen. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Schorseneren Borstel de schorseneren schoon onder stromend water. Snij in de lengte met een dunschiller. Frituur de schorseneren in olie van 150°C tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met een beetje zout.</p>
---	--

Serveer: Leg een mooie quenelle pastinaakpuree op de borden. Leg twee stukken radicchio tegen de puree aan. Leg hierop een parelhoeder. Lepel wat bosbessenjus om het geheel en decoreer met schorseneren.



Romige zoethoutrijstpudding met gepocheerde Williams peer en heldere karamelsaus

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>10 Williams peren</p> <p>2 vanillestokjes 1 l witte wijn 2 l water Sap van 2 citroenen Sap van 2 sinaasappelen 2 citroenschillen 2 sinaasappelschillen 600 gr suiker</p> <p>450 gr suiker 3 dl water 3 vanillestokjes</p> <p>1 dl melk 1 dl water 100 gr boter 100 gr bloem 4 eieren Snuf zout poedersuiker</p> <p>300 gr condé rijst 1,5 l melk 20 zoethoutstokjes 240 gr suiker 6 dl room</p>	<p>Schil de peren als laatste, i.v.m. verkleuren</p> <p>Peren: Schraap van het vanillemerg uit de stokjes. Doe alle ingrediënten (witte wijn, water, sap van citroen, sap van sinaasappelen, citroenschillen, sinaasappelschillen en suiker) in een pan en laat de siroop een half uur zachtjes koken. Schil de peren en boor het klokhuis eruit. Pocheer de peren in de pocheersiroop en laat ze erin afkoelen.</p> <p>Karamelsaus: Kook de suiker met enkele eetlepels water tot de suiker begint te kleuren. Let op niet roeren. Neem de pan van het vuur en voeg voorzichtig het resterende water toe. Zet de pan terug op het vuur en kook de saus even door. Roer het vanillemerg uit de stokjes erdoor en laat de saus afkoelen.</p> <p>Rekje van soezenbeslag: Breng water, melk, zout en boter aan de kook, voeg de gezeefde bloem toe en roer dit tot een glad beslag. Laat het beslag nog even doorgaren op een laag vuur, blijf roeren. Doe de massa in een ander pannetje er roer direct de eieren stuk voor stuk er door. Doe in een spuitzak en knip een klein puntje eraf. Spuit van het soezenbeslag met dunne lijnen op een siliconenmatje of op bakpapier. Bak ze af in een oven van 160°C. Laat de rekjes afkoelen en bestrooi ze met poedersuiker.</p> <p>Rijstpudding: Kook de rijst in de melk met de gekneusde zoethoutstokjes gaar. Verwijder de zoethoutstokjes. Roer de suiker door de rijst en laat de rijst afkoelen. Klop de room lobbig en spatel 1/3 deel voorzichtig door de rijstpudding. Herhaal dit nog 2x tot alle room is verwerkt.</p>

Serveer: Verdeel de pudding over de borden. Giet de karamelsaus rond de pudding. Snijd het bovenste stukje van de peren. Zet de onderste perenhelft midden op de

rijstpudding. Leg het soezenrekje op de perenhelft en leg het bovenste deel van de peer op het soezenrekje.

