

RESIDENCE Traveller

PLACES TO STAY

PORTO SANTO STEFANO, TOSCANE

Uniek huis aan de Tyrreense zee

CHIQUE RELAXEN
AAN HET MEER
VAN LUZERN

HET MUSEUM OF
CONTEMPORARY
ART AFRICA

LONDEN, KAAPSTAD, ROME, PARIJS, ZWITSERLAND



betapress

TRAVELLER NR. 3 SEPT. 2023 | PRIJS € 6,75

Culinair

La Maison Hotel ligt in het hart van Saarlouis, in Duitsland ter hoogte van Metz, en is gebouwd rond een historisch herenhuis uit 1914 in een privépark. Het met een Michelin-ster bekroonde restaurant LOUIS staat onder leiding van chef-kok Sebastian Sandor en heeft een terras met fantastisch uitzicht op het park. Voor de herfst heeft Sandor truffel ricotta ravioli op de menukaart.

Productie **Walter W.C. de Vries**



Truffel ricotta ravioli met Parmezaan schuim, gestoofde sjalotten en radicchio

Ravioli deeg

125 gram griesmeel
20 centiliter water
1 ei
1 eigeel

Meng alle ingrediënten tot een glad deeg ontstaat. Laat 30 minuten rusten in de ijskast en rol vervolgens dun uit.

Ravioli vulling

200 gram ricotta
1 eigeel
15 gram panko
2 geraspte citroenen
5 gram truffelpasta
5 gram geraspte Parmezaanse kaas
2 gram gekruid zout
5 gram zwarte peper

Meng voor alle ingrediënten door elkaar en laat ongeveer 20 minuten rusten. Vul vervolgens de dun uitgerolde pastavellen en snijd ze uit.

Parmezaan schuim

500 gram melk
100 gram Parmezaans rundvlees
20 gram geraspte Parmezaanse kaas
Korst van Parmezaanse kaas
Zout en peper

Breng de melk aan de kook, voeg de korst van de Parmezaanse kaas toe en laat 30 minuten trekken. Haal dan de korst eruit, meng de geraspte Parmezaanse kaas erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Gestoofde uien

Pel 4 sjalotjes en snijd ze in de lengte doormidden. Smelt wat boter in een pan en bak de sjalotjes goudbruin. Dek af met een deksel en stoof ze in de oven op 180°C gedurende 10 tot 12 minuten. Snijd ze vervolgens in fijne stukjes.

Serveren

Smelt wat boter in een ovenschaal en voeg de gestoofde uien toe. Kook de ravioli ondertussen ongeveer 3 minuten in goed gezouten borrelend water. Voeg deze dan toe aan de uien in de braadpan, met ongeveer 50 milliliter kokend water. Snijd 1/8 krop radicchio in fijne reepjes en voeg toe. Blus af met een beetje Parmezaan schuim en laat het inkoken.

Breng op smaak met zout, peper en citroenrasp en schik het geheel in een pastabord.

Garneer met de rest van het Parmezaan schuim, geraspte Parmezaanse kaas, kervel en eventueel wat geschaafde truffel.



Sebastian Sandor



Restaurant LOUIS