



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu december 2013

Bretonse sardine met tomaten-aardbei bouillon

Coquille met aardpeer

Rode mul met “jus à la Bécasse”

Anjou duif met miso mosterd

Roomijs van chocolade en Roquefort

Richard van Oostenbrugge

Bretonse sardine met tomaten–aarbeibouillon

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

SARDINE

8 BRETONSE SARDINES

FEUILLE DE BRIQUE

EIWIT

½ BOS BASILICUM

Sardine

Maak de sardines schoon; controleer goed op schubben en graatjes. Smeer de huidkant in met eiwit. Strooi wat zout op het eiwit en leg een blaadje basilicum hierop. Vouw de sardientjes op in briquedeeg. Snij het deeg bij. Bak de sardientjes goudbruin en krokant in olie.

BOUILLON

270GR GEDROOGDE TOMATEN

1 ½ KG TOMATEN

320GR AARDBEIEN

17GR ZOUT

50GR SHERRY AZIJN

30GR RODE WIJNAZIJN

12GR BASILICUM

10GR RODE PEPER

20GR CITROENSAP

3,5GR XANTANA

Bouillon

Doe gedroogde tomaten, tomaten en aardbeien in de Magimix en pureer goed. Laat door een kaasdoek uitlekken. Leg een gewicht op de kaasdoek zodat er zoveel mogelijk sap uit geperst wordt. Doe het sap terug in de Magimix. Breng de bouillon draaiend op smaak met zout, azijnen basilicum, rode peper en citroensap. Mix een snufje Xantana door de bouillon met de staafmixer om een beetje binding te geven. Zeef de bouillon.

GEMENGDE TOMAATJES

MIERIKSWORTEL

Eindbewerking en presentatie

Snij de tomaatjes doormidden en plaats ze in komborden. Verdeel de bouillon met de dispenser over de borden. Rasp wat mierikswortel over de tomaten. Leg een sardientje op de tomaatjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

Anselmi San Vincenzo 2012

Bij de het zoet van de aardbeien en het zilte van de sardine deze smakelijke wijn van garganega en een beetje chardonnay. Komt uit Soave, maar mag de naam niet dragen vanwege de toevoeging van de chardonnay. Maar topwijnmaker Anselmi trekt zich niks van de officiële regels aan. En dat is maar goed ook.

Van vulkanische tufstenen bodem en met natuurlijke gisten vergist. De opwekkende geur lijkt zo af te komen van een veldbloemen boeket! Milde zuren en ingetogen subtiel fruit.

Coquille met aardpeer

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

COQUILLES

15 COQUILLES

1 LT WATER

40GR ZEEZOUT

BLADPETERSELIE

TRUFFELOLIE

CITROENSAP

Coquilles

Haal de coquilles uit de schelpen en maak ze schoon. Verwarm 1 dl water en los het zout erin op. Meng het zoutwater met 9 dl koud water. Laat de coquilles 12 minuten in de pekeltrekken. Spoel ze schoon en dep ze droog. Vlak voor het opdienen de coquilles in gelijke blokjes snijden. Breng de coquilles op smaak met gesneden peterselie, truffelolie, citroensap en zout.

AARDPEERCÈME

1KG AARDPEER

MELK

CITROEN

XANTANA

Aardpeercrème

Schil de aardperen en kook ze gaar in melk met sap van 1/2 citroen. Giet af en bewaar het vocht. Gebruik weinig kookvocht om een egale crème te maken van de aardpeer in de Magimix. Mix een snuifje xantana door de crème. Breng op smaak met zout en citroensap. Zeef de crème door een fijne zeef. Doe de massa in een ISI-fles de breng op druk.

AARDAPPELBLOKJES

2 NICOLA AARDAPPELS

Aardappelblokjes

Schil de aardappels en snijd ze in piepkleine blokjes. Spoel ze af met water en dep ze goed droog. Bak ze goudbruin en krokant in olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de coquilles over de borden. Spuit er de aardpeercrème over. Garneer met aardappelblokjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

Domaine de la Janasse

Viognier IGP de la Principauté d' Orange 2012

Coquille en viognier gaan meestal zeer goed samen. Ook hier.

Domaine de la Janasse, genoemd naar het gehucht rondom het familiehuis, werd in 1967 opgericht door Aime Sabon/ De grote doorbraak van Janasse kwam in 2007, toen hun VV 100 punten Parker scoorde. De Viognier kan makkelijk als een Condrieu 'piraat' fungeren; de kwaliteit is geweldig mooi, eentje voor de middenafstand en een waar feest is van expressie en levendigheid. Zeldzaam goed voor de Zuid-Rhône.

Rode mul met “jus à la Becasse”

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ARTISJOK

<u>50GR GEROOKT SPEK</u>
<u>100GR WORTEL</u>
<u>100GR UI</u>
<u>10GR KNOFLOOK</u>
<u>15 POIVRADE ARTISJOKKEN</u>
<u>1DL WITTE WIJN</u>
<u>2LT KIPPENFOND</u>
<u>1GR KORIANDERZAAD</u>
<u>1GR SECHUANPEPER</u>
<u>¼ BOS TIJM</u>
<u>1 WORTEL</u>
<u>1 UI</u>
<u>1 PREI</u>
<u>1 BLAADJE LAURIER</u>
<u>XANTANA</u>

Artisjok

Trek de buitenste blaadjes van de artisjok en snijd de stelen bij. Spek, wortel, ui en knoflook klein snijden en goed aanzetten in olijfolie in een grote pan. Artisjokken toevoegen en fruiten tot ze beginnen te kleuren. Afblussen met witte wijn en laten indampen. Kippenfond toevoegen en aan de kook laten komen. De rest van de ingrediënten (klein gesneden) toevoegen en 5 minuten laten doorkoken. Daarna de pan van het vuur halen en 20 minuten laten trekken. Haal de artisjokken uit de pan en zeef het vocht. Laat het vocht sterk inkoken tot de gewenste smaak en bind eventueel met Xantana. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. De artisjokken doormidden snijden en het hooi eruit lepelen met een parisienneboor. De artisjokken met de lak insmeren.

RODE MUL

<u>15 MULFILETS</u>
<u>EIWIT</u>
<u>ZUURDESEMBROOD</u>

Rode mul

Controleer de filets op graten. Smeer de filets aan de huidkant in met eiwit, besprenkel ze met zout en druk ze op een zeer dingesneden plakje zuurdesembrood. Snijd het brood bij en bak ze in olie aan de broodkant in een antiaanbak pan. Schud de pan zodat het brood niet vast gaat zitten. Bak tot het brood goed bruin en krokant is en draai daarna de mul om en laat 10 seconden verder bakken en haal direct uit de pan.

SAUS

<u>GRAAT EN KOP VAN DE MUL</u>
<u>2EL TOMATENPUREE</u>
<u>½ WORTEL</u>
<u>1 UI</u>
<u>1 PREI</u>
<u>1 STENGEL BLEEKSELDRIJ</u>
<u>½ DL COGNAC</u>
<u>½ DL PERNOD</u>
<u>½ DL NOILLY PRAT</u>
<u>2LT KIPPENFOND</u>
<u>1 STERANIJS</u>
<u>2 SINAASAPPELS</u>
<u>½ CITROEN</u>
<u>TABASCO</u>
<u>BOTER</u>

Saus

Haal de ogen en kieuwen uit de koppen van de mul. Spoel de koppen en graten zeer goed af en dep ze droog. Bak ze aan in olie tot ze krokant zijn op hoog vuur. Voeg tomatenpuree toe en laat het ontzuren. Voeg gesneden groenten toe en laat even mee fruiten. Flambeer achtereenvolgens met cognac, Pernod en Noilly Prat. Laat steeds het vocht reduceren. Voeg kippenfond toe en breng aan de kook. Voeg anijs toe en laat 1 uur trekken. Zeef de saus en laat het langzaam inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met boter, sinaasappelsap, zout, tabasco en citroensap.

Eindbewerking en presentatie

Lepel wat saus op de borden. Leg twee halve artisjokjes en een mul met de broodkant naar boven in de saus.

WE DRINKEN ERBIJ:

Chamonix Chardonnay wooded 2011

Prachtige combi met dit schitterende gerecht van rode mul. Blind wordt deze wijn uit Zuid-Afrika vaak beoordeeld als een top uit de Bourgogne, maar komt uit Franschhoek. Franschhoek is een dorp gelegen in de Zuid Afrikaanse provincie Weskaap..

Gottfried Mocke is sinds 2002 verantwoordelijk voor het wijnmaken en werkt sindsdien biologisch.

Er wordt zelfs eigen compost gemaakt voor de wijngaarden. In de kelder wordt uitsluitend met eigen gistcellen gewerkt en zo min mogelijk met zwavel. Zijn gedrevenheid en perfectionisme maakten hem 'wijnmaker van het jaar 2006' in Zuid Afrika!

De chardonnay komt voornamelijk van wijngaarden die veel kalk bevatten. Ook voor deze wijn wordt de sorteertafel uit de kast gehaald om een zo hoog mogelijke zuiverheid in de wijn te bereiken. De alcoholische gisting vindt plaats in kleine Franse eiken vaten (60% nieuw) op een lage temperatuur en daarna de spontane malolactische gisting. Uiteindelijk blijft de wijn 11 maanden op eiken liggen. Na een rijping op fles van een jaar wordt de wijn op de markt gebracht. De wijn heeft in de geur tropisch fruit en grapefruit. Daarnaast hints van karamel en nootmuskaat. In de smaak is de wijn elegant, romig met goed geïntegreerd hout en hij heeft mooie fruitaroma's. Robert Parker vergelijkt de wijn met een Chassagne-Montrachet en Harold Hamersma proefde hem blind: "Is luxe witte bourgogne... of elders gemaakt door iemand voor wie dat het grote voorbeeld is."

Duif met miso mosterd

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

DUIF

8 ANJOU DUIVEN

KNOFLOOK

TIJM

GANZENVET

Duif

Snij de borstjes van de duiven af en probeer zoveel mogelijk vel mee te nemen. Snij de pootjes van de karkassen af.

Bewaar de levertjes van de duiven. Zout en peper de duivenborstjes en doe ze in vacuümzakken en gaar ze 30 minuten in de sous vide van 62°C. Laat ze direct afkoelen in ijswater. Doe de pootjes met wat ganzenvet, knoflook en tijm in vacuümzakken en gaar 1 uur in water dat tegen de kook aan is.

SAUS

DUIVENKARKASSEN

1 WORTEL, 1 UI, 1 PREI

1 STENGEL BLEEKSELDERIJ

½ BOL KNOFLOOK

TIJM

LAURIER

RODE WIJNAZIJN

Saus

Hak de duivenkarkassen klein. Snij alle groenten klein. Zet de karkassen aan op hoog vuur. Blijf goed roeren en zorg dat ze goed bruin en krokant worden. Doe ze over in de snelkookpan. Zet groenten aan tot ze bruinen en doe ook over in de snelkookpan. Vul de pan met koud water en breng aan de kook. Schuim regelmatig af. Als het water kookt, de kruiden toevoegen en de pan op druk brengen en 1 uur op druk laten koken. Zeef de fond en laat reduceren tot glacé. Zeef en breng op smaak met rode wijn azijn.

MISO MOSTERD LAK

½ DL SAKE

½ DL MIRIN

150GR WITTE MISOPASTA

75GR SUIKER

1TL MOSTERDPOEDER

2TL HEET WATER

RIJSTAZIJN

Miso mosterd lak

Sake en mirin aan de kook brengen en 3 minuten laten doorkoken. De miso erdoor roeren tot een gladde saus ontstaat. De suiker er beetje voor beetje doorroeren tot het opgelost is.

De mosterdpoeder en heet water roeren tot een gladde pasta en één uur laten trekken onder plasticfolie. De misosaus en de mosterdpasta door elkaar roeren en op smaak brengen met rijstazijn.

DOPERWTEN

500GR DOPERWTEN

2GR XANTANA

50GR VERSE WASABI

Doperwten

Breng de doperwten met 1 liter gezouten water aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Doe over in de Magimix en draai glad. Druk de puree door een zeef. Mix xantana en wasabi door de doperwtencrème met de staafmixer. Doe het over in een spuitzak.

MINI SHITAKES

Eindbewerking en presentatie

Stoof de shiitakes in boter. Leg de duivenborstjes met de huidkant naar boven in een gastrobak. Halveer de duivenlevertjes en leg ze ook in de gastrobak. Met behulp van de gasbrander de huid branden tot ze goed gekleurd zijn. Brand ook de levertjes aan beide kanten. Lak de huid van de borstjes met miso mosterd lak en brand nog een keer tot de lak begint te bubbelen. Lak nog een keer en brand weer af. Prik een levertje en een pootje op een cocktailprikker. Verwarm de borstjes samen met de levertjes en pootjes 10 minuten in de oven van 58°C. Verdeel de saus over de borden. Spuit een hoopje doperwtenspuree in de saus. Leg een borstje in de saus en leg een prikker er tegenaan.

WE DRINKEN ERBIJ:

Saint Gayan Rasteau 2010

Niet duur wel top. Weer zo'n topgerecht wat een heerlijke Rasteau verdient. Domein Saint Gayan van Jean Pierre Meffre en zijn vrouw Martine.

Hoewel de hellingen van Rasteau iets noordelijker liggen, heerst er zomers het heetste microklimaat van de streek en de o zo belangrijke mistral wind heeft er vrij spel. De mourvèdre druif gedijt daar het best en is een belangrijk ingrediënt van deze altijd vlezig, hecht gestructureerde, terroirwijn. Nog niet eerder scoorde de Rasteau bij Saint Gayan zo hoog! Kruidig, zoetige oosterse specerijen en een flinke dosis peper. De smaak is helemaal niet meer zo 'ruig' als in vroegere dagen; het is nu een frissere en meer verfijnde uitvoering.

Roomijs van chocolade en Roquefort

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ROOMIJS

5DL MELK
3DL SLAGROOM
190GR SUIKER
100GR EIDOOIER
100GR MANJARI CHOCOLADE
55GR CACAPOEDER
1 KOP KOFFIE
100GR ROQUEFORT

Roomijs

De chocolade au bain marie smelten. Roer de cacaopoeder door de gesmolten chocolade. De eidooiers schuimig kloppen. Melk, slagroom en suiker roerend aan de kook brengen. Als het melkmengsel tot 73°C is afgekoeld, de dooiers erdoor kloppen. Het mengsel weer tot 73°C roerend verwarmen. De chocolade erdoor roeren en het mengsel tot 73°C verwarmen. De Roquefort en koffie erdoor roeren en wederom tot 73°C verwarmen. Zeef het mengsel en laat het afkoelen in een bak met ijswater. Draai er ijs van in de ijsmachine en laat het verder opstijven in de vriezer.

CHOCOLADE CRUMBLE

100GR ZACHTE BOTER
100GR RIETSUIKER
100GR AMANDELPOEDER
100GR BLOEM
15GR CACAPOEDER
SNUF ZOUT

Chocolade crumble

De boter romig roeren. Voeg rietsuiker toe en roer goed doorelkaar. Met de handen achtereenvolgens amandelpoeder, bloem, cacaopoeder en zout erdoor kneden tot een deeg. Het deeg tussen twee silpads uitrollen tot een plaat van 1 cm dikte. Bak de koek 30 minuten af in een oven van 150°C tussen de silpads. Laat de koek helemaal afkoelen en maal het tot crumble in de Magimix. Niet tot poeder malen.

Eindbewerking en presentatie

Maak een hoopje van de crumble op een bord en plaats een quenelle chocolade ijs hierop.

WE DRINKEN ERBIJ:

Umathum Auslese 2009

Ook bij het nagerecht weer zo'n gewaagde combinatie. De chocolade met het zout van de Roquefort maakte het ons niet gemakkelijk. Daar moet je eigenlijk een mooie whisky bij drinken. Maar dat doen we niet. We waagden het erop met deze mooie zoete uit Oostenrijk en het was een succes op de chefsavond. Chardonnay en Scheurebe. De wijnstokken zijn over 40 jaar oud.

Helder goudgeel. Zeer verleidelijk geur een ware fruitmand met frisse lychee en vers gesneden tropische fruitsalade.