



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu maart 2010

Gorgonzola/risotto bitterballen met gegrilde groenten
Edwin Kats

Mossel-curry soep
Jannis Brevet

Côte de bœuf met Yorkshire pudding

Kaasterrine

Merengue met vossenbessen

Gorgonzola/ risotto bitterballen met gegrilde groenten

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

BITTERBALLEN

300 GR RISOTTORIJST

100 GR BOTER

2 SJALOTTEN

9 DL GROENTEBOUILLON

40 GR PARMEZAANSE KAAS

2 EL PESTO

300 GR GORGONZOLA
DOLCE

PESTO

2 TENEN KNOFLOOK

1 BOS BASILICUM

50 GR PIJNBOOMPITTEN

50 GR PARMEZAANSE KAAS

OLIJFOLIE

SAUS

125 GR TOMATEN

1 TEEN KNOFLOOK

1 SJALOT

1 TAKJE TIJM

2 GEDROOGDE TOMATEN

50 ML SLAGROOM

2 DL GROENTEBOUILLON

20 GR CRÈME FRAÎCHE

200 GR GEPELDE TOMATEN

6 BLAADJES BASILICUM

DRAGON OLIE

1 DL ARACHIDEOLIE

½ BOS DRAGON BLAADJES

Bitterballen

Fruit de gehakte sjalot zonder deze te kleuren. Voeg de risottorijst toe en fruit mee. Voeg groentebouillon van het soepgerecht en wat zout toe. Breng aan de kook en dek af met vetvrij papier en een deksel. Plaats de pan in de oven van 180°C gedurende 16 minuten om de rijst te laten garen.

Laat de rijst afkoelen tot lauwwarm en meng de pesto en Parmezaanse kaas door de risotto. Breng op smaak met wat zout. Weeg porties af van 15 gram. Druk hierin 5 gr gorgonzola en rol er een bolletje van. Haal dan door losgeslagen eiwit, paneer en frituur in olie van 180°C.

Pesto

Laat de gesneden knoflook 1 minuut in olijfolie fruiten. Doe de knoflookolie, basilicum, pijnboompitten, Parmezaanse kaas in de Magimix en draai er en dikke pasta van. Voeg zo nodig olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar de eventuele rest van de pesto in de koeling voor de volgende avond(en).

Saus

De gesnipperde sjalot, tijm en knoflook aanzetten in olie en dan de gedroogde, in reepjes gesneden tomaat toevoegen. Pliseer en snijd de tomaten in parten en voeg toe aan sjalotten en laat mee aanzweten. Als de tomaten vocht gaan verliezen de slagroom, crème fraîche en bouillon toevoegen. Dit rustig laten inkoken tot sausdikte. De saus in de Magimix doen samen met de basilicum blaadjes en pureren. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Groenten

De venkelknol in zijn geheel gaar koken in lichtgezouten water. De venkelknol in partjes snijden en grillen. De courgettes in de lengte in repen snijden en grillen. De rode paprika schillen en konfijten in olie, hierna grillen en in puntjes snijden. De champignon schillen, ontdoen van de steel en in plakken snijden.

Dragonolie

Blancheer de dragonblaadjes 5 seconden en doe ze direct over in ijswater. Dep ze droog en cutter met de olie 10 minuten tot een egale groene saus. Zeef de olie en breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

De groenten verwarmen en op borden dresseren, in het midden de gefrituurde risotto balletjes en eromheen de saus en enkele druppels dragonolie.

GROENTEN

2 GROENE COURGETTEN

2 GELE COURGETTEN

3 RODE PAPRIKA'S

3 REUZENCHAMPIGNONS

2 VENKELKNOLLEN

FRITUUROLIE

EIWIT UIT DE FLES

BESCHUIT OM TE PANEREN

WE DRINKEN ERBIJ:

FRANCOLI

Mossel-curry soep

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

MOSELFOND

2 KG MOSSELEN

100 GR PREI

200 GR WORTEL

200 GR VENKEL

200 GR BLEEKSELDERIJ

6 SJALOTTEN

OLIJFOLIE

BOTER

1 FLES WITTE WIJN

5 TAKJES LAVAS

2 TAKJES SALIE

2 LAURIERBLAADJES

PEPERKORRELS

3 LT WATER

CURRYSOEP

100 GR WORTEL

100 GR VENKEL

100 GR PREI

100 GR BLEEKSELDERIJ

10 GR ZACHTE

KERRIEPOEDER

ENKELE DRAADJES

SAFFRAAN

2 SINAASAPPELS

2 TAKJES TIJM

4 TAKJES DRAGON

2 LAURIERBLAADJES

2 DL WITTE WIJN

2,5 LT MOSELFOND

3 DL SLAGROOM

WE DRINKEN ERBIJ:

TOH !

Mosselfond

Snijd alle groenten in stukken van gelijke grootte en zet aan in boter en olie. Blus af met witte wijn en voeg alle ingrediënten behalve de mosselen toe. Laat 20 minuten zachtjes pruttelen. Zeef de fond. Geef hiervan ca 1 liter aan het voorgerecht. Doe nu de mosselen erbij. Kook ze kort tot de schelpen open staan. Zeef de fond, houd de fond apart voor de currysoep. Haal de mosselen uit de schelp en bewaar in de koeling.

Currysoep

Verhit wat boter en olie in een grote pan en fruit de klein gesneden groenten aan. Zweet even aan en voeg kerriepoeder en saffraan toe, vervolgens het sinaasappelvruchtvlees en de kruiden. Laat dit licht fruiten en blus af met witte wijn. Laat even opkoken en voeg de mosselfond toe en laat 20 minuten zachtjes koken. Zeef de soep en voeg de slagroom toe en kook in tot gewenste dikte. Eventueel kan de soep nog gebonden worden met enkele eierdooiers uit het nagerecht. Maak dan een mariage met nog wat room. Na toevoegen niet meer laten koken!

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de mosselen op in een bodempje soep. Halveer de schelpen en verwarm deze voor in een bak heet water. Doe drie halve schelpjes in een bord. Verwarm de soep en schuim op met de staafmixer. Maak 2 treintjes en werk snel om de soep warm naar de plaatsen te krijgen. Verdeel de mosselen over de verwarmde borden en schenk de soep eroverheen. Verdeel wat schuim.

Côte de bœuf met Yorkshire pudding

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

RUNDERRIB

3 RUNDERRIBBEN MET BOT

1 DL OLIJFOLIE

125 GR BOTER

5 TAKJES TIJM

5 TENEN KNOFLOOK

MIERIKSWORTELCRÈME

½ EL MIERIKSWORTEL

2 DL SLAGROOM

1 EL MOSTERD

2 TL WITTE WIJNAZIJN

SAUS

5 DL RODE WIJN

1 DL ACETO BALSAMICO

1 L KALFSFOND

YORKSHIRE PUDDING

225 GR BLOEM

3 EIEREN

1 EIWIT

375 ML MELK

1 TL ZOUT

GROENTEN

1 WINTERWORTEL

1 KG VERSE DOPERWTEN

WE DRINKEN ERBIJ:

COLLIOURE

Rundenrib

Haal het vlees 's ochtends uit de koeling. Wrijf het in met zout en peper. Braad het vlees aan alle zijden bruin in een braadpan met olie en boter. Voeg gesnipperde knoflook en tijm takjes toe en laat 2 minuten meefruchten. Doe het vlees in de heteluchtoven van 80°C. Haal het vlees eruit als de **kemtemperatuur** 50°C is. Laat het vlees afgedekt met aluminiumfolie tenminste 30 minuten in de warmhoudkast rusten alvorens het aan te snijden. Giet het vet van het braadvocht af en gebruik het voor de saus.

Mierikswortelcrème

Rasp bovenste deel van de mierikswortel (de bovenkant is scherper dan de punt). Klop de slagroom lobbij. Voeg enige eetlepels slagroom toe aan de geraspte mierikswortel. Maak de vrème niet te dun. Controleer telkens goed op smaak! Het moet niet te scherp zijn. Breng op smaak met een beetje mosterd, witte wijn en zout en peper.

Saus

Blus het braadvocht van het ribstuk af met rode wijn en aceto balsamico. Voeg kalfsfond toe en laat inkoken tot sausdikte. Zeef de saus en monteer het met boter. Breng op smaak met peper en zout.

Groenten

Snijd de winterwortel tot brunoise gelijk aan de grootte van de doperwtten. Gaar ze tot beetgaar met een snufje zout.

Yorkshire pudding

Klop melk met eieren en eiwit en zout goed schuimig. Voeg bloem toe en klop tot een schuimig beslag. Zet in de koeling tot gebruik. Doe een halve eetlepel olijfolie in ieder minibakje. Doe de bakjes in de oven van 225°C en laat het vet gloeiend heet worden. Werk nu snel: Verdeel het beslag over de 15 bakjes. Doe de bakjes direct terug in de oven. Bak de pudding in 7 minuten op 225°. Breng dan de temperatuur terug tot 50° en laat de pudding in de oven staan tot gebruik.. De deur van de oven niet tussentijds open doen!

Eindbewerking en presentatie

Snijd het bot van het ribstuk. Bewaar de botten in de koeling. Fatsoeneer het vlees (vet/vliezen etc.). Snijd het vlees op de snijmachine in plakken van ½ cm dikte. Leg enkele plakken vlees op een warm bord. Leg een quenelle mierikswortelsaus op de plakken vlees. Schik een Yorkshire pudding op het bord en nappeer wat saus rondom het vlees. Leg er wat gemengde groenten bij.

Terrine van Nederlandse kazen en appelstroop

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

TERRINE

100 GR BLEU DE WOLVEGA

200 GR STOLWIJKSE KAAS

200 GR JONGE
BOKKENSPRONG

GEITENKAAS

200 GR HERVEKAAS OF
ROMMEDOE

500 GR KERNHEM

2 DL MELK

4 EL CRÈME FRAÎCHE

4 BLAADJES GELATINE

10 EL RINSE APPELSTROOP

WITTE WIJN

100 GR ROZIJNEN

50 GR PIJNBOOMPITTEN

1 KLETZENBROODJE

WE DRINKEN ERBIJ:

CROFT PINK

Kaasterrine

Verwarm de melk en los de geweldige gelatine erin op. Roer de crème fraîche erdoor. Draai de geiten- en Limburgse kazen in de Magimix tot een romige massa. Spatel de gelei erdoor. De Stolwijkse en Bleu de Wol Vega in blokjes van ½ cm snijden en door de crème mengen. Verwijder de korst van de Kernhem en snijd het in dunne plakken op de snijmachine. Bekleed een plastic terrine met U-vorm met vershoudfolie en daarna met plakjes Kernhem. Vul de vorm verder met kaascrème. Klop de luchtballen eruit en dek af met plakjes Kernhem. Laat opstijven in de koeling.

Verdun de appelstroop met enkele eetlepels witte wijn zodat het enigszins vloeibaar is. Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan. Wel de rozijnen in hete witte wijn.

Eindbewerking en presentatie

Snijd op de machine 15 dunne plakjes van het Kletzenbrood. Stort de terrine op een snijplank. Verwijder de folie en snij in plakken. Leg een plak kaasterrine op een bord met een streep appelstroop ernaast en een plakje brood. Strooi wat pijnboompitten en rozijnen op het bord.

Merengue met vossenbessen

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

MERENGUE

7 EIWITTEN

250 GR POEDERSUIKER

400 GR SUIKER

MESPUNTJE ZOUT

SAUS

1 KG VOSSNBESSEN

300 GR SUIKER

MOUSSE

4 EIWITTEN

50 GR SUIKER

1 DL SLAGROOM

15 EETBARE VIOOLTJES

LEMON EN HONEY CRESS OF
SHISO GREEN

WE DRINKEN ERBIJ:

RUPPERTSBERGER

Merengue

Klop de eiwitten en zout in een schone kom tot ze volume krijgen. Voeg nu beetje voor beetje de suiker toe. Klop tot een zeer stijve crème ontstaat. Proef of alle suiker is opgelost; klop anders door. Vouw de gezeefde poedersuiker erdoor. Doe de crème over in een spuitzak. Spuit rondjes van 8 cm doorsnede op vetvrij papier of silpad. Maak 30 rondjes. Bak ze in de oven van 110°C in 30 minuten.

Vossenbessensaus

Breng de vossenbessen met suiker al roerend aan de kook. Laat doorkoken tot de bessen allen geknapt zijn. Zeef en vang het sap op. Dit is de saus. Laat afkoelen en opstijven in de koeling.

Vossenbessenmousse

Pureer de vossenbessen in de Magimix. Klop de eiwitten stijf met de helft van de suiker. Klop de slagroom met de helft van de suiker stijf. Spatel de eiwitten en slagroom door de vossenbessen en doe over in een spuitzak. Laat in de koeling opstijven.

Eindbewerking en presentatie

Leg een merengue op een bord. Spuit er wat mousse op en dek af met een tweede merengue. Lepel wat vossenbessensaus eromheen. Decoreer met een viooltje en cress.



Francoli Cava BRUT Reserva

Cava is de Spaanse mousserende wijn die in de omgeving van Barcelona wordt gemaakt. De streek heeft zich er in gespecialiseerd en vanwege de uitstekende prijs-kwaliteit verhouding is Spaanse cava een groot succes geworden. Meer nog dan, de inmiddels razend populaire Prosecco, lijkt deze Francoli Brut Reserva op de franse Champagne. Dat komt voornamelijk door de methode van gisten op de fles en de daarop volgende rijping van 18 maanden. De brut is verfijnd droog van smaak en wordt gemaakt van de gebiedstypische druivensoorten Macabeo en Parellada. Voor deze Reserva kwaliteit worden alleen de allerbeste druiven gebruikt van de oogst. Volle, pittige mousserende wijn met een verfijnd aroma van florale en fruitige tonen; de volle, droge smaak blijft lang en evenwichtig nahanen.

Di Lenardo Toh! 2008

De jonge, enthousiaste Massimo di Lenardo maakt op het kleine familie wijngoed in Noord-Italië zeer aantrekkelijke wijnen. De hoge kwaliteit wordt jaarlijks bevestigd door de belangrijkste Italiaanse wijngidsen zoals de Gambero Rosso, Veronelli en Luca Maroni. Di Lenardo wijnen zijn uiterst zuiver van geur en smaak en bevestigen de hoge reputatie van Friuli als bijzondere Italiaanse wijnregio. De most van de Toh (van de friulano druif) wordt overigens op natuurlijke wijze geklaard en de wijn rijpt na de gisting enkele weken op de uitgewerkte gistcellen. Dit geeft een extra volheid aan deze mooie witte wijn die daarom bijzonder goed combineert met velerlei gerechten. Geproefd door Slow Food en geklasseerd als "Really Great Wine"

Blanca Collioure van Casa Blanca

Vergis je niet: deze Blanca is een RODE wijn!

Blanca Collioure van Casa Blanca is het oudste familiedomein van de AOC. De familie heeft 10 hectaren zorgvuldig verzorgde zeer oude wijnstokken van 70 tot 100 jaar!!!

Het doel van eigenaar/winemaker Herve Levano en wijngaardmanager Laurent Escapa is intense, smaakvolle wijnen te maken die het beste van traditionele methodes (d.w.z. rijpen op hout) met de voordelen van moderne technieken combineren (d.w.z. temperatuurcontrole). Hun wijnmakerij is in een kleine garage in het midden van het dorp van Banyuls.

Verder gebeurt alles in de wijngaard die zij met hun muilezel PomPom bewerken.

Hun buitengewone wijnen staan hoog aangeschreven in de GaultMillau, Hachette, dussert-Gerber en de Revue du Vin De France en hebben de prestigieuze prijs Saint- Bacchus gekregen voor de beste wijn van Roussillon. Deze droge rode wijn wordt gemaakt van een blend van Grenache Noir, Syrah, Mourvedre en Carignan. De kleine opbrengsten en de oude wijnstokken zorgen voor de essentie van deze druiven.

Door het laten ouderen in eiken vaten krijgt de wijn zijn rondheid. Het boeket is onmiddellijk aantrekkelijk, als een schaal met verse frambozen. In de neus geconcentreerde bessen. Het gehemelte wordt gestreeld door een fluweelachtige textuur, dankzij de rijpe tannines. Een diepe, complexe wijn. Onlangs de hemel ingeprezen door Harold Hamersma in Het Parool.

Croft Pink Port:

Tijdens de proeverijen die wij hielden met enkele topchefs en kaasmeesters voor mijn nieuwe boek "Het Festijn van Kaas & Wijn" kwam er uit onverwachte hoek een opvallende 'winnaar' uit. Bij kazen met enige pit en structuur paste steeds een drank die nog maar kort op de markt is, de Pink Port van Croft. Eerlijk gezegd namen we deze roségekleurde port in het begin niet zo serieus, omdat we deze zagen als een commercieel product, voortgekomen uit de rosé-rage die door de wereld raast. Croft Pink lijkt nog het meeste op een lichte rubyport met de verleidelijke geur en smaak van bessen en kersen. Daarnaast domineren aroma's van framboos, bloesem, honing en grapefruit. In tegenstelling tot andere portsoorten is de 'Pink' niet houtgelagerd en daardoor iets levendiger, frisser van stijl en kan dus ook de minder harde kaasoorten aan. De pink port wordt gemaakt door traditionele rode portdruiven kortstondig koel in te weken, het licht gekleurde vruchtensap vervolgens, - eveneens bij lage temperatuur - te vergisten. Drink hem wel gekoeld en Laat Je Verrassen!

Riesling Auslese Ruppertsberger

Schitterend delicaat zoet maar ook verrassend fris. Proef de honing, perzik en de harmonieuze restsuikers! Uit de Pfalz. (Het Duitse wijngebied naast de Elzas)

Van Krimpen, Frans Halsstraat 67, 020-6716130, www.vkwijn.nl