



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu mei 2010

*Gemarineerde tonijn met gevulde champignon
en koriandercrème*

Duif met balluchon van spitskool

Lamsvlees met aardappelkoekjes en rode lof

Millefeuille van aardbeien en rabarber

Sergio Herman

Gemarineerde tonijn met gevulde champignon

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

TONIJN

1 KG TONIJJN
MALDON ZOUT
PEPER
3 EL SESAMOLIE
SAP VAN 2 LIMOENEN
1 DL OLIJFOLIE
0,5 DL SOJAVINAIGRETTE
½ BOSJE KORIANDER
½ BOSJE MUNT
8 PLAKJES INGEMAAKTE GEMBER (GARI)
3 EL SESAMZAADJES

CHAMPIGNONS

15 GROTE CHAMPIGNONS
BOTER
SAP VAN 1 CITROEN

GROENTEN

1 PREI
1 WINTERWORTEL
LIMOEN
BALSAMICO
KORIANDER
MUNT

SOJAVINAIGRETTE

1 DL SOJASAU
3 DL MAÏSOLIE
1 TEEN KNOFLOOK
1 CITROEN
SUIKER
1 EL WITTE WIJNAZIJN

Tonijn

Snijd de tonijn in sashimi plakjes (0,5 cm) dwars op de draad. Hak de koriander, munt en ingemaakte gember fijn. Maak een marinade van alle ingrediënten zonder de sesamzaadjes en leg de plakken tonijn er ca. 20 min. in. Zorg dat alles goed vermengd is. Veeg voor het serveren de marinade van de tonijn. Rooster de sesamzaadjes.

Champignons

Breek de steeltjes van de champignons af. Schil ze en verwijder met een lepeltje de sporen. De champignons stoven in een pan met deksel in wat boter, water, citroensap (voorzichtig!), peper en zout.

Groenten

Maak ragfijne julienne van de prei en wortel. Marineer de julienne in een mengsel van balsamico azijn, limoensap, gesneden koriander, gesneden munt, zout en peper.

Sojavinaigrette

Pers de knoflook uit en voeg de rest van de ingrediënten voor de vinaigrette toe. Roer tot een gebonden vinaigrette ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.

Koriandercrème

Pureer de korianderblaadjes in de Magimix met de verjus. Roer er de crème fraîche en opgeklopte slagroom door. Breng op smaak met enkele druppels groene tabasco en zout.

Pastinaak chips

De pastinaak goed schoonborstelen en met schil op de snijmachine in dunne chips snijden. Frituren op 150°C tot krokant en kruiden met enkele vlokken Maldon zout. Let op: de chips verbranden snel.

KORIANDECRÈME

2 DL SLAGROOM

2 DL CRÈME FRAÎCHE

1 DL VERJUS

GROENE TABASCO

½ BOSJE KORIANDER

PASTINAAK

1 PASTINAAK

FRITUUROLIE

MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:

GELBER MUSKATELLER

Eindbewerking en presentatie

Schik de plakjes tonijn op een bord. Strooi en wat geroosterde sesamzaadjes, gemalen koriander en Maldon over. Vul de champignonhoedjes met de groenten julienne en leg ze op de tonijn. Decoreer het geheel met enkele strepen koriandercrème, sojavinaigrette en blaadjes koriander. Plaats een pastinaakchip schuin tegen het geheel aan.

Duif met balluchon van spitskool

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

DUIF

8 DUIVEN

BALLUCHON

3 SPITSKOLEN

15 DUNNE PLAKJES
EENDENLEVER

1 DL TRUFFELSAP

1 DL GEVOGELTEFOND

SAUS

1 LT DUIVENFOND

1 LT GEVOGELTEFOND

2 TAKJES TIJM

150 GR BOTER

TUINBONEN

3 KG TUINBONEN

SCHEUT SLAGROOM

WE DRINKEN ERBIJ:

ZWEIGELT

Duif

De duiven schoonmaken (kop en uiteinde van de poten eraf, en ingewanden eruit halen). Kruiden met peper en zout en rondom bruin bakken in geklaarde boter. Op een bakplaat in de oven op 55°C in 2½ uur gaar laten worden. De borsten en poten zodanig van de karkassen snijden dat ze aan elkaar blijven. Leg de borsten op een gastronomplaat en laat ze 2 minuten op 275°C op de finishing stand warm worden vlak voor het opdienen. Gebruik de karkassen van de voorgaande avond en ingewanden voor de duivenfond. Karkassen van je eigen avond in de koeling wegzetten.

Balluchon

Van twee spitskolen de bladeren even blancheren in gezouten water tot mals. Tussen 2 theedoeken drogen en plat drukken. Eventueel te dikke nerven eruit snijden. Bijsnijden op maat. Beleg de bladeren met een plakje eendenlever en kruid deze met peper en zout. De bladeren van de 3e spitskool in ragfijne reepjes snijden en in een beetje boter bakken. Voeg truffelsap en gevogeltefond toe en haal van het vuur. Laat afkoelen en verdeel de reepjes over de koolbladeren met lever. Rol de 15 pakketjes strak op en plaats op een bakplaat. Stoom de rolletjes 2 minuten vlak voor het opdienen.

Saus

Maak van de ingewanden en de karkassen (van de voorgaande avond) een duivenfond. De duivenfond met de gevogeltefond en takjes tijm tot de helft laten inkoken.

Tuinbonen à la crème

De tuinbonen dubbel doppen en in een klein beetje room met zout en peper gaar koken. 10 seconden blancheren en daarna afkoelen in koud water vergemakkelijkt het dubbel doppen aanzienlijk.. Maar dat wist je natuurlijk al.

Eindbewerking en presentatie

Plaats een balluchon op een verwarmd bord. Leg een borst en een poot van de duif tegen het rolletje aan. Garneer het geheel met tuinboontjes. Monteer de saus met klontjes boter en giet het uit over de borden.

Lamsvlees met aardappelkoekjes en rode lof

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

LAMSVLEES

LAMSRACKS (45 BOTJES)
4 TAKJES TIJM
4 TAKJES ROZEMARIJN
5 TENEN KNOFLOOK

Lamsvlees

De lamsracks op hoog vuur bruin bakken aan alle kanten. Tijdens het bakken de knoflook, tijm en rozemarijn toevoegen. (let op verbranden!). Het vlees laten garen in een oven van 50°C. (oven met open deur even 'downcoolen')

AARDAPPELKOEKJE

600 GR AARDAPPELEN
SCHEUTJE MELK
SCHEUTJE SLAGROOM
40 GR BLOEM
4 EIWITTEN
2 EIEREN
GEHAKTE PETERSELIE
2 TENEN KNOFLOOK
GEKLAARDE BOTER

Aardappelkoekje

Aardappelen gaar koken en met de pureeknijper pureren. Roer de bloem, melk, room en eieren erdoor tot een mooi, niet te dun beslag. Kruiden met zout en peper en verder op smaak brengen met knoflook en peterselie. Laat het 1 uur rusten en bak er daarna 45 koekjes van in geklaarde boter vlak voor het uitserveren.

Lamsjus

Fruit de fijngesnipperde sjalot en knoflook aan. Voeg de lamsfond toe en laat zachtjes inkoken. Voeg op het laatst de takjes oregano toe.

LAMSJUS

4 SJALOTTEN
4 TEENTJES KNOFLOOK
8 DL LAMSFOND
10 TAKJES VERSE OREGANO

Rode lof

Snijd de struiken rode lof in de lengte doormidden. Grill ze aan de snijkant tot ze karameliseren. Grill de bolle kant kort. Sprenkel er weinig balsamico azijn over en een beetje zout.

RODE LOF

8 STRUIKEN RODE LOF
BALSAMICO AZIJN

Gekonfijte tomaten

Ontvel de tomaten en snijd ze in vieren. Verwijder de zaadjes en plaats ze op een gaatjesbakplaat met de bolle kant naar boven. Strooi er wat suiker, zout en peper over en wat tijm en rozemarijn. Mixer de olijfolie met de knoflook in de Magimix. Besprenkel de olie over de tomaten. Laat in ca. 1 uur konfijten in een oven van 100°C met een opvangbak onder de gaatjesbak!

TOMATEN

15 TOMATEN
SNUIFJE SUIKER
4 TENEN KNOFLOOK
TIJM EN ROZEMARIJN
4 DL OLIJFOLIE

Eindbewerking en presentatie

Snijd de lamsracks in kotelletjes. Leg een stuk rode lof midden op een verwarmd bord. Verdeel de tomaatjes tegen de lof aan. Leg de kotelletjes en 3 aardappelkoekjes tegen de groenten aan. Schenk er ruim saus omheen.

WE DRINKER ERBIJ:

PERRIÈRES

Millefeuille van aardbeien en rabarber

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KLETSKOPPEN

400 GR POEDERSUIKER

200 GR BLOEM

150 GR BOTER

150 GR MELK

CRÈME

140 GR MELK

60 GR ORANJEBLOESEM
WATER

160 GR SUIKER

160 GR BOTER

2 EIEREN

4 EIERDOOIERS

1½ VANILLESTOKJE

2 BLAADJES GELATINE

3 DL SLAGROOM

RABARBER

3 RABARBERSTENGELS

1 DL FRAMBOZENCOULIS

100 GR POEDERSUIKER

3 BAKJES AARDBEIEN

FRAMBOZENCOULIS

100 GR PISTACHENOOTJES

WE DRINKEN ERBIJ:

MAURY

Kletsoppen

Zeef de bloem en poedersuiker en meng er de gesmolten boter en melk door. Laat een half uur rusten. Maak dunne koekjes door knikkergrote bolletjes beslag op een silpad te leggen en deze uit te smeren in rondjes van ca. 7 cm.. Maak 60 koekjes. Bak af op 180°C tot ze goed bruin zijn.

Oranjabloesemcrème

De melk met oranjabloesemwater, vanillestokje en boter aan de kook brengen. De geweekte gelatine oplossen in de melk. Klop de eieren, eidooiers en suiker tot een crème en roer dit door het hete melkmengsel. Voorzichtig met een spatel laten binden op zacht vuur. In de koeling op laten stijven. Op het laatst de geklopte slagroom erdoor spatelen.

Rabarber

De rabarber schillen en met de dunschiller in lange repen snijden. Op smaak brengen met poedersuiker en frambozencoulis. Het moet zoetzuur zijn.

Maak de aardbeien schoon en halveer ze. Haal de vliesjes van de pistachenootjes en hak ze grof. Rooster ze in oven van 100°C. Maak van het aardbeienafval met wat suiker een siroop.

Eindbewerking en presentatie

Een torentje opbouwen door een klont oranjabloesemcrème op een kletskep te spuiten en wat aardbeien hiertegen te plakken. Hierop een tweede kletskep plaatsen met wederom crème en aardbeien. Als laatste een laag met crème en rabarber. Dek het torentje af met een vierde koekje en strooi er wat poedersuiker en nootjes op. Decoreer met aardbeienstroop, frambozencoulis en oranjabloesemcrème.



Gelber Muskateller 2008 Geyerhof

Biologisch - bio-dynamische wijnen uit Kremstal.

Ilse Maier wijnmaker van Weingut Geyerhof 2009

Bij de koriandersmaak die mooi aanwezig is bij de gemarineerde tonijn hebben we voor deze wat onbekende druif gekozen. Gelber Muskateller.

De gelber muskateller is een droge wijn, die elegant en verfijnd is met de vluchtige muskaatgeur tonen vlierbessen en lychee en een aangename frisse aciditeit.

Zweigelt

Zweigelt is een blauwe druif die in 1922 ontwikkeld is door Fritz Zweigelt van het Federale Instituut voor Wijnbouw in Klosterneuburg, Oostenrijk. Het is een kruising van de Blaufränkisch en St. Laurent druiven. Het is de meest voorkomende blauwe druif in Oostenrijk en wordt ook in Canada verbouwd.

Perrières 2006 Costières de Nimes Marc Kreydenweiss

Marc, een van de grondleggers van de biodynamie in de wijngaard, is met zijn vrouw Emanuelle naar het zuiden verhuisd. Zoon Antoine heeft het wijnmaken in de Alsace op zich genomen en doet dat uitstekend, wat de move naar het zuiden voor deze zeer dynamische wijnmensen extra interessant maakte. On veut faire du rouge et plus de soleil! Costières de Nimes dus. Deze wijn de Perrières is gemaakt van de Syrah, Grenache en Carignandruif.

Mas Janiel Maury François Lurton 2005

Maury, is een klein gebiedje meer landinwaarts dan banyuls bij de Pyreneeën.

Mas Janiel is een bedrijf dat François Lurton eind negentig heeft overgenomen.

Met oude Grenachestokken en een rijpheid die 2005 met zich meebrengt, is dit een uitmuntende wijn geworden.

Wijnen zijn van Chabrol