



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu juni 2010

Koude tomatensoep met avocado-koriander ijs

Charlie Trotter

Rogvleugel met kreeftenrisotto

Yong Chang (Chang I)

Biefstuk Wellington met asperge

Marcus Wareing (Savoy Hotel)

Rode bieten gelei met rood fruit

Cees Helder

Koude tomatensoep met avocado-koriander ijs

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

SOEP

3 ZOETE UIEN

5 EL OLIJFOLIE

10 GELE TOMATEN

5 RODE TOMATEN

IJS

3 RIJPE AVOCADO'S

SAP VAN 1 LIMOEN

6 EL SORBET SIROOP

125 ML WATER

½ BOSJE VERSE KORIANDER

SORBETSIROOP

25 CC WATER

25 CC WITTE WIJN

250 GR SUIKER

KORIANDEROLIE

1 BOS KORIANDER

250 ML DRUIVENPITOLIE

250 ML OLIJFOLIE

TOMAAKBLOKJES

1 DOOS RODE TASTY TOM
TOMATEN

3 EL KORIANDEROLIE

½ BOSJE KORIANDER
BLAADJES

WE DRINKLEN ERBIJ:

SPÄTBURGER

Tomatensoep

Snijd de uien in stukjes en zweet ze in olijfolie tot glazig. Voeg de in stukken gesneden tomaten toe en laat ongeveer 20 minuten pruttelen tot de tomaten gaar zijn. Pureer door de passe-vite met een fijne zeef. Zet in de koeling tot hij helemaal koud is. Breng op smaak met peper en zout.

Avocado-koriander ijs

Pureer de avocado's, limoensap, sorbetsiroop, water en gehakte koriander in de Magimix tot een gladde massa. Haal deze bij twijfel nog door een zeef. Doe het over in de ijsmachine en draai er ijs van. Doe het over in de vriezer tot gebruik.

Sorbetsiroop

Voeg ingrediënten bij elkaar en kook tot een dunne stroop.

Korianderolie

Check eerst of er nog korianderolie in de koeling staat. Blancheer de koriander 1 tel in kokend water en doe direct over in ijswater. Knijp het water uit de koriander en pureer het met de oliën tot egaal groen. Bewaar het in de koeling. Dit is voldoende voor enkele dagen.

Tomaatblokjes

Pliceer de Tasty Toms en snijd ze in brunoise. Roer de korianderolie door de tomaatblokjes en laat marinieren tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Controleer de tomatensoep en blokjes op zout en voeg eventueel wat toe. Verdeel de tomaatblokjes over de koude borden. Schenk de soep erover. Leg middenin een quenelle avocado-ijs. Garneer met versgemalen peper en fijngesneden koriander.

Rogvleugel met kreeften risotto

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

ROG

2 KG ROGVLEUGEL

2 UIEN

2 RODE PEPERS

BOTER

KREEFTENFOND

KREEFTEN KARKASSEN

1 UI

1 STENDEL BLEEKSELDERIJ

1 BLIKJE TOMATENPUREE

1 EL COGNAC

1 LT VISFOND

RISOTTO

300 GR. ARBORIO RIJST

2 SJALOTTEN

900 CL KREEFTENFOND

RODE CURRYPASTA

4 EL FIJNGEHAakte LAOS

6 EL FIJNGEHAakte
CITROENGRAS

3 TL SINAASAPPELRASP

3 FIJNGESNEDEN SJALOTS

3 FIJNGESNEDEN
KNOFLOOKTENEN

6 TL ZOUT

3 TL TRASSI

2 GEDROOGDE RODE
PEPERS

1 VERSE RODE PEPPER

3 TL PEPPERKORRELS

3 TL KOMIJNZAAD

3 TL KORIANDERKORRELS

12 KARDEMOMZAADJES

Rogvleugel

Snijd de uien in dunne halve ringen. Haal de zaadjes uit de rode pepers en snijd ze in repen.. Kruid het vlees met peper en zout. Halveer de vleugels. Doe over in vacuümzakken samen met wat rode peper en ui. Trek vacuüm met de vacumeermachine en gaar het in de oven van 50°C in 1 uur.

Kreeftenfond

Check of er visfond in de diepvries staat.

Fruit ui, bleekselderij en gehakte kreeftenkarkassen.

Voeg tomatenpuree toe samen met cognac en visfond.

Laat 30 minuten trekken en zeef het fond.

Kreeftenrisotto

Fruit de gesnipperde sjalot in olie tot glazig en voeg de rijst toe. Roer tot alle olie opgenomen is in de rijst. Voeg het kreeftenfond toe en breng aan de kook. Doe een vel vetvrije papier over de rijst en een deksel op de pan. Laat het in 16 minuten in de oven van 180°C gaar worden.

Rode currypasta

Controleer of er nog currypasta in de koeling staat.

Zo niet, dan nieuwe pasta maken en goed afgedekt met etiket wegzetten voor de volgende avonden.

Fruit alle ingrediënten op laag vuur in een beetje olie tot de sjalotten gaar zijn. Rooster alle zaden tot de geuren vrij komen en stamp tot poeder. Doe de twee mengsels bij elkaar in de blender en pureer tot een gladde pasta. Voeg eventueel wat water toe. Na gebruik het restant met etiket in koeling wegzetten.

Currysous

Bak de gesnipperde sjalotten bruin in olie en voeg de 50 gr. currypasta, limoenblaadjes, suiker, kokosroom en gevogeltesfond toe. Laat tot de helft inkoken en zeef.

Kokosroom schuim

Warm de kokosroom met slagroom op tot het kookpunt. Breng op smaak met zout en peper.

CURRYSAUS

50 GR RODE CURRYPASTA

2 SJALOTTEN

2 LIMOENBLAADJES

20 GR SUIKER

50 ML KOKOSROOM

5 DL GEVOGELTEFOND

KOKOSSAUS

2 DL KOKOSMELK

2 DL SLAGROOM

1 BOS BOSUI

1 BAKJE PURPLE SHISO
CRESS

1 BAKJE GROENE SHISO
CRESS

WE DRINKER ERBIJ:

THE NED, PINOT GRIGIO

Eindbewerking en presentatie

Haal het rog vlees van de baleinen en portioneer in 15 stukken. Doe met een portioneerlepel een bolletje kreeftenrisotto midden op een verwarmd bord en druk dit een beetje plat met de bolle kant van de lepel. Plaats een stukje rog vleugel hierop. Schuim de kokosroom op met de staafmixer. Lepel wat kokosroom over de vis en currysous eromheen. Garneer het geheel met wat flinterdun gesneden bosui en shiso blaadjes.

Biefstuk Wellington met asperge

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

BIEFSTUK

15 BIEFSTUKKEN VAN
OSSENHAAS (IEDER 80 GR)

30 EL PADDENSTOELEN
DEUXELLES

30 PLAKJES PARMA HAM

15 FLENSJES MET BIESLOOK

15 PLAKJES BLADERDEEG

PADDENSTOELEN DUXELLES

750 GR CHAMPIGNONS

50 GR GEDROOGDE
EEKHOORNTJESBROOD

3 UIEN

6 TENEN KNOFLOOK

6 TAKJES TIJM

2 LAURIERBLADEN

2 DL SLAGROOM

FLENSJES

8 EIEREN

300 GR BLOEM

4 DL MELK

4 EL BIESLOOK

ASPERGES

15 DIKKE ASPERGES

HOLLANDAISE SAUS

2 DL WITTE WIJN

1 SJALOT

1 LAURIERBLAD

10 GR GEKNEUSDE
PEPERKORRELS

2 EIERDOOIERS

200 GR GEKLAARDE BOTER

Biefstukken

Kruid de biefstukken met zout en peper en bak ze in hete olie 30 seconden per kant. Laat ze afkoelen.

Paddenstoelenduxelles

Week de gedroogde paddenstoelen 15 minuten in heet water. Hak de champignons en geweekte paddenstoelen fijn. Bak de gesnipperde uien en knoflook samen met de blaadjes tijm en fijngehakte laurier tot het licht kleurt. Voeg de paddenstoelen toe en bak even mee, voeg de room toe en laat iets inkoken. Laat afkoelen.

Flensje met bieslook

De eieren en bloem los roeren in een kom. Klop de melk erdoor tot het een glad en dun beslag is. Voeg de gesneden bieslook toe en naar smaak zout en peper. Bak er héél dunne flensjes van in een hete pan met wat olie.

Opbouw pakketje

Leg een flensje op het werkvlak met daarop 2 elkaar overlappende plakjes ham. Verdeel 2 volle eetlepels paddenstoelen duxelles dun over de ham en leg een biefstuk in het midden. Vouw het flensje dicht en knip het teveel aan flensje weg. Leg het pakketje op plasticfolie en draai het strak. Laat de pakketjes 1 uur in de koeling opstijven.

Rol bladerdeeg uit tot het 2-3 mm dik is. Plaats een pakketje midden op een plak bladerdeeg (met de naad boven) en vouw het strak dicht. Zorg ervoor de een mooi rond pakketje ontstaat. Knip het teveel aan bladerdeeg weg. Druk de naden met wat water op elkaar en leg de pakketjes op een met bakpapier bedekte plaat met de naad naar beneden. Zet ze 15 minuten in de koeling.

Asperges

Schil de asperges goed. Verwijder een klein stukje van de onderzijde. Breng aan de kook in water met zout, beetje suiker en boter. Als het water 5 minuten kookt, van het vuur halen en nog 15-20 min. laten doorgaren.

WE DRINKEN ERBIJ:

GRAN FEUDO ED.
(OPEN DE FLES AL BIJ HET
VOORGERECHT OM TE
LUCHTEN)

Hollandaise saus

Laat de witte wijn, sjalot, laurierblad en peperkorrels sterk reduceren. Daarna zeven en de dooiers toevoegen. Laat dit *au bain-marie* al kloppend binden. Voeg dan al kloppend de geklaarde boter toe. Breng op smaak met zout & peper.

Eindbewerking en presentatie

Kerf lijntjes in de vleespakketjes met de punt van een mesje. Bestrijk de pakketjes met los geklopte eidooier en bak ze 12 minuten af in een oven van 180°C. Snijd de Wellington pakketjes doormidden en plaats een helft op z'n kant en de andere helft ertegenaan. Leg een asperge naast het vlees en nappeer met een flinke lepel Hollandaisesaus.

Rode bietengelei met rood fruit

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

GELEI

20 GR BASILICUMBLAADJES

4 DL BIETENSAP

6 DL FRAMBOZENCOULIS

100 GR SUIKER

8 GR AGAR-AGAR

SAUS

1 LT BIETENSAP

200 GR SUIKER

0,5 DL ACETO BALSAMICO

BLADERDEEG

150 GR POEDERSUIKER

50 GR EIWIT

2 PLAKJES BLADERDEEG

MASCARPONE

5 DL MASCARPONE

2 EL HONING

BIETEN

4 BIETEN

60 FRAMBOZEN

15 AARDBEIEN

30 KERSEN

60 BLAUWE BESEN

2 BAKJES BASILICUMCRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

BIGARÓ

Bietengelei

Hak de basilicumblaadjes zeer fijn. Kook het bietensap met de frambozencoulis en suiker. Voeg de agar-agar toe en laat nog even doorkoken. Zeef de gelei, roer er de gehakte basilicum door en giet de gelei in een vorm van 16x26 cm (bakblik), die bekleed is met plasticfolie. Laat opstijven in de koeling.

Bietensaus

Laat het bietensap met suiker inkoken tot het licht stroperig wordt. Voeg de aceto toe en zeef. Doe de saus over in een spuitzak en laat het afkoelen.

Bladerdeegrepen

Zeef de poedersuiker en meng er het eiwit door tot glazuur en doe in een spuitzak.. Rol het bladerdeeg uit tot een rechthoek van 20x30cm. Snijd er mooie repen van en leg de repen los van elkaar met voldoende onderlinge afstand, op bakpapier. Spuit op elke plak een streep glazuur. Bak af in een oven van 180°C.

Mascarpone

Meng de mascarpone met de honing.

Bieten

Kook de bieten gaar, schil ze, snijd ze in staafjes van 5x ½ x ½ cm en houd ze koel en apart.

Ontpit de kersen en halveer ze. Snijd de aardbeien in vieren.

Eindbewerking en presentatie

Neem de bietengelei uit de vorm en snijd er 15 rechthoekige plakken van. Leg een plak bietengelei midden op een bord. Verdeel het fruit en bietenstaafjes over de plakken. Leg enkele blaadjes basilicumcress boven op het geheel. Decoreer het bord met bietensaus, mascarponesaus en bladerdeegrepen.

Spätburgunder Weissherbst Weingut Schäfer-Fröhlich - Nahe

De familie Schäfer-Fröhlich is al meer dan 200 jaar in de wijnbouw actief. Begin van 70er jaren werd het bezit door vader Hans en moeder Karin, inmiddels al de vijfde generatie, vergroot van 2,5 ha naar thans 14 ha. Sinds echter 12 jaar geleden hun zoon Tim Fröhlich wijnmaker geworden is, is de kwaliteit gestegen tot de absolute top van Duitsland. Tim wordt door velen gezien als de opvolger van Helmut Dönnhoff, zijn mentor en tevens beste producent van de Nahe. In 2007 verkreeg Schäfer-Fröhlich bij de bekende wijngids Eichelmann de topklassering van vijf druiven. Weißherbst is een Duitse rosé specialiteit: De kleurvariaties zijn van donkergoud tot lichtrood. Deze is gemaakt van de Duitse Pinot Noir (Spätburgunder) Ze is bleekrose, maar heeft een uitgesproken subtiele smaak en rijke geur.

The Ned Pinot Gris 2008 Waihopai River, Nieuw Zeeland Brent Marris

100% Marlborough Pinot Gris. In kleur een vleugje roze, in de neus iets bloemig, lichtkruidig, nectarine zelfs peer met een vleugje vanille met een ravissante smaakintensiteit. Van deze oogst werd slechts 10% op Frans eiken vergist. Bekroond in Canvas Magazine in New Zealand. Kortom, laat u eens verrassen met deze verleidelijke wijn. Menutip: Ravioli gevuld met truffel met crème fraîche.

Extra informatie: De Marlborough wijn regio ligt aan de noordoostelijke kant van het South Island. Hierbinnen liggen twee verschillende wijngebieden: de Wairau Valley en de Awatere Valley, genoemd naar de 2 rivieren die er lopen en de wijngaarden voorzien van water. Marlborough is Nieuw Zeelands grootste wijng gebied en produceert zo'n 40% van de totale wijnplasma. De provincie Marlborough heeft het hoogste aantal zonne-uren van Nieuw-Zeeland: meer dan 2400 uur per jaar.

Gran Fuedo Edición Reserva Viñas Viejas 2004

D.O. Navarra Bodegas Julián Chivite. Tempranillo, garnacha en merlot
De 18 maanden houtrijping op nieuw Frans eiken en een flesrijping van ruim drie jaar, maken deze wijn heel evenwichtig en fijn. Er is mooi gerijpt fruit van de tempranillodruif, aangevuld garnacha en merlot. Smaken van bosvruchten en aardse elementen zoals humus, truffel en zoethout. De smaak is mondvullend en perfect harmonisch met hinten van zuidvruchten en vanille. Rijp nu; tot 2012.

Extra informatie: De familie Chivite is één van de oudste wijnproducerende dynastieën van Europa. In 1647 werden de eerste wijngaarden aangelegd. Nu, bijna 400 jaar later, beschikt de familie over ruim 500 ha druivenstokken voor haar Gran Fuedo wijnen. We hoeven hier geen moeilijke rekensom op los te laten om tot de conclusie te komen dat de familie Chivite elk jaar een groot aantal flessen op de markt brengt. Grote aantallen vragen echter vaak om compromissen en dat is jammer. De nieuwe topreeks "Gran Feudo Edición" brengt nieuw elan uit de Spaanse Navarra.

BIGARÓ ROSATO D.O.C. PIEMONTE ELIO PERRONE

Twee druiven: Brachetto en moscato : De brachetto druif zorgt voor de tedere kleur, de witte moscato geeft de wijn zijn verrukkelijke frisse zoetje. Verrassend mooie mousserende roséwijn. De mousse is romig, met kleine belletjes. In de smaak proeven we kersen en bramen.

Nan Wijn & Relatiegeschenken

Valeriusstraat 88, 1071 MN Amsterdam

T. 020-6623897 - F. 020-6797242 - E. info@nan-wijn.nl

De menu- en wijncommissies wensen u een fijne zomer toe!