



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

# Menu oktober 2010

*Gepofte Rijpenaer*

Ferran Adrià

*Gefrituurd ei met truffelcrostini*

Cees Helder

*Macaronitimbaal met cantharellen en maïs*

Charlie Trotter

*Wilde eend met biet en eekhoorntjesbrood*

Sergio Herman

*Semifreddo van walnoten, honing en vanille*

Jacob Jan Boerma



# *Gepofte Rijpenaer*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

## **POPCORN**

50 GR POPCORN KORRELS

---

---

## **KAASKOEKJE**

200 GR RIJPENAER

---

---

MILDE PAPRIKAOEDER

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
XAREL-LO

---

### **Popcom**

Pof de maïs korrels in een hete pan met een beetje olie. Doe de deksel erop en wacht tot alle korrels gepoft zijn. Doe ze direct uit de pan, anders verbranden ze.

### **Kaaskoekje**

Rasp de Rijpenaer en verdeel het in 45 porties op een silpad. Laat de kaas smelten tot een heel dun "kaaskoekje" in een oven van 200°. Blijf erbij staan, want dit gaat snel. Laat de koekjes afkoelen.

### **Eindbewerking en presentatie**

Leg vijf stukjes popcorn bij elkaar op een silpad. Leg hierop een kaaskoekje. Laat de kaas over de popcorn smelten in een oven van 200°. Dit is secundewerk, dus blijf erbij staan. Strooi er een beetje paprikapoeder over en serveer direct 3 stuks op een schoteltje.

# *Gefrituurd ei met truffelcrostini*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **EIEREN**

15 EIEREN

AZIJN

BLOEM

EIWIT

PANKO BROODKRUIM

## **TRUFFELTAPENADE**

200 GR MERGEL

CHAMPIGNONS

1 TRUFFEL

100 GR BOTER

2 TL KALFSGLACE

## **TRUFFELCROSTINI**

8 PLAKKEN BROICHEBROOD

GEKLAARDE BOTER

TRUFFELTAPENADE

## **SOEZEN**

1 DL MELK

1 DL WATER

2 GR ZOUT

100 GR BOTER

100 GR BLOEM

3 EIEREN

2 TRUFFELS

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

XAREL-LO

### **Eieren**

Maal de Panko fijn in de Magimix.

Leg de eieren in een pan (neem een paar extra voor de breuk). Breng water met wat azijn aan de kook en giet het over de eieren. Wacht tot het water weer kookt en laat nu de eieren precies 4 minuten koken: leg ze direct in ijswater. Pel de eieren voorzichtig (het beste onder water), laat ze wat drogen en koelen in de koelkast.

Wentel ze achtereenvolgens door bloem, eiwit en broodkruim. Haal daarna de eieren nogmaals door het eiwit en broodkruim. Het eiwit kun je van het dessert krijgen. Daarna weer de koeling in.

### **Truffeltapenade**

Schaaf alle 3 truffels flinterdun. Bewaar de mooie plakjes voor de opmaak (ca. 2 p.p.) Snijd de rest van de truffels in stukjes, doe in de Magimix (kleine bak) en hak tot stukjes ter grootte van kaviaareitjes. Maak de champignons schoon en hak ze in de Magimix eveneens tot "kaviaar". Smelt de boter en voeg de champignons toe. Laat zachtjes bakken tot de paddenstoelen gaar zijn. Roer de kalfsglacé erdoor en laat afkoelen. Roer dan de truffelkaviaar er pas door en breng op smaak met zout.

### **Truffelcrostini**

Bak de plakken brioche aan beide zijden lichtbruin in geklaarde boter. Leg elk plakje neer en snijd ze in de lengte open. Besmeer met truffeltapenade en leg beide zijden weer op elkaar. Snijd de korstjes weg en maak er reepjes van.

### **Soezen**

Breng melk, water, zout en boter aan de kook. Voeg de gezeefde bloem toe en roer tot een glad beslag. Laat het beslag 3 minuten garen op laag vuur. Klop er daarna een voor een de eieren door. Doe het beslag over in een spuitzak. Spuit op een beboterde bakplaat met een heel dun spuitje ringetjes van 3 cm doorsnede en bak ze af in een oven van 180°.

**Eindbewerking en presentatie**

Frituur de eieren 3 minuten in olie op 180°. Verdeel de overgebleven truffeltapenade over de borden en leg hierop een soezenring. Snijd het kapje van de eieren en zet de eieren in de ring. Verdeel de truffel plakjes over de eieren en leg de truffelcrostini's ernaast.

# *Macaronitimbaal met cantharellen en maïs*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

## **ZOETE AARDAPPELS**

4 ZOETE AARDAPPELS

100 GR BOTER

---

---

## **MAÏS**

2 MAÏSKOLVEN

2 SJALOTTEN

ENKELE DRAADJES

SAFFRAAN

---

---

## **MAÏSSAUS**

4 MAÏSKOLVEN

ENKELE DRAADJES

SAFFRAAN

1 HANDVOL PLATTE

PETERSELIE

1 HANDVOL BASILICUM

ENKEL BLAADJES VERSE

MAJORAAN

---

---

## **CANTHARELLEN**

1½ DOOS CANTHARELLEN

3 SJALOTTEN

---

---

## **MACARONI**

500 G ZITA # 18

½ BOS MAJORAAN

---

---

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

OLIM BAUDA

---

## **Maïssaus**

Kook de kolven en korrels 1 uur in water. Zeef en laat het kookvocht inkoken tot de helft. Voeg de gesneden kruiden toe en breng op smaak met zout en peper.

## **Zoete aardappels**

Schil de aardappels en kook ze in gezouten water in 12 tot 15 min. gaar. Giet af en prak met een vork, roer de boter erdoor en breng op smaak met zout en peper.

Houd de puree warm in de warmhoudkast.

## **Mais**

Haal de korrels van de kolven met een mes. Bewaar de kolven voor de maïssaus. Zweet de sjalot glazig in boter. Voeg de maïs korrels, een beetje water en de saffraan draadjes toe. Kook gaar in 10 tot 15 minuten en breng op smaak met zout en peper.

## **Cantharellen**

Maak de cantharellen schoon en snijd grote exemplaren klein. Bak ze kort met de gesnipperde sjalot gaar en breng op smaak met zout.

## **Macaroni**

Kook de macaroni gaar in gezouten water, giet af en roer er wat olijfolie door.

## **Timbaal opbouwen**

Verkort de macaroni buizen tot ringhoogte. Plaats 15 ringen van 6 cm op een bakplaat. Plak de macaroni buisjes tegen de binnenkant van de ringen. Doe een eetlepel aardappelpuree onderin en de cantharellen daarop. Vul zo alle ringen.

## **Eindbewerking en presentatie**

Doe de timbaaltjes 10 minuten in een oven van 200°. Plaats een ring midden op een verwarmd bord. Haal de ring voorzichtig weg. Lepel er de saus omheen en strooi er maïs korrels in. Leg blaadjes majoraan op de timbaal en draai er wat peper over. Garneer ook de saus met majoraan.

# Wilde eend met biet en eekhoortjesbrood

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **EEND**

8 WILDE EENDEN

## **BIET**

4 BIETEN (GEKOOKT)

BALSAMICO AZIJN

## **PETERSELIECRÈME**

250 GR PETERSELIEWORTEL

1 DL GEVOGELTEBOUILLON

1 DL ROOM

1 DL MELK

## **LOEMPJA**

EENDEN POOTJES

5 DL GEVOGELTEBOUILLON

3 SJALOTTEN

½ SPITSKOOL

LOEMPIAVELLEN

## **CÊPES**

15 VERSE CÊPES

1 TEEN KNOFLOOK

PLATTE PETERSELIE

## **SAUS**

EENDEN KARKASSEN

1 WINTERWORTEL

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

2 PREIEN

1À 2 LT

GEVOGELTEBOUILLON

BOTER

2 NASHIPEREN

1 BAKJE SECHUAN CRESS

## **Eend**

Snijd de pootjes van het karkas en gebruik ze voor de loempia's. Snijd de borsten van het karkas. Zout en peper de borsten en braad ze even hard aan op de velkant. Laat iets afkoelen. Doe ze twee aan twee in een vacumeerzak. Laat ze 1 uur in de sous-vide bak garen op 62°.

## **Biet**

Verwarm de gevacumeerde bietjes.

## **Peterseliecrème**

Schil de peterseliewortel en snijd in stukjes. Stoof het even in boter en kruid met peper en zout. Voeg gevogeltebouillon, room en melk toe en kook gaar. Zeef en pureer met een beetje kookvocht tot een zalvige crème.

## **Loempia**

Kruid de pootjes met peper en zout en bak ze bruin in boter. Voeg de gesnipperde sjalotten toe en bak mee tot glazig. Voeg zoveel gevogeltebouillon toe tot alles net onder staat en laat garen. Zeef en haal het vlees van de botjes. Hak het vlees klein. Snijd de spitskool in ragfijne slierten en bak even in boter. Voeg het vlees van de eenden pootjes toe met een beetje braadvocht. Breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen en maak er loempia's van. Bak de loempia's in een laagje olie goudbruin.

## **Cêpes (Eekhoortjesbrood)**

Boen de cêpes schoon en snijd ze in vieren. Snijd de knoflook in zeer kleine blokjes. Bak de paddenstoelen in boter tot ze beginnen te kleuren. Voeg de knoflook toe en laat nog 1 minuut meebakken. Strooi er wat gehakte peterselie over.

---

GEMALEN KOFFIE

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
LA LIVINIÈRE

### **Saus**

Zet de karkassen aan in olie. Voeg gesneden groenten toe en laat even mee bakken. Schenk zoveel gevogelbouillon erbij tot alles onder staat en laat 1 uur trekken. Zeef en kook het fond in tot een kwart. Voeg het braadvocht van de eendenborsten toe met wat boter en draai er een gladde saus van.

### **Eindbewerking en presentatie**

Trancheer de eendenborsten en bestrooi met peper en Maldon zout. Snijd de nashiperen in mooie blokjes. Doe wat saus op het voorverwarmde bord. Plaats de eendenborst, eekhoortjesbrood en ¼ biet op de saus. Verdeel de blokjes peer en blaadjes cress over het geheel. Druppel wat balsamico azijn en een beetje zout over de biet. Bestrooi de eendenborst met een beetje gemalen koffie.



# *Semifreddo van walnoten, honing en vanille*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **SEMIFRDDO**

---

150 GR SUIKER
250 GR WALNOTEN
400 GR EIDOOIER
4 DL MELK
200 GR FIJNE SUIKER
MERG VAN 4 VANIILESTOKJES
8 GELATINEBLAADJES
300 GR HONING
1,5 L SLAGROOM

## **VANILLESCHUIM**

---

4 DL MELK
3,5 DL SLAGROOM
2 VANILLESTOKJES
100 GR SUIKER
100 GR DOOIER
20 GR WITTE CHOCOLADE
2 GELATINEBLAADJES

## **VIJGENJUS**

---

20 VERSE VIJGEN
6 DL RODE WIJN
150 GR GLUCOSESIROOP
KANEELSTOKJE
SAP VAN 1 SINAASAPPEL

## **KROKANTE SCHOTTEN**

---

5 DL MELK
30 GR CACAOPOEDER
2 EL HONING
90 GR BLOEM
100 GR SUIKER
50 GR PURE CHOCOLADE

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

### **Semifreddo**

Maak karamel van 150 gram suiker. Haal de pan van het vuur en roer de walnoten erdoor. Laat de massa koud worden en maal het niet te fijn in de Magimix.

Klop eidooier, suiker en vanillemerg au bain-marie tot een witte massa ontstaat dat enigszins begint te binden. Verwarm de honing en los de geweekte gelatine erin op. Klop de honing door de dooiermassa en spatel het walnotengruis erdoor. Klop de slagroom lobbige en spatel hem door de massa. Doe in de vriezer.

### **Vanilleschuim**

Breng de melk, room en vanillemerg aan de kook. Voeg dooier, suiker, witte chocolade en geweekte gelatineblaadjes toe en klop tot de chocolade is opgelost. Zeef het mengsel in de Isi-fles en zet in de koeling. Eiwit naar het voorgerecht.

### **Vijgenjus**

Schil de vijgen. Snijd twee vijgen in piepkleine blokjes en houd ze apart. Breng de wijn, siroop, kaneel en sinaasappelsap aan de kook en laat goed inkoken tot sausdikte. Doe de resterende vijgen in de saus, laat 10 minuten wellen en wrijf de saus door een zeef en laat afkoelen.

### **Chocoschotten**

Meng alle ingrediënten in een kom en roer het glad. Verwarm de massa op laag vuur tot het gaar is en laat afkoelen. Strijk de massa heel dun uit op bakpapier dat dun bestrooid is met poedersuiker. Bak het in een oven van 160° in 15 minuten krokant. Snijd er stukken van en laat afkoelen op een rooster.

### **Eindbewerking en presentatie**

Doe 2 gaspatronen in de Isi-fles. Giet wat vijgenjus in een kombord. Zet er een blokje semifreddo in en spuit er wat vanilleschuim op. Zet een schot tegen het geheel aan en garneer met stukjes vijg.

Château des Tours



### **Albet i Noya Xarello DO Penedes 2009**

De meeste xarello druiven worden gebruikt voor de productie van cava, de Spaanse tegenhanger van Franse crémants en champagnes. De innovatieve wijnproducent Albet i Noya maakt daarentegen een gewilde en originele "stille" witte wijn. Deze bodega koos enkele jaren geleden voor een biologische werkwijze. Met name om het gebruik van sulfiet sterk te beperken en bacterievorming te voorkomen gaat alle aandacht uit naar een zo schoon en hygiënisch mogelijke kelder. Naast het verbouwen van een perfecte kwaliteit druif de belangrijkste voorwaarde om loepzuivere wijnen te maken. Het resultaat is er naar: originaliteit, frisheid en zuiverheid!

### **Olim Bauda Chardonnay Piemonte 2006**

Naast de vele autochtone druivensoorten die Italië rijk is worden ook internationale rassen zoals chardonnay verbouwd. Door de specifieke grondsoort en het microklimaat van dit deel van Piemonte is de chardonnay van Tenuta Olim Bauda sterk "veritaliaanst" en onderscheidt zich van chardonnay uit andere delen van de wereld. De druiven worden doorgaans in de eerste week van september geoogst en direct op de dag van de oogst geperst. Na de gisting rijpt de wijn in nieuwe eikenhouten fusten waarin frequent een "batonnage" wordt gedaan. Hierbij worden de gistcellen voortdurend gemengd met de wijn waardoor de wijn rijker van smaak wordt. Een klassieke methode die van oudsher bijvoorbeeld in de Bourgogne wordt toegepast.

### **Château Cesseras Minervois La Livinière 2006**


Pierre André Ournac mag zich rekenen tot de top van de Minervois streek. De bescheiden wijnmaker wordt inmiddels wat bekender en grossiert in uitstekende persreferenties. La Revue du Vin de France plaatst de wijn bij de beste 30 van de Languedoc. Terre de Vins, het in Zuid-Frankrijk gespecialiseerde wijnblad, is er nog enthousiaster over en benoemt Cesseras bij de top 10! De met 70% syrah druiven beplante wijngaard ligt in het cru gebied La Livinière, één van de allerbeste terroirs van de Languedoc. Hoewel geconcentreerd en krachtig heeft de wijn prachtige, zachte tannines. Fraai glas voor de liefhebber van karakteristieke syrah gedomineerde wijnen. Verbluffende kwaliteit.


### **Di Lenardo Pass the Cookies!**


Deze wijn hebben we 2 jaar geleden ook al eens gehad en leverde veel enthousiaste reacties op. 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.. De Pass the Cookies is een zoete wijn die gemaakt wordt van laat geoogste en gedeeltelijk ingedroogde Verduzzo druiven. Na de gisting rijpt de wijn 7 maanden op acacia houten fusten. Koel geschonken het best van smaak.


Proefnotitie: Volle, goudkleurige tint met in de geur tonen van acacia, noten, vanille en honing. De smaak is volzoet met een aangename frisheid en tonen van citrus.


## Wijnen afkomstig van Wijnhandel van Krimpen

 Frans Halsstraat 67 1072 BM Amsterdam

 0206716130

 0206751603

 [info@vankrimpen-wijn.nl](mailto:info@vankrimpen-wijn.nl)

 Openingstijden Maandag 13.00 uur tot 18.00 uur. Dinsdag t/m vrijdag 09:30 uur tot 18:30 uur.  
Zaterdag 10.00 uur tot 17.00 uur

