



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu november 2010

Sardellen en olijven

Amandelsoep

Fricassee van slakken met wortelpuree

Thomas Keller

Ossenhaas met whisky

Juan Roca

Briemousse met portstroop

Thomas Keller

Bladerdeeg met vanilleparfait en gepocheerde peer

Cees Helder

Sardellen en olijven

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

OLIJVEN

45 GROTE GROENE OLIJVEN

BLOEM

EIWIT

PANEERMEEL

VULLING

1 SNEETJE WITBROOD

1 EL MELK

½ HANDVOL BASILICUM

½ HANDVOL PLATTE
PETERSELIE

1 EL OLIJFOLIE

20 GR PARMEZAANSE KAAS

1 TEEN KNOFLOOK

ANSJOVIS

30 SARDELLEN (KLEINE
ANSJOVIS)

BLOEM

TEMPURA

½ LT IJSWATER

500 GR BLOEM

300 GR MAÏZENA

MESPUNTJE ZOUT

MAYON AISE

1 EI

1 EL MOSTERD

3 EL MANZANILLA SHERRY

ZOUT EN PEPER

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

CAVA PALAU

Olijven

Haal de pit uit de olijven. Vul de olijven goed met de vulling. Bewaar in warmhoudkast.

Vulling

Snijd de korsten van het brood. Maak een stevige pasta van alle ingrediënten in de Magimix. Breng op smaak met peper en zout. Doe over in een spuitzak.

Ansjovis

Verwijder de kop en haal de ingewanden uit de visjes. Spoel ze goed af onder een koude kraan. Dep ze droog. Haal de visjes eerst door wat bloem en dan door het tempurabeslag. Laat een beetje uitdruipen en frituur direct.

Tempura beslag

Het beslag pas op het allerlaatste moment maken. Hoe eerder het gebruikt wordt, des te luchtiger het resultaat. Doe in een keer de gezeefde bloem en maizena en zout in het ijswater. Roer **heel even**; er mogen nog wat klontjes in zitten. Direct gebruiken.

Mayonaise

Maak de mayonaise door alle ingrediënten in een maatbeker te doen. Zet een staafmixer in de beker en laat het onderin draaien. Als de saus gaat binden de mixer langzaam omhoog halen en een paar keer op en neer halen. Eventueel op smaak brengen met zout en wat verdunnen met nog wat sherry.

Eindbewerking en presentatie

Frituur ansjovissen in olie van 180°C tot ze goudbruin en krokant zijn. Serveer 3 olijven en 2 sardellen per persoon op een bord met een lepel mayonaise in het midden

Ajoblanco (Amandelsoep)

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

AMANDELSOEP

150 GR GESCHAAFDE
AMANDELEN

4 SNEETJES WITBROOD

½ L MELK

½ L KIPPENBOUILLON

2 TENEN KNOFLOOK

OLIJFOLIE

WITTE WIJN AZIJN

KIP

1½ DUBBELE MAÏSKIPFILET

HARING

3 HARINGEN

BRIOCHE

3 PLAKKEN BRIOCHE
BROOD

GARNITUUR

1 BOS BLADSELDERIJ

30 WITTE DRUIVEN

30 AMANDELEN

1 KOMKOMMER

2 BAKJES PURPER CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

AREND SIG 2009

CHARDONNAY

Soep

Snijd de korsten van het brood. Doe melk, bouillon, amandelen, brood en gesnipperde knoflook in een pan en verhit tot 70°C. laat 30 minuten trekken. Zeef door puntzeef en vang het vocht op. Pureer de ingrediënten in de Magimix. Voeg het zeefvocht en olijfolie toe tot een gebonden zalfachtige soep. Breng op smaak met witte wijn, zout en peper.

Kipfilet

Rook de kipfilet 10 minuten in de rookoven. Doe het over in een vacumeerzak met wat zout en peper. Leg het in de Sous-vide bak van 63° voor 60 minuten. Snijd de filet in dobbelsteentjes.

Haring

Snijd de filets in ruitjes.

Brioche

Maak dobbelsteentjes van het brood. Bak ze goudbruin en krokant in geklaarde boter. Strooi er een beetje zout over.

Garnituur

Pluk 45 blaadjes selderij. Snijd de druiven doormidden, haal de pitjes eruit en schil ze met een lepeltje. Halveer de amandelen en rooster ze goudbruin in een pan op middel vuur. Schil de komkommer (½ komkommer is al voldoende) en snijd doormidden. Haal de zaadjes eruit met een lepel. Snijd er dobbelsteentjes van. Knip de blaadjes van de cress.

Eindbewerking en presentatie

Maak een baan van de vaste bestanddelen dwars over een groot diep bord. Schenk een beetje lauwe amandelsoep aan beide zijden van het garnituur.

Fricassee van slakken met wortelpuree

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

SLAKKEN

75 SLAKKEN

3 SJALOTTEN

5 EL BOTER

WORTELPUREE

25 BOSPEEN

SLAGROOM

RODE WIJN SAUS

200 GR WORTEL

200 GR KNOLRAAP

2 TENEN KNOFLOOK

2 DL RODE WIJN

½ DL RODE PORT

100 GR MERG

2 SJALOTTEN

2 EL BLOEM

5 DL KALFSBOUILLON

SJALOTTEN

15 KLEINE SJALOTTEN

SCHORSENEER CHIPS

2 SCHORSENEREN

KRUIDEN

HANDVOL PLATTE

PETERSELIE

HANDVOL KERVEL

HANDVOL BIESLOOK

2 EL DRAGON BLAADJES

WE DRINKEN ERBIJ:

ARENDSIG 2009

CHARDONNAY

Slakken

Spoel de slakken schoon met water. Fruit de gesnipperde sjalot in een eetlepel boter tot glazig. Voeg de slakken toe maar laat ze niet meer koken; anders worden ze taai.

Breng een eetlepel water of witte wijn aan de kook in een pannetje. Klop de resteerde 50 gr boter in stukjes door het water. Dit moet een emulsie worden. Als het te heet wordt, zal het schiften. Roer deze beurre monté door de slakken en zet in de warmhoudkast.

Wortelpuree

Maak de wortels schoon en snijd ze in stukken. Doe ze over in een grote pan zodat de bodem bedekt is met een laag worteltjes. Giet er slagroom over tot de worteltjes net onder staan. Kook heel zachtjes helemaal gaar; kijk uit dat het niet overkookt of droogkookt. Giet de wortels af en pureer in de Magimix. Breng op smaak met zout.

Rode wijn saus

Snijd de wortel en knolraap in brunoise. Laat ze licht karameliseren in wat olie en voeg de gesnipperde knoflook toe en laat nog 1 minuut mee bakken. Voeg de wijn en port toe en laat inkoken tot het vocht verdampt is. Snijd het merg en sjalottenfijn en laat op laag vuur 2 minuten zweten. Voeg bloem toe en laat 3 minuten garen. Voeg de kalfsbouillon toe en breng aan de kook. Roer de groentenbrunoise erdoor en laat even koken. Het moet een gebonden saus worden. Breng op smaak met zout en peper.

Sjalotten

Wrijf de ongepelde sjalotten in met olie. Leg ze op een dubbele laag aluminiumfolie. Strooi er wat zout over en doe in een oven van 175°C. Pof ze in 1 uur gaar. Laat wat afkoelen en verwijder de buitenste rok van de uitjes. Snijd ze in niet te kleine stukken en breng op smaak met zout en peper.

Schorseneer chips

Was en borstel de schorseneren goed schoon. Maak schuine schijfjes op de snijmachine (stand 1). Frituur krokant op 160°C en laat op keukenpapier uitlekken.

Kruiden

Snijd alle kruiden klein en meng ze.

Eindbewerking en presentatie

Plaats 2 tot 3 eetlepels saus midden op een verwarmd bord. Leg een quenelle wortelpuree hiernaast. Verdeel de slakken en sjalotten over de saus. Verdeel de kruiden over de slakken en garneer het geheel met wat schorseneer chips.

Ossenhaas met whisky

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

OSSENHAAS

1,5 KG OSSENHAAS

SZECHUANPEPER

MALDON ZOUT

WHISKY

Ossenhaas

Wrijf de ossenhaas in met Szechuanpeper (even fijnmalen in vijzel) en Maldon zout. Doe over in een vacuümzak en voeg whisky toe. Vacumeer en leg in de Sous-vide bak van 49°C tot gebruik.

GROENTEN

15 BOSUITJES

15 BOSPEENTJES

2 COURGETTES

15 GROENE ASPERGES

Groenten

Snijd bosuitjes, bospeen en groene asperges in de lengte doormidden. Maak lange plakken van de courgettes.

Rooster de groenten op een grillplaat. Breng op smaak met zout en peper en houd warm.

PIJNBOOMPIT SAUS

3 DL GLACE DE VEAU

100 GR PIJNBOOMPITTEN

KERVEL

Saus

Snijd de pijnboompitten overdwers doormidden en bak ze lichtbruin in olijfolie. Voeg vlak voor doorgifte glace toe en breng aan de kook. Zwak de smaak eventueel wat af met witte wijn. Roer op het laatst de gehakte kervel erdoor.

GRATIN

1 KG AARDAPPELEN

200 GR GERASPTE
PARMEZAANSE KAAS

3 D SLAGROOM

MALDON ZOUT

Gratin

Beboter een vierkant bakblik van 20 cm. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes op de snijmachine. Leg een laag aardappelplakjes op de bodem van het bakblik en strooi er zuinig wat zout, peper en Parmezaanse kaas over. Herhaal dit tot alle aardappelen zijn verwerkt; eindig met een laag kaas. Giet de slagroom gelijkmatig over het gerecht en zet in een oven van 180°C voor 1-1½ uur. Controleer de gaarheid met een satéprikker. De bovenkant moet goudbruin en knapperig zijn. Maak 15 blokjes van 4x4cm

WE DRINKEN ERBIJ:

ARENDSIG 2008 CABERNET

SAUVIGNON

MAAK EEN HALFUUR
VANTEVOREN OPEN!

Eindbewerking en presentatie

Haal de ossenhaas uit de zak en vang het vocht op. Dep het vlees droog en schroei het bruin in een gloeiend hete pan. Snijd in dunne plakken op de snijmachine.

Voeg het kookvocht van het vlees bij de saus en warm op. Schik de groenten midden op een bord. Verdeel de plakken vlees daarop. Plaats een blokje gratin hiernaast. Nappeer de saus rondom en over het vlees. Strooi er wat Maldon zout over.

Brie mousse met portstroop

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

BRIE

1 KG BRIE VAN DE MAT

PORT

2 DL RODE PORT

TOASTJES

1 STOKBROOD

OLIJFOLIE

VELDSL

MALDON ZOUT

SZECHUANPEPER

Brie mousse

Zorg dat de kaas zo koel mogelijk is!

Snijd de korst zuinig van de brie. Snij de zachte kaas in dobbelsteentjes. Doe in een mengkom en klop met de handmixer tot een romige "mousse" ontstaat. Schraap regelmatig de zijkanten. Doe het in de koeling tot gebruik. Gebruik een natte dessertlepel om quenelles te maken. Grill de korsten onder de salamander tot goudbruin en krokant en gebruik ze als borrelhap.

Portstroop

Laat de port zeer zachtjes inkoken tot stroop dikte. Als het te hard gaat, zal de smaak te scherp worden. Laat het afkoelen en doe het over in een doseerfles.

Toastjes

Snijd het stokbrood in zeer dunne plakjes op de snijmachine (stand 1). Kwast beide zijden van de plakjes licht in met olijfolie en bak goudbruin in een oven van 175°C. Maak 30 toastjes.

Veldsla

Verwijder de worteltjes van de veldsla. Was het zorgvuldig en slinger droog. Maak het aan met een beetje olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Maak een paar strepen portstroop op een bord. Leg twee quenelles brie op toast midden op het bord. Leg een pluk veldsla naast de brie. Maal er een draai szechuanpeper over en een paar vlokken Maldon zout.

Bladerdeeg met vanilleparfait en peer

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

VANILLEPARFAIT

6 DL SLAGROOM

2 VANILLESTOKJES

8 EIERDOOIERS

2 EIEN

200 GR SUIKER

PEER

4 COMICE PEREN

1,5 L WATER

3 DL WITTE WIJN

1 KG SUIKER

SAP VAN 2 CITROENEN

KARAMELSAUS

300 GR SUIKER

2 EL WATER

1½ DL SLAGROOM

1 VANILLESTOKJE

BLADERDEEG

1 PLAK BLADERDEEG VOOR
DE AVOND (38 X 58 CM)

WE DRINKEN ERBIJ:

MOSCATEL DE SETÚBAL

Parfait

Klop de slagroom lobbig. Schaaft het merg uit het vanillestokje. Verwarm de dooiers, ei, merg en suiker tot 70°C. Klop de massa koud en spatel er de slagroom door. Schep het mengsel in een langwerpige vorm en plaats in de vriezer.

Peer

Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokkenhuis. Breng suiker, water, wijn, en citroensap aan de kook en pocheer de peren erin. Laat afkoelen.

Karamelsaus

Doe de suiker in een pan. Maak een drijfzand door het water over de suiker te lepelen. Breng het aan de kook en maak een lichte karamel. Neem de pan van het vuur en voeg de room toe. Zet de pan terug op laag vuur en los de karamel op in de room. Schraap het merg uit het vanillestokje en roer dat door de saus.

Bladerdeeg

Bestrijk de plak bladerdeeg licht met water. Verdeel de plak in 4-en. Leg de plakken op elkaar. Snijd 15 reepjes van max. 1 cm breed van het deeg. Leg de reepjes op een silpad. Zet metalen ringen van 5 cm hoog dicht tegen de plakken aan om deze tijdens het bakproces te ondersteunen. De plakken moeten n.l. omhoog komen en niet opzij. Bak het bladerdeeg op 200°C gedurende 20 minuten; laat de repen 10 minuten nadrogen in een oven van 100°C. Blijf controleren!

Eindbewerking en presentatie

Leg een plak bladerdeeg op een bord. Snijd de peren in 45 partjes. Stort de parfait op een plank en snijd in 45 plakken. Leg op iedere plak parfait een plak peer. Verdeel de parfait over de plakken bladerdeeg en giet de karamelsaus overheen.



Cava Palau Brut

Afkomstig uit de Penedes, ten zuidwesten van Barcelona. Een gebied dat van oudsher bekend is om z'n mousserende wijnen. Gemaakt van de lokale druivensoorten, Maccabeo, Perellada en Xarello. Net als in de Champagne verkrijgt men hier de mousse door een tweede gisting op fles. In de Penedes is een periode van negen maanden flesrijping voor de Cava verplicht. Voor deze Cava Brut van Palau nam men een periode van maar liefst vijftien maanden flesrijping. Het gevolg is een wijn met prachtig geïntegreerde, zachte belletjes. De wijn is fris, redelijk droog en heeft een hint van appel in de smaak.

Arendsig Wild Yeast Chardonnay Zuid-Afrika

Gemaakt op een heuse 'boutique winery', een klein wijngoed met zo'n 12 hectaren wijngaard. De naam verwijst naar de in de omgeving nestelende Arenden. Eigenaar Lourens van der Westhuizen komt uit een familie van boeren, van verbouwers van appels, peren en tafeldruiven. Na zijn wijnbouwstudie begon hij in 2002 met het maken van wijnen op Arendsig.

De Chardonnay gedijt erg goed op de limestone bodem van Arendsig in Robertson.

Na de handmatige oogst werden de druiven een dag lang bewaard in een koelcel op zes graden celcius. Er wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van zwaartekracht bij het onttrekken van het sap aan de druiven. Persen komen er hoegenaamd niet aan te pas. Vergisting komt op gang door de wilde gisten op de druivenschil. De gisting begint bij 12 graden celsius, bij een temperatuur van 18 graden wordt de temperatuur weer verlaagd naar 12 graden. De vergisting wordt dan voortgezet in gebruikte eiken vaten van Franse makelij. Na vergisting rijpt de wijn in de vaten voor een periode van ongeveer een jaar. Deze wijn heeft de typerende geur van citrus en tropisch fruit. De verfijnde geuren worden ondersteund door een kenmerkend botertje. In de afdronk naast fruit een zachte vanilletoon.

Arendsig Cabemet Sauvignon – Zuid-Afrika

Maak een half uur van te voren open!

De rode druiven voor deze wijn worden met de hand ontleed en vervolgens in kleine open kuipen voor vier dagen inweken in een koeling geplaatst. Na vergisting verblijft de wijn nog minimaal acht weken op de schillen. In deze periode vindt ook de malolactische vergisting plaats. Hierna laat men het sap met behulp van louter zwaartekracht uit de kuip lopen. Een rijping van twaalf maanden op gebruikte eiken vaten volgt. Deze wijn is doortrokken van cassis, zwarte bessen en chocolade aromas.

Moscatel de Setubal

Deze wijn wordt gemaakt in het gebied rondom het havenstadje Setúbal, aan de Atlantische kust ten zuiden van Lissabon. De Moscatel druif gedijt prima op de hier voorkomende bodem van zand en kalksteen. De zeebries koelt de druiven tijdens de rijping.

Bij het maken van de wijn, stopt men de gisting door het toevoegen van wijnalcohol, zodat restzoet overblijft. Vervolgens laat men de wijn gedurende de winter rusten op de eigen schillen om toch maar zoveel mogelijk smaak in de wijn te behouden. De wijn rijpt minimaal drie jaren op kleine eiken vaatjes. De wijn kent een vrijwel unieke combinatie van smaken, citrus naast muscaat, sinaasappel en rozijnen.

Wijnen van Wesseling/ Laren

Torenlaan 33a, 1251 HG Laren Tel: 035-5311311 Fax: 035-5334909

