



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu februari 2011

Arpège ei

Alan Pasard

Tomatensorbet met tomatentartaar

Thomas Keller

Crêpe gevuld met kreeft en wortel-gembersaus

Thomas Keller

Lamslende met zoethout

Juan Roca

Nogaparfait met passiesorbet en sinaasappelsalade

Cees Helder

Arpège ei

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

EIEREN

15 EIEREN

ROOM

2 DL SLAGROOM

SHERRY AZIJN

MALDON ZOUT

15 TL BIESLOOK

ZWARTE PEPER

15 TL AHORN SIROOP

WE DRINKEN ERBIJ:

BAUMARD, CRÉMANT DE
LOIRE

Eieren

Tik het ronde einde van eieren met de eiertikker. Laat het eiwit eruit lopen en bewaar het voor het nagerecht. Was de eierschaal van binnen voorzichtig met water. Leg de eierschaal met de dooier in een eierdopje. Maak een paar extra eieren.

Room

Klop de slagroom lobbig (niet te stijf) en breng hoog op smaak met sherry azijn en maldon zout. Doe het over in een spuitzak. Leg in de koeling tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Doe de eitjes in een pan met 5 cm kokend water. (beter is met 2 of 3 pannen tegelijk te werken). Let op dat ze niet omvallen. Kook ze precies 3 minuten. Werk nu snel – maak daarom een treintje: haal ze uit het water en doe ze terug in het eierdopje. Draai een beetje zwarte peper over de dooier. Sprenkel er een theelepel gesneden bieslook over. Spuit er zoveel room over dat het eitje driekwart vol is. Een paar vlokjes Maldon zout. Schenk er tenslotte een theelepel ahorn siroop over en serveer direct in de eierdop.

Gebruik koffielepeltjes aan tafel.

Tomatensorbet met tomatentartaar

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

SORBET

2 KG TOMATEN

1 UI

3 EL RODE WIJN AZIJN

1 TL DRAGON

MESPUNT CAYENNEPEPER

300 GR SUIKERSIROOP
(1 OP 1)

RASP VAN 1 SINAASAPPEL

ZOUT

TARTAAR

3 TROS TOMATEN

2 TL OLIJFOLIE

1 TL SJALOT

½ TL RODE WIJN AZIJN

1 TL BIESLOOK

BALSAMICO STROOP

2 ½ DL BALSAMICO AZIJN

BIESLOOKOLIE

¾ BOS BIESLOOK

2 ½ DL ZONNEBLOEMOLIE

KNOFLOOKTUILLE

35 GR BLOEM

2 EL SUIKER

1 TL ZOUT

1 EIWIT

4 EL BOTER

1 KNOFLOOK TEENTJE

35 GR PARMEZAANSE KAAS

1 TL ROZEMARIJN

1 TL PETERSELIE

Sorbet

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en zaadlijsten, en snijd ze in blokjes. Doe de blokjes over in een pan en laat ze zachtjes tot de helft inkoken. Fruit de gesnipperde ui in wat olie glazig. Doe de sinaasappelrasp in een bodempje water en breng aan de kook. Zeef en herhaal twee keer om de olie eruit te halen. Doe de tomaten samen met de uien in de Magimix en pureer. Voeg azijn, dragon, cayennepeper, suikersiroop en sinaasappelrasp toe en pureer helemaal glad. Breng op smaak met wat zout. Zeef en draai er sorbet van in de ijsmachine.

Tartaar

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en zaadlijsten, en snijd ze in piepkleine blokjes. Roer er wat zout door en laat 1 uur uitlekken in een zeef. Breng op smaak met fijn gehakte sjalot, rode wijn azijn en gesneden bieslook. Zet in de koeling tot gebruik.

Balsamico stroop

Doe de balsamico azijn over in een pan. Breng aan de kook en zet het op zeer laag vuur. Laat indampen tot stroop dikte. Dit moet zeer langzaam gaan, anders blijft het zuur. Doe het over in een doseerfles.

Bieslookolie

Snijd de bieslook grof en doe over in een zeef. Spoel 2 minuten onder heet water, knijp het water eruit en doe over in de Magimix. Pureer samen met de olie tot een gladde groene olie. Laat even trekken en zeef door een kaasdoek. Doe de olie over in een doseerfles.

Tuille

Roer bloem, suiker en zout samen met het eiwit glad. Roer de boter romig en roer het beetje voor beetje door de bloem. Rasp het knoflookteentje en roer het samen met de Parmezaanse kaas door het beslag. Verdeel het beslag op een silpad met de achterkant van een lepel in dunne koekjes. Hak de rozemarijn en peterselie en strooi een beetje over de koekjes. Bak de koekjes af in een oven van 175°C tot ze goudbruin zijn.

WE DRINKEN ERBIJ:

MONTENIDOLI
TRADIZIONALE 2008

Eindbewerking en presentatie

Plaats een kleine ring tomatentartaar midden in een kombord. Spuit er een ring bieslookolie omheen. Maak druppels balsamico stroop rondom het geheel. Leg een quenelle tomatensorbet op de tartaar en decoreer met een tuille.

Gebruik de komborden.

Crêpe gevuld met kreeft en wortel-gembersaus

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KREEFT

4 KREEFTEN

KREEFTENGLACE

KREEFTENSCHALEN

2 EL TOMATENPUREE

½ WORTEL

2 TAKJES TIJM

1 LT WATER

VULLING

KREEFTENVLEES

½ BOSJE BIESLOOK

1 EL SJALOT

200 GR MASCARPONE

ENKELE DRUPPELS

CITROENSAP

WORTEL-GEMBERSAUS

1 ½ KG WORTELS

3 CM VERSE GEMBER

3 EL SLAGROOM

150 GR BOTER

CRÊPES

250 GR BLOEM

6 EIEREN

1 LT MELK

8 EL BOTER

5 EL BIESLOOK

SALADE

AMSTERDAMS VET

ENKELE DRUPPELS

CITROENSAP

1 TL SJALOT

Kreeft

Breng 5 liter water met 2 dl azijn aan de kook. Doe een kreeft in een lege pan en schenk er het kokend water over. Laat 2-3 minuten trekken en haal de kreeft eruit. Breng het water opnieuw aan de kook en herhaal voor de rest van de kreeften. Haal het kreeftenvlees uit de pantsers als de kreeften nog warm zijn.

Kreeftenglace

Hak de pantsers klein en zet ze aan in olie in een ruime pan. Let op dat ze niet verbranden. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat 1 uur trekken. Zeef en kook in tot een paar eetlepels overgebleven is.

Vulling

Snijd het kreeftenvlees klein. Roer de gesneden bieslook, kreeftenglace, fijn gesnipperde sjalot en mascarpone door. Breng op smaak met zout, peper en een paar druppels citroensap. Zet het in de koeling.

Wortel-gembersaus

Maak wortel- gembersap in de sapcentrifuge. Pulp bewaren! Breng het sap aan de kook en laat langzaam tot de helft inkoken. Roer de slagroom erdoor en laat binden. Klop vlak voor uitserveren de klontjes boter erdoor. Breng eventueel op smaak met zout e/o geraspte gember.

Crêpes

Klop de eieren en melk los. Doe de bloem en een beetje zout in een kom en klop de melk erdoor. Klop daarna de gesmolten boter erdoor. Zeef en roer de gesneden bieslook door het beslag. Bak de flensjes dun in een met olie bestreken crêpe-pan. Laat ze nauwelijks kleuren. Vul ieder flensje met een bolletje kreeft en vouw rondom dicht. Plaats ze op een beboterde bakplaat met de vouwklant naar beneden. Strijk een beetje boter op de flensjes en zet in de koeling.

Salade

Maak het Amsterdams vet schoon. Breng op smaak met citroensap, zeer fijn gesnipperde sjalot en zout en peper.

WORTEL-GEMBERPOEDER
PULP VAN HET WORTEL-
GEMBERSAP

WE DRINKEN ERBIJ:
ALOIS LAGEDER,
CHARDONNAY 2009

Wortel-gemberpoeder

Gebruik de pulp van het wortel-gembersap. Spreid het uit over een bakplaat en droog een paar uur in een oven van 90°C of in de warmhoudkast. Maal eventueel in een vijzel.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de flensjes 8-10 minuten in een oven van 175°C. Verspreid een eetlepel wortel-gembersaus over een bord. Leg de crêpes midden in de saus. Plaats een bolletje salade boven op ieder crêpe. Strooi wat wortel-gemberpoeder om het geheel heen.

Gebruik de grote soepborden.

Lamslende met zoethout

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

LAMSVLEES

1,5 KG LAMSLLENDE (MET
VETRANDE)

STOKJES ZOETHOUT

3 EL BRUINE
BASTERDSUIKER

ZOETE AARDAPPELPUREE

8 ZOETE AARDAPPELS

200 GR BOTER

SAUS

1 KG LAMSBOTTEN

5 DL LAMSBOUILLON

6 EL OLIJFOLIE

ATSINA CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

URBAN RIBERA 2007

Lam

Snijd de lamslende bij, waarbij een reepje vet aan de bovenzijde overblijft. Verwijder de pees onder het vet (aan de ribzijde waar je géén ribafdruk ziet). Halveer de lende en steek een stuk zoethout in ieder stuk vlees.

Bestrooi met zout en peper en vacumeer. Laat minimaal 60 minuten in de sous-vide bak op 60°C garen.

Open de zakken en wrijf de vetkant van het lamsvlees in met basterdsuiker. Bak het vlees heel kort in een zeer hete pan op de vleeszijde. Als de hitte uit de pan is, vlees omdraaien op de vetkant tot het vet gekarameliseerd en krokant is. Verwijder het zoethout. Trancheer het vlees.

Aardappelpuree

Was en wikkel de zoete aardappels in aluminiumfolie met wat zout. Pof ze gaar in een oven van 175°C in 1 à 2 uur (afhankelijk van de grootte van de aardappels). Pel ze en druk door de pureeknijper. Haal de puree door een zeef voor een mooie gladde structuur. Breng op smaak met boter en zout. Houd de puree warm.

Saus

In de oven de lamsbotten bruin bakken. Laat de lamsbouillon met de botten inkoken tot een kwart over is. Breng op smaak met zout en peper en klop er olijfolie door.

Eindbewerking en presentatie

Maak een streep van aardappelpuree op een bord. Leg de plakjes lamslende er op en napper met de saus.

Decoreer het geheel met astina cress.

Nogaparfait met Italiaans schuim en sinaasappelsalade

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

GALETTES

75 GR AMANDEL SCHAAFSEL

150 GR SUIKER

120 GR GLUCOESTROOP

ARACHIDEOLIE

PASSIESORBET

300 GR

PASSIEVRUCHTCOULIS

150 SUIKERSTROOP

10 GR EMULGATOR

NOGAPARFAIT

5 DL SLAGROOM

60 GR SUIKER

0,2 DL WATER

90 GR HONING

120 GR EIWIT

60 GR NOGA VAN DE

GALETTES

60 GR BIGARREAUWKERSEN

60 GR PISTACHEPITTEN

60 GR MACADAMIANOTEN

SINAASAPPELSALADE

10 SINAASAPPELS

2,5 DL SUIKERSTROOP (1/1)

6 PASSIEVRUCHTEN

6 GR AARDAPPELMEEL

Galettes

Leg de amandelen op een bakplaat en bak ze lichtbruin in een oven van 180°C. Verkruimel ze iets. Kook de suiker en glucosestroop op matig vuur lichtbruin. Roer er van het vuur af de warme amandelen door. Bestrijk 2 vellen bakpapier of silpads met arachideolie. Leg 1 vel op een warme bakplaat. Werk snel: giet er de warme noga op en bedek met het andere vel. Rol met een deegroller de noga zeer dun uit. Herhaal dit zo nodig enige malen waarbij je de noga weer even in de oven van 200° zet. Breek in schotsen. Gebruik de overgebleven noga voor de parfait.

Passievruchtsorbet

Meng passievruchtcoulis met de suikersiroop en de emulgator. Draai er in de ijsmachine sorbet van.

Nogaparfait

Klop de slagroom lobbij en houd de room koud in de koeling. Kook suiker, water en honing tot een lichtbruine siroop. Klop het eiwit stijf en giet al kloppend de siroop erdoor en klop de massa koud. Hak de noga, bigarreaux, pistaches en macadamianoten fijn. Schep het mengsel door het eiwit en spatel de slagroom door het mengsel. Verdeel de parfait over ringen van 7 cm en duw er een kuiltje in en zet in de vriezer. Schep daarna de sorbet in de kuiltjes van de parfait, strijk glad en laat verder opstijven in de vriezer.

Sinaasappelsalade

Schil de sinaasappels zo, dat er geen wit meer aan zit. Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Knijp het sap uit de overgebleven vliezen. Snijd de partjes in de breedte doormidden. Laat de partjes uitlekken op een zeef en marineer ze in 3 dl suikerstroop. Halveer de passievruchten, schep het vruchtvlees eruit en zeef het sap. Houd de pitjes achter. Voeg de rest van de suikerstroop bij het passievruchtsap en sinaasappelsap en breng deze saus aan de kook. Los het aardappelmeel op in een beetje water en bind er al roerend de saus mee af. Zeef de saus en laat hem afkoelen. Roer er de pitjes en sinaasappelstukjes door.

ITALIAANS SCHUIM

300 GR SUIKER

1½ DL WATER

200 GR EIWIT

Italiaans schuim

Kook de suiker en het water tot 126°C. Klop het eiwit stijf. Giet de hete suikerstroop al kloppend bij het eiwit tot het glanst en klop het eiwit daarna koud door hem in een bak met ijswater te zetten. Doe het schuim over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Verwijder de ringen van de parfait en leg ze midden op een bord. Spuit het Italiaans schuim op de nogaparfait. Strijk het schuim glad en brand het lichtbruin met een brander. Verdeel de sinaasappelsalade er rondom. Decoreer met een nogaschots.

WE DRINKEN ERBIJ:

VERTE DE L'OR 2007-2008



Domaine des Baumard

Crémant de Loire Carte Turquoise

Een feestelijk begin met deze Crémant uit het hartje van het Loire dal. Op dit uit de 17e eeuw stammende landgoed zwaait sinds 1987 Florent Baumard de scepter. Met een accent op terroir expressie geeft dit een mooie crémant, droog en fris in de aanzet, aroma's van citrus en appel.

Montenedoli

La Vernacia Tradizionale di San Gimignano

Sono Montenedoli. Een perfecte tomaten wijn. Aan de flanken van "de heuvel van de kleine nesten" bestaat de bodem uit lagen kalksediment. De druiven worden biologisch geteeld in een gemengd bedrijf. De wijnen spreken de taal van hun terroir, met hun klassieke geur en smaak.

Alois Lageder, Chardonnay

De onbetwiste top van Alto Adige in noord Italië. Met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, kalksteen houdende grond weer eens een chardonnay met delicate aroma's en mooie tonen van subtropisch fruit. Een prachtige combinatie met dit verfijnde gerecht.

Bodegas y Vinedos Ortege Fournier

Urban Ribera


In korte tijd heeft O.Fournier zich in de Ribera del Duero naar de top gewerkt. Deze wijn van 100% tempranillo heeft dankzij het gunstige microklimaat een grote aromatische complexiteit, fluwelig op de tong, zuiver en fruitig.


Je zal maar lam zijn.....

Vert de l'Or Baumard

We sluiten af met het huis waarmee we begonnen. Een trouvaille. De verdelho druif waarvan deze wijn al sinds 1810 wordt gemaakt komt normaliter niet voor in de Loire streek. Het is een blend van de jaargangen 2007/2008 en ligt als "Vin de France" in de schappen.

De Gouden Ton

 Willemsparkweg 158, 1071 HS Amsterdam

 020- 6796231

