



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu maart 2011

Parmezaantuille met geitenkaasmousse

Thomas Keller – The French Laundry

Tartaar met dragoncrème en jeneverbess

René Redzepi - Noma

Rog met ananas en venkel

Juan Roca – El Celler de Can Roca

Parelhoender en crépinette de Byaldi

Thomas Keller – The French Laundry

Appelsorbet met uienjam en pepertuille

Grant Achatz - Alinea

Parmezaantuille met geitenkaasmousse

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

TUILLES

250 GR PARMEZAANSE
KAAS

LEGE EIERDOOS

GEITENKAASMOUSSE

150 GR ZACHTE
GEITENKAAS

6 TOT 8 EL SLAGROOM

1 EL PLATTE PETERSELIE

1 EL GESNEDEN BIESLOOK

WE DRINKEN ERBIJ:

SAUVIGNON, DOLOMITI
2009

Parmezaantuilles

Rasp de Parmezaanse kaas. Plaats een ring van 6 cm op een siliconenmatje. Doe een eetlepel geraspte kaas in de ring en verspreid de kaas met je vinger in de ring. Bak 8 tot 10 minuten in een oven van 160°C tot goudbruin.

Haal ze uit de oven en laat heel even afkoelen. Druk de tuilles voorzichtig in een eierdoos om een bakje te maken.

Geitenkaasmousse

Doe de geitenkaas in de Magimix en draai tot het zacht is. Voeg de slagroom toe tot een zachte mousse ontstaat. Roer de gesneden peterselie erdoor en breng op smaak met zout en peper. Doe het over in een spuitzak met kartelmond.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de mousse over de tuilles en verdeel er enkele ringetjes bieslook over.

Tartaar met dragoncrème en jeneverbess

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

TARTAAR

800 GR OSSENHAAS

3-4 EL OLIJFOLIE

DRAGONCRÈME

1 BOS DRAGON

1 SJALOT

1 TEEN KNOFLOOK

35 GR WITTE BALSAMICO

AZIJN

50 GR KIPPENGLACÉ

150 ML DRUIVENPIT OLIE

JENEVERBES POEDER

8 GR JENEVERBESSEN

3 GR KARWIJZAAD

GARNERING

1 STUKJE MIERIKSWORTEL

1 SJALOT

100 GR BABY SPINAZIE

20 GR ROGGEBROOD

BOTER

ZOUT

OLIJFOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

LEYDA, PINOT NOIR ROSÉ

2009

Tartaar

Ontvries de ossenhaas en schraap in de lengte met een scherp mes de vezels los. Probeer nog wat structuur in het vlees te houden en niet te fijn te hakken. Doe het over in een bekken en roer er wat olijfolie door. Zet afgedekt in de koeling tot gebruik.

Dragoncrème

Pluk de blaadjes dragon van de takjes en spoel ze schoon. Maak de sjalot schoon en snijd het fijn. Doe de dragon en sjalot in de Magimix en draai helemaal fijn. Voeg azijn en kippenglacé toe en meng goed. Voeg heel langzaam de olie toe tot een dikke crème ontstaat. Bewaar op kamertemperatuur.

Jeneverbes poeder

Rooster de jeneverbessen en karwijzaad in een droge pan tot de aroma's los komen. Maal daarna tot een grove poeder.

Garnering

Schil de mierikswortel en rasp fijn met de Microplane. Snijd de sjalot in fijne ringen en haal de ringen los. Was de spinazie, haal de steeltjes van de blaadjes en week ze in ijswater om krokant te laten worden. Verkruiemel het roggebrood en bak het krokant in wat boter.

Eindbewerking en presentatie

Vorm een rechthoek van de tartaar tegen de kant van een groot bord. Verdeel het roggebrood, de mierikswortel en de sjalotten over de tartaar. Leg de spinazieblaadjes daarop. Bestrijk deze met iets olijfolie opdat ze mooi gaan glimmen. Leg een lepel dragoncrème op het bord en smeer dit uit met een spatel of rechte pannenkoek. Strooi wat jeneverbesspoeder op het bord.

Rog met ananas-venkelcrème

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

ROG

1 KG ROG

ANANASVENKELCRÈME

½ ANANAS

1 VENKELKNOL

2,5 DL ARBEQUINA

OLIJFOLIE

3 GR AGAR-AGAR

GARNERING

VENKEL GROEN

DRAGON BLAADJES

DILLE

2 TOMATEN

WE DRINKEN ERBIJ:

VIOGNIER 2009

Rog

Maak de rogvleugels schoon, fileer ze en doe ze in één laag in een sous-vide zak met wat zout en een lepel water. Vacumeer en laat 15 minuten in de sous-vide bak op 55°C pocheren.

Ananasvenkelcrème

Maak sap van de ananas en venkel met de sapcentrifuge. Bewaar het groen van de venkel voor de garnering. Verhit het sap en los de agar-agar erin op. Laat even doorkoken. Laat afkoelen en opstijven. Klop de olijfolie erdoor tot een gebonden saus ontstaat.

Eindbewerking en presentatie

Tomaten pliceren en in concassé snijden.

Haal de rog uit de vacuümzakken en verdeel het in de lengte in sliertjes. Verwarm de sliertjes even onder de salamander. Doe een lepel ananasvenkelcrème midden op een bord. Schik er de slierten rog losjes in een bergje op. Garneer met wat toefjes kruiden en de tomaatconcassé.

Parelhoender en crépinette de Byaldi

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

BYALDI

3 UIEN
3 RODE PAPRIKA'S
3 GELE PAPRIKA'S
3 GROENE PAPRIKA'S
6 TAKJES TIJM
6 TAKJES PLATTE PETERSELIE
3 BLAADJES LAURIER
2 COURGETTES
2 AUBERGINES
5 TOMATEN
2 TENEN KNOFLOOK

PARELHOENDERS

4 PARELHOENDERS
VARKENS NETVET

SAUS

RESTEN VAN PARELHOENDER
½ LT KIPPENFOND
1 WORTEL
2 SJALOT
2 UIEN
2 WITTEN VAN PREI

WE DRINKEN ERBIJ:

ORGIOLO 2008

Byaldi

Maak de uien schoon, schil de paprika's en ontdoe ze van zaden en zaadlijsten. Snij alles in langwerpige stukken van 1 cm dikte. Bak ze in olijfolie zonder te kleuren. Bind tijm, peterselie en laurier samen en leg het ook in de pan. Doe een deksel op de pan en laat 15 minuten garen. Pliceer de tomaten. Snijd de courgettes, aubergines en tomaten in dunne plakken. Haal het bouquet uit de pan en verdeel de plakken groenten dakpansgewijs over het ui-paprika mengsel. Roer de gesnipperde knoflook en wat zout door 1 dl olijfolie en verdeel het over de groenten. Doe de deksel weer op de pan en laat 1 uur in de oven garen op 150°C. Haal de deksel van de pan en laat nog 30 minuten indampen in de oven.

Parelhoenders

Spoel het netvet onder stromend water schoon. Haal de borsten en het pootvlees van de parelhoenders. De rest van de vogels zijn voor de saus. Haal het vel van het vlees. Snijd het botje uit de poten. Plet het borstvlees en pootvlees enigszins tussen slagersfolie. Vouw het vlees in gelijke stukken.

Dep het netvet droog en leg een stuk op een snijplank. Verdeel wat Byaldi op de stukken parelhoender en vouw het netvet over het geheel om pakketjes te maken. Verhit een laagje olie en bak de pakketjes goudbruin. Laat de olie niet te heet worden, anders gaat het netvet stuk. De pakketjes met het **pootvlees** overdoen in een gastronormbak en bak af in ca. 30 minuten in een oven van 160°C. De pakketjes met het **borstvlees** in ca. 12 min. in de oven van 175°C.

Saus

Hak de karkassen van de parelhoenders in stukken en zet aan in een flinke laag olie. Als de botten goed bruin zijn de olie afgieten en wat water toevoegen en de bodem schoon schrapen. Laat het water verdampen en voeg 250 ml kippenfond toe. Laat dit ook indampen. Voeg de groenten toe en blijf roeren. Voeg de resterende kippenfond toe en laat zachtjes 15 minuten trekken. Zeef en laat inkoken tot sausdikte.

Eindbewerking en presentatie

Verhit de overgebleven Byaldi en saus. Breng de saus op smaak met wat olijfolie. Verdeel de Byaldi over de borden. Snijd de pakketjes schuin in tweeën en leg één borst en één pootstuk op de groenten. Nappeer de saus erover.

Appelsorbet met uienjam en pepertuille

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

APPELSORBET

1 KG APPELS

100 GR SUIKER

3 GR ZOUT

PEPERTUILLE

50 GR GLUCOSE

50 GR FONDANT

125 GR ISOMALT

ZWARTE PEPER

UIENJAM

300 GR SPAANSE UIEN

300 GR WATER

90 GR GLUCOSE

60 GR SUIKER

3 GR ZOUT

GEMBERPUDDING

500 GR WATER

125 GR SUIKER

4 GR ZOUT

SAP VAN ½ CITROEN

12 GR AGAR-AGAR

20 GR GERASPTE VERSE

GEMBER

4 EL OLIJFOLIE

KAASSAUS

200 GR JONGE KAAS

50 GR TALEGGIO

300 GR MELK

KLEINE MUNTBLADJES

WE DRINKEN ERBIJ:

Sterappelsorbet

Snijd de appels in kwarten en maak schoon. Laat de schil eraan. Doe over in vacuümzakken met suiker en zout. Laat 1 uur in water van 90°C garen. Pureer de appels in de Magimix tot helemaal glad. Zeef en doe over in de ijsmachine. Draai er sorbet van.

Pepertuille

Smelt glucose, fondant en Isomalt tot 120°C. giet het over op een siliconenmat. Laat afkoelen tot hard en maal het in de Magimix tot poeder. Zeef de suikerpoeder in een dun laagje op een siliconenmatje. Maal er wat peper over en laat in 2 minuten in een oven van 180°C tot gesmolten en doorzichtig. Plaats de plaat boven de ventilator in de oven! Laat helemaal afkoelen en breek in grove stukken.

Uienjam

Snijd de uien in stukjes van 1 cm. Spoel de uien 3 maal af met water. Doe alle ingrediënten over in een pan en laat 2 uur heel zachtjes koken. Zeef de uien en vang het vocht op. Laat het vocht inkoken tot stroop en giet de stroop weer over de uien.

Gemberpudding

Kook alle ingrediënten (behalve de olie) 2 minuten en laat afkoelen in de koeling tot stijf. Doe de pudding over in de Magimix en draai tot glad met wat olijfolie. Doe terug in de koeling tot gebruik.

Kaassaus

Rasp de kaas in een kom. Breng de melk aan de kook en giet over de kaas. Klop in de Magimix tot de kaas helemaal opgelost is en laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de sorbet, pudding, jam en saus over de borden. Steek stukken tuille in de sorbet en pudding. Strooi er wat blaadjes munt over.

Château Laffitte Teston 2008



POJER E SANDRI, Sauvignon

een frisse sauvignon uit Trentino. Naast de kenmerkende SB smaken fruitige tonen van perzik en de geur van verse vijgen. Wijngaard ligt hoog in Noord Italië. Vandaar de mooie frisheid.

PINOT NOIR ROSE "Single Vineyard Loica"

Deze schitterende rosé uit Chili was een super-voltreffer op de chefsavond.

Deze pinot noir rosado is afkomstig van de Loica wijngaard. Het rendement van deze wijngaard bedraagt 35 à 40 hl/ha. De druiven worden ontscheld, niet geneusd en ondergaan een maceratie om het fruit optimaal te bewaren. De wijn wordt 12 dagen vergist tussen de 13 en 18°C en daarna 2 maanden op Frans gebruikt eiken opgevoed om het fruitkarakter van de wijn optimaal te bewaren. Deze rosado is een gastronomische wijn zonder het cassis-limonade karakter dat veel Chileense rosés hebben.

DOMAINE CHÈZE, VIOGNIER (Vin de Pays des Collines Rhodaniennes)

Bij de rog en ananas/venkel past deze viognier als een babymondje om een moederstepel. Een rijke geur met wat specerijen en bloemen. Zeer smaakvol, breed met wat amandelpitten en een klein bittertje. Deze Viognier komt van een granietrijke bodem met een toplaag van grof zand. Na de persing wordt het sap overgebracht in temperatuurgecontroleerde cuves. De gisting verloopt onder een lage temperatuur van ca 15°C. Hierna blijft de wijn nog enkele maanden op cuve waar ook de malolactische gisting plaatsvindt en het omroeren van de 'lie' (bâtonnage). Botteling vindt plaats in de zomer van het jaar na de oogst.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA 'ORGIOLO' Marche (Marken)

Deze intens paars/robijnrode wijn heeft een complexe geur van rood fruit, viooltjes en gebrande koffie. In de heuvels van De Marken, iets ten noorden van Jesi, ligt het dorp Morro d'Alba, waar slechts 200 ha met de eigenzinnige rode druif lacrima de morro d'alba, soms ook lacrima genoemd, beplant zijn. Lacrima betekent de druppel, de traan. Waarschijnlijk omdat het een moeilijke druif is om er wijn van te maken, maar deze wijnmaker is cum laude geslaagd. De druiven worden vanaf eind september met de hand geplukt, de vergisting vindt gedurende 2 à 3 weken plaats, deels klassiek en deels via maceration carbonique, een methode, waarbij vergist wordt onder koolzuurdruk en veel fruit in de wijn bewaard blijft. Daarna rijpt de jonge wijn deels gedurende 5 maanden in roestvrij stalen tanks, en een deel gedurende 12 maanden in medium getoaste barriques.

PACHERENC DU VIC BILH Moelleux "Rêve d'Automne" van Château Laffitte-Teston

Wijnen zijn van **Wijnimport Bart**, Zuidoostbeemster: www.wijnimportbart.nl