



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu april 2011

Yoghurt parfait met erwten en bleekselderij

René Redzepi

Langoustine met oesteremulsie

René Redzepi

Kabeljauw met spinazie en rookkaassaus

Juan Roca

Konijntournedos met gekarameliseerde venkel

Thomas Keller

Chocoladesavarin met kokosijns en ananas

Cees Helder

Yoghurt parfait met erwtes en bleekselderij

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

YOGHURTPARFAIT

2,5 DL SLAGROOM
50 GR GEPASTEURISEERDE EIERDOOIERS
40 GR SUIKER
200 GR YOGHURT
1 GR ZOUT

SIROOP

125 GR SUIKER
125 GR WATER
20 GR CITROENSAP

GROENTEN

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ
100 GR JONGE ERWTEN
100 GR SUGARSNAPS
20 MUNT BLAADJES
30 KERVEL BLAADJES

MUNTOLIE

100 GR MUNTBLAADJES
1 DL ZONNEBLOEMOLIE

WEI

1 LT YOGHURT
3 BAKJES AFFILLA CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

VALDAMOR 2009

Yoghurtparfait

Klop de slagroom lobbig. Klop de dooiers, suiker en zout schuimig en vouw de yoghurt erdoor. Vouw de slagroom erdoor en doe over in een rechthoekige vorm zodat er een laag van 2 cm ontstaat. Laat opvriezen en snijd de parfait in vierkanten van 5 cm en doe terug in de vriezer tot gebruik.

Siroop

Breng suiker en water aan de kook en roer het citroensap erdoor. Laat afkoelen.

Groenten

Snijd de bleekselderij in dunne plakjes. Blancheer de groenten afzonderlijk in gezouten water. Doe direct over in ijswater. Dep de groenten droog, snijd de sugarsnaps in 2-en of 3-en en meng de kruiden erdoor. Doe ze samen met de siroop in een vacuümzak en laat 15 minuten onder vacuüm trekken.

Muntolie

Blancheer de muntblaadjes kort. doe over in ijswater en knijp het water eruit. Dep droog en doe samen met de olie in een pannetje. Verwarm tot 60°C en laat 15 minuten trekken. Doe over in de Magimix en draai er een gladde donkergroene puree van en zeef het. Maak eventueel op smaak met wat Pernod.

Wei

Doe de yoghurt in een kaasdoek en laat uitlekken in de koeling. Vang het vocht (de wei) op. Laat tot laatste moment in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Werk snel:

Plaats een vierkant yoghurtparfait midden op een koud kombord. Leg de groenten hierop. Doe 1 eetlepel wei rondom de parfait. Daarna 1 eetlepel muntolie over de wei. Decoreer met enkele plukjes affilla cress.

Langoustine met oesteremulsie

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

LANGOUSTINES

30 VERSE LANGOUSTINES

BOTER

DULSE

50 GR DULSE (RODE
ZEEWIER)

OESTER EMULSIE

6 OESTERS

30 GR PLATTE PETERSELIE

3 DL DRUIVENPIT OLIE

CITROENSAP

GEMBER

100 GR VERSE GEMBER

OLIE

BEURRE MONTÉ

100 GR BOTER

5 EL WATER

WE DRINKEN ERBIJ:

GAVI 2009

Langoustines

Pel de langoustines door de poten eraf te breken. Werk héél voorzichtig. Vervolgens de kop en de staart voorzichtig afbreken en ook de twee laatste staartschubben. Knip voorzichtig het pantser open en haal het vlees eruit. Trek met een pincet het darmpje eruit. Leg ze afgedekt in de koeling tot gebruik.

Dulse

Was en centrifugeer de dulse. Droog de zeewier op een plaat met bakpapier in de oven van 90°C en maal het fijn in de vijzel of koffiemaler tot poeder. Reinig de koffiemaler na gebruik.

Oesteremulsie

Maak de oesters open vang het vocht op. Spoel de peterselie schoon en dep droog. Doe de oesters en peterselie in de Magimix en draai het tot een gladde massa. Voeg langzaam de olie toe tot een soort mayonaise ontstaat. Breng op smaak met oestervocht en citroensap. Doe het over in een doseerfles en bewaar in de koeling.

Gemberlucifers

Maak de gember schoon. Snijd flinterdunne lucifers en frituur ze op 150°C in een laagje olie tot ze knapperig zijn.

Beurre monté

Breng het water aan kook in een pannetje. Klop de boter er klontje voor klontje door tot een saus ontstaat. Houd de beurre monté warm (40°C), en laat niet koken!

Eindbewerking en presentatie

Bak de langoustines 30 seconden aan een kant en 10 seconden aan de andere kant in hete boter. Doe de langoustines over in de beurre monté en laat nog een paar minuten doorwarmen. Leg twee langoustines op een bord. Spuit 6-7 druppels oesteremulsie op het bord en strooi de gemberlucifers en dulse om de langoustines.

Kabeljauw met spinazie en rookkaassaus

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KABELJAUW

800 GR KABELJAUWFILET

ZEEZOUT

OLIJFOLIE

SPINAZIE

300 GR SPINAZIE

3 DL WATER

3 GR AGAR-AGAR

KAASSAUS

150 GR WESTZANER

ROOKKAAS

5 DL SLAGROOM

PIJNBOOMPITOLIE

40 GR PIJNBOOMPITTEN

2 DL OLIJFOLIE

1 TL KERVEL

PEDRO XIMENES STROOP

3 DL PEDRO XIMENES

SHERRY

1 BAKJE BABY SPINAZIE

WE DRINKEN ERBIJ:

DE MORGENZON

RESERVE CHENIN BLANC

2009

Kabeljauw

Wrijf de kabeljauw in met ruim zeezout en laat 1 uur in de koeling pekelen. Spoel de kabeljauw goed af en dep hem droog. Portioneer de kabeljauw en doe ze over in zakken met wat olijfolie. Vacumeer de zakken en laat ze op kamertemperatuur komen. Doe de zakken in de Sous-vide bak op 40°C en laat 1 uur garen.

Kaassaus

Rasp de kaas. Breng de slagroom aan de kook en voeg de geraspte kaas toe en roer tot alles is opgelost.

Spinaziegelatine

Spoel de spinazie goed. Breng water aan de kook en blancheer de spinazie kort. Giet af en vang het kookvocht op. Los de agar-agar op in het hete kookvocht. Doe de spinazie met agar-agar in de Magimix en draai tot een gladde puree. Breng op smaak. Smeer het mengsel uit in een 1 cm dikke laag op een bakplaat waar je eerst folie op hebt gelegd. Laat opstijven in de koeling tot het stevig is. Snijd de spinaziegelatine dan in kleine blokjes.

Pijnboompitolie

Hak de pijnboompitten iets. Bak de pijnboompitten goudbruin in de olijfolie en laat afkoelen. Roer dan de gehakte kervel erdoor.

Pedro Ximenes stroop

Laat de sherry zachtjes inkoken tot een stroop. Doe het over in een doseerfles.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de kaassaus, doe het over in de Magimix en schuim het op (of met de staafmixer). Schep een lepel kaassaus midden op een warm bord. Haal de kabeljauw uit de zakken en leg een stuk kabeljauw op de saus met de velkant naar boven. Druppel wat Pedro Ximenesstroop rondom. Lepel wat pijnboompitolie rondom en strooi wat blokjes spinaziegelatine op het bord. Decoreer met enkele blaadjes baby spinazie.

Konijntournedos met gekarameliseerde venkel

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KONIJN

8 KONIJNENRUGGEN

48 PLAKJES ONTBIJTSPEK

VENKEL

5 VENKELKNOLLEN

6 TAKJES TIJM

6 STUKS STERANIJS

3 TL VENKELZAAD

3 LAURIERBLAADJES

ZOUT

SAUS

KONIJNENBOTTEN (VAN DE
RUGGEN)

1 UI

1 PREI

1 WORTEL

1 LT KIPPENBOUILLON

1 LT KALFSBOUILLON

VENKELOLIE

VENKELAFSNIJDSEL

½ BOS PLATTE PETERSELIE

65 CL ZONNEBLOEMOLIE

60 CL OLIJFOLIE

ENKELE TAKJES

VENKELGROEN

WE DRINKEN ERBIJ:

FLEURIE 2010

Konijn

Vlies de filets en haal ze van het bot af. Laat de buik-
"flappen" eraan zitten. Maak een bakje met een mengsel van
peper en zout en kruid de filets. Leg ze op elkaar en vouw de
flappen eromheen om een rol te maken. Leg dunne plakjes
spek op het werkvlak en rol de konijnenrol erin. Bind de rol
op met touw. Laat de rol op kamertemperatuur komen. Bak
de rollen rondom in olie tot ze bruin zijn. Laat 20 minuten
garen in een oven van 150°C. Check de gaarheid van dikke en
minder dikke rollen. Laat 5 minuten rusten. (Bij gebruik van
een kerntemperatuurmeter: een kerntemperatuur van 53-
55°C.)

Venkel

Snijd de venkel bij en bewaar het groen en afsnijdsel voor de
olie en garnering. Snijd de onderkant kruislings in. Doe de
venkel in een pan en voeg zoveel water toe dat alles onder
staat. Voeg tijm, steranijs, venkelzaadjes, laurierblaadjes en
zout toe. Breng aan de kook en laat ongeveer 45 minuten
zachtjes koken tot ze gaar zijn. Giet de venkel af en laat
afkoelen. Snijd de knollen in 1 cm dikke plakken: 3 plakken
uit een venkel. Bak de plakken in ½ cm olie tot zet net
karameliseren.

Saus

Hak de konijnenbotten in stukken. Bak ze bruin in een laag
olie tot goed bruin. Giet de olie af in de vet-ton en voeg ½
liter water toe. Roer de aanbaksel los en laat het water
helemaal droogkoken. Voeg een scheut kippenbouillon toe en
roer tot alle botten bedekt zijn (geglaceerd). Voeg de klein
gesneden groenten toe en roer tot ze licht karameliseren.
Voeg de rest van de kippenbouillon en de kalfsbouillon toe en
laat 45 minuten zachtjes trekken. Zeef en laat inkoken tot
sausdikte.

Venkelolie

Blancheer afsnijdsel en peterselie 15 seconden. Dep droog en
pureer met de olie in de Magimix. Laat het zo lang mogelijk
trekken en zeef ten slotte. Doe over in een doseerfles.

Eindbewerking en presentatie

Haal de touwtjes van de konijnrollen en snijd elk in
4 plakken. Maak een ring van venkelolie op een warm bord.
Schenk wat saus in de ring en leg een venkelplak hierin. Schik
twee plakken konijn op de venkel en decoreer met wat toefjes
venkelgroen.

Chocoladesavarin met kokosijs en ananas

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

SAVARIN

190 GR COUVERTURE

75 GR BOTER

75 GR EIERDOOIER

175 GR EIWIT

40 GR SUIKER

Savarin

Verwarm de couverture en de boter tot max. 37°C en roer de massa glad. Sla de eierdooier luchtig op. Klop het eiwit met de suiker stijf. Schep de eidooier en het eiwit door elkaar en werk er vervolgens luchtig de couverture door. Spuit het beslag in savarin (flexipan)vormpjes, nadat je deze eerst even hebt ingevet.

CHOCOLADESAUS

1 DL MELK

1 DL SLAGROOM

2 GR KANEELPOEDER

125 GR COUVERTURE

Chocoladesaus

Breng melk, room en kaneelpoeder aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer er de couverture door.

Ananasterrine

Schil de ananas. Snijd 10 plakken op de snijmachine (stand 2) in de lengte(!) eraf en gebruik die voor de gedroogde ananas. Verwijder nu de kern.

ANANASTERRINE

165 GR SCHOONGEMAAKTE
ANANAS

1,53 DL SIROOP (1 OP 1)

2 GR AGAR-AGAR

Snijd de ananas in stukjes en laat ze 10 minuten zachtjes koken in de suikerstroop. Pureer de ananas in de Magimix en breng de puree met het kookvocht aan de kook. Voeg da agar-agar toe en laat de massa nog 1 minuut doorkoken. Bekleed een terrine met plasticfolie en giet de warme puree in de vorm. Laat de terrine in de koeling opstijven. Stort de terrine op een snijplank en snijd hem in 15 gelijke plakken.

ANANASCOMPÔTE

300 GR SCHOONGEMAAKTE
ANANAS

1 VANILLESTOKJE

2 DL SUIKERSTROOP (1 OP 1)

Ananascompôte

Snijd de ananas in brunoise. Schraap het vanillemerg uit het vanillestokje. Laat de suikerstroop met de ananas en het vanillemerg vijf minuten zachtjes doorkoken. Laat de compote afkoelen.

GEDROOGDE ANANAS

15 DUNNE PLAKKEN
ANANAS

1,5 DL SUIKERSIROOP

Gedroogde ananas

Haal de ananasplakken door de suikerstroop en leg ze op een silpad. Droog de plakken in een oven van 90°C. Keer ze halverwege om. Laat de plakken afkoelen.

KOKOSIJS

5 DL MELK

2,5 DL KOKOSMELK

250 GR GERASPT KOKOS

4 DL SLAGROOM

225 GR SUIKER

240 GR EIERDOOIER

Kokosijs

Breng de melk, kokosmelk en geraspte kokos aan de kook, laat dit 15 minuten van de kook af trekken en zeef de vloeistof goed. Meng de vloeistof met de slagroom, suiker en eidooier. Verwarm de massa tot 82°C, laat de compositie afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

WE DRINKEN ERBIJ:

MAURY 2002

Eindbewerking en presentatie

Bak de savarins in de vormpjes in een oven van 180°C ong. 8 à 10 min. Laat 5 min. afkoelen. Bedek de plakken ananasterrine met de ananascompôte. Schep het kokosijs op een stuk gedroogd ananas. Stort de savarins op de borden en schep een lepel chocoladesaus in het kuiltje. Leg de terrine en het kokosijs rondom de savarin. Plaats ook een stuk gedroogd ananas boven op het ijs.



Bodegas Valdamor Rias Baixas

In het relatief koele Noord Spaanse wijngebied Rias Baxias wordt op de Bodegas Valdamor deze mooie wijn gemaakt van de albarino druif.

De druiven worden handmatig geplukt van zeer oude wijstokken. De opbrengst van elke wijngaard wordt afzonderlijk vergist. Uit de vele cuves assembleert men vervolgens deze wijn. Met in de neus iets van zuivel en fris fruit gaat deze wijn goed samen met de yoghurt parfait.

La Giustiniana Gavi di Gavi

Deze volle, droge en geurige witte wijn wordt gemaakt van de Cortese druif. De wijngaarden liggen in een heuvelzone zo'n dertig kilometer noordelijk van Genua.

De inzetbaarheid van deze wijn is groot, maar wees voorzichtig met de gember in het gerecht.

De Morgenzon Stellenbosch

De filosofie van de Morgenzon is dat een hoge kwaliteit Stellenbosch wijn het fruit van de Nieuwe Wereld combineert met de elegantie van de Oude Wereld. De druiven van de Chenin Blanc worden met een laag rendement (30hl/ha) geoogst en gist en rijpt 8 maanden op kleine fusten. De hoge ligging en bodemgesteldheid van de wijngaarden geeft de wijn een strakke frisse geur en smaak impressie van groen citrusfruit en mineraliteit. De houtrijping geeft de romigheid.

Domaine du Vissoux Fleurie Poncie

100% Gamay druif van gemiddeld 35 jaar oude wijnstokken. Fleurie Poncie ligt op een zuidoost helling met een voor de Beaujolais kenmerkende bodem van graniet. Een frisse rode wijn met een accent op klein rood fruit. Lichtgekoeld geschonken levert het mooiste resultaat.

Maury 2002, Vignerons Catalan

Een versterkte rode wijn van Grenache Noir.

Het wijngebied Maury ligt vrijwel tegen de Spaanse grens, iets ten noordwesten van Perpignan.

De wijngaarden liggen hier op steile hellingen en worden aangeplant op terrassen.

Tijdens de gisting wordt wijnalcohol toegevoegd waardoor de gisting stopt.

Maury is in feite een Vin Doux Naturel, net als de Banyuls. De nog aanwezige suikers in de druif zijn bepalend voor de zoetheid van de wijn. Hierna volgt een rijping deels op nieuwe eikenhouten fusten en deels op grote houten voeders.

Deze wijnen zijn afkomstig van:

Wijnhandel van Krimpen, Frans Halsstraat 67, 1072 BM Amsterdam