



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu mei 2011

Gesmoorde spinazie met kaasschuim

René Redzepi

Oesters met aardappelcrème en konfijt van ui en grapefruit

Jannis Brevet

Kokkels met tuinbonen en limoenmousseline

Juan Roca

Kalfslende met maïs en paddenstoelen

Peter Goossens

Crème brûlée met Italiaans schuim en rood fruit

Roger van Damme

Gesmoorde spinazie met kaasschuim

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

THEE

250 GR BOTER

100 GR WATER

2 GR GROENE THEE

SPINAZIE

500 GR SPINAZIE

20 GR LAVAS

20 GR BLADPETERSELIE

KAASSCHUIM

250 GR COMTÉ

500 GR WATER

50 GR PRO ESPUMA

BLEEKSELDERIJ

10 STENGELS

BLEEKSELDERIJ

5 SNEETJES CASINOBROOD

½ BOS DILLE

½ BOS KERVEL

WE DRINKEN ERBIJ:

WAGNER STEMPEL 2009

Thee emulsie

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Breng water aan de kook, doe de theeblaadjes erbij en klop de boter erdoor (beurre monté). Laat 5 minuten trekken en zeef de emulsie.

Spinazie

Was de spinazie grondig en haal de steeltjes eraf. Pluk de blaadjes van de lavas en peterselie. Verwarm de helft van de thee emulsie en doe de lavas en peterselie erin. Na 1 minuut de spinazie toevoegen en 1 minuten doorroeren. Let op dat het niet hard gaan koken anders schift de emulsie. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de spinazie in 8 cm ringen op een bakplaat met een silpad en druk plat.

Kaasschuim

Snijd de kaas in kleine stukjes (rasp eventueel) en doe over in de Magimix. Giet er het kokende water bij en draai er een egale saus van. Los de Pro Espuma op in de kaassaus. Zeef de kaassaus (er zal wat gesmolten kaas achterblijven) in de ISI fles en breng op druk met 2 patronen.

Bleekselderij

Haal de draden van de bleekselderij. Maak plakken van de stengels met een dunschiller en snijd de plakken in stukjes van 4 cm en daarna in lucifers. Stoof de julienne op het laatste moment heel even in de resterende thee emulsie.

Croutons

Snijd de korsten van het brood. Scheur het brood in kleine stukjes en bak ze tot croutons in boter tot goudbruin. Strooi er een beetje zout over en laat uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de spinazie 3 minuten op 275°C (finishing stand) in de oven. Plaats een rondje spinazie midden op een bord. Verdeel de bleekselderij, croutons en kruiden over de spinazie. Schud de ISI fles krachtig en spuit een wolk kaasschuim naast de spinazie.

Oesters met aardappelcrème

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

OESTERS

45 OESTERS

TOSAZU MARINADE

2 DL KIKKOMAN
(SOJASAU)

3 DL MIZKAN (RIJST AZIJN)

4 EL KATSUOBUSHI
(BONITO VLOKKEN)

GRAPEFRUIT

7 RODE GRAPEFRUITS

OLIJFOLIE

UIEN

750 GR UIEN

OLIJFOLIE

2 DL GEVOGELTEFOND

100 GR BOTER

AARDAPPEL

1 KG AARDAPPELS

½ L GEVOGELTEFOND

½ L SLAGROOM

50 GR BEURRE NOISETTE

BOTER

WE DRINKEN ERBIJ:

SAUVIGNON BLANC

CASAS DEL BOSQUE 2010

Oesters

Haal de oester uit de schelp en bewaar het gezeefde vocht. Ontbaard de oesters en leg ze in het opgevangen oestervocht in de koeling. Maak de bolle schelpen schoon en bewaar ze.

Marinade

Breng de sojasaus en azijn aan de kook. Roer de vlokken erdoor en haal van het vuur. Laat de toszu marinade trekken tot gebruik.

Grapefruit

Schil de grapefruit zo dik dat alleen vruchtvlees zichtbaar is. Snijd de partjes los van de velletjes en doe over in een kom. Schenk zoveel olijfolie over de grapefruit partjes dat ze net onder staan. Laat ze 1 uur marinieren. De partjes zullen uiteen vallen in grapefruit parels.

Compote van uien

Maak de uien schoon en snijd ze in zeer kleine blokjes. Laat ze langzaam karameliseren in wat olijfolie. Verwarm de fond en klop er de boter door met de staafmixer tot een homogene massa. Als de uien gekarameliseerd zijn de fond massa erdoor roeren en langzaam verder garen tot een mooie compote. Breng op smaak met wat zout.

Aardappelcrème

Schil de aardappels en snijd ze in gelijke plakjes. Was ze en dep ze droog. Bak ze in een laagje olijfolie tot ze heel licht beginnen te kleuren. Verwarm de fond, room en beurre noisette en laat de aardappels hierin 20 minuten trekken. Pureer de aardappels met wat kookvocht in de Magimix en zeef de puree. Klop er koude boter door tot een mooie crème ontstaat. Doe het over in een spuitzak en houd het warm in de warmhoudkast.

Eindbewerking en presentatie

Leg de oesterschelpen in heet water om ze op te warmen. Zeef de oesters uit het oestervocht en vang het op in een pannetje. Breng het oestervocht aan de kook. Haal van het vuur en laat de oesters erin wellen. Meng de grapefruit en warme toszu marinade door elkaar. Laat enkel minuten marinieren en zeef het. Doe 1 theelepel uiencompote en grapefruit in ieder oesterschelp. Verdeel de rest van de uiencompote en grapefruit in dunne strepen op de borden. Leg drie theelepels grof zeezout op de borden en leg de oesterschelpen erin. Leg een oester in iedere schelp en dek af met een streep aardappelcrème.

Kokkels met tuinbonen en limoenmousseline

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KOKKELS

90 KOKKELS

1 SJALOTJE

MANDARIJNPOEDER

RASP VAN 5 MANDARIJNEN

MANDARIJNSAUS

SAP VAN 5 MANDARIJNEN

1 DL MANDARIJNENSIROOP

1 DL OLIJFOLIE

2 TL KERVEL

TUINBONEN

2 KG TUINBONEN

LIMOENMOUSSELIN E

1 EI

SAP VAN ½ LIMOEN

1 DL MAÏSOLIE

1 DL OLIJFOLIE

LIMOENOLIE

LIMOENSAP

ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:

TRAMIN PINOT GRIGIO

Kokkels

Spoel de kokkels enkele keren goed af. Controleer de schelpen. Bak de kokkels in een beetje olijfolie met een gesneden sjalotje tot ze net open gaan. Houd de pan constant in beweging. Haal ze zo snel mogelijk uit de pan, anders worden ze taai. Haal de beestjes uit de schelpen en bewaar ze in het kookvocht.

Mandarijnpoeder

Rasp de schil van de mandarijnen met de Microplane. Spreid de rasp uit op een Silpad en laat het drogen in de warmhoudkast. Hussel het poeder af en toe door elkaar.

Mandarijnsaus

Kook het mandarijnensap en siroop in tot de helft, laat het iets afkoelen en klof er geleidelijk de olijfolie door tot een gebonden saus. Laat afkoelen en roer de gesneden kervel erdoor.

Tuinbonen

Dop de rauwe tuinbonen dubbel.

Limoenmousseline

Maak een mayonaise op de gebruikelijke wijze in een mengbeker en staafmixer en breng op smaak met wat limoenolie, limoensap en zout. Het moet een licht zure mayonaise zijn. Doe de mayonaise over in de ISI fles en houd warm op 50°C. schud de fles regelmatig.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de tuinbonen in wat boter met een lepel bouillon. Verdeel de tuinbonen in een streep op het bord. Schik de kokkels op de tuinbonen. Lepel wat mandarijnsaus over de kokkels. Schud de ISI fles goed en spuit een streepje limoenmayonaise over de kokkels. Strooi wat mandarijnpoeder over het geheel.

Kalfslende met maïs en paddenstoelen

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KALF

1,5 KILO KALFSLENDE

SAUS

2 SJALOTTEN

10 CHAMPIGNONS

SCHEUT COGNAC

1 LT BRUINE KALFSFOND

2 TAKJES TIJM

2 LAURIERBLAADJES

4 TAKJES SALIE

100 GR BOTER

SCHEUTJE DRAGONAZIJN

MAÏS

3 BLIKJES CRISPY
MAÏSKORRELS (A 400 GR)
(BONDUELLE)

15 BLAADJES GELATINE

150 GR PARMEZAANKAAS

BLOEM

EIWITTEN (VAN HET
NAGERECHT)

MAÏSMEEL (GROF)

SPITSKOOL

2 SPITSKOLEN

BOTER

GARNERING

30 KLEINE BOSUITJES

60 KLEINE SHIITAKES

MAÏSKORRELS

BOTER

WE DRINKEN ERBIJ:

LETRAS MINÚSCULAS 2009

(LICHT GEKOELD)

Kalfslende

Vlies de kalfslende en laat het op kamertemperatuur komen. Wrijf de lende in met peper en zout en braad het aan in olie en boter. Doe het vlees over in een braadslee en laat tot gebruik garen in een oven van 60°C (minimaal 1 uur).

Saus

Giet het vet uit de pan waar de lende in is gebakken. Voeg een klontje boter toe, de gesnipperde sjalotten en gesneden champignons. Bak 2 minuten en roer het aanbaksel goed los. Blus af met cognac en flambeer. Doe de fond erbij samen met de tijm en laurier. Laat 20 minuten zachtjes trekken. Voeg de salie toe en laat nog eens 20 minuten trekken. Giet de saus door een zeef. Dik eventueel in met wat beurre manié en monteer met klontjes boter. Breng op smaak met dragonazijn, peper en zout. Doe de saus over in een doseerfles en houdt hem warm.

Maïs

Houd 200 gram maïskorrels apart voor de garnering. Doe de rest van de maïskorrels met vocht in de Magimix en pureer het. Wrijf de puree door een zeef en neem 200 gr puree en verwarm dit. Roer de Parmezaan erdoor met de geweekte gelatineblaadjes. Doe terug bij de rest van de puree en roer goed door elkaar. Stort het op een bakplaat en laat afgedekt in de koeling opstijven. Maak van de helft van de puree balletjes e/o vierkantjes. Paneer ze eerste door bloem, vervolgens door eiwit en ten slotte door maïsmeel. Frituur de balletjes in olie van 180°C in 1 minuut goudbruin. Verwarm de rest van de puree en klof het op met de staafmixer tot een crème. Doe over in een doseerfles en houd het warm.

Spitskool

Snijd de spitskool in flinterdunne sliertjes en verwijder de nerven. Gaar de sliertjes 4 minuten in gezouten water en laat afkoelen in ijswater. Giet de kool af en dep het droog. Verwarm de spitskool op het laatst in wat boter.

Garnering

Maak de paddenstoelen en bosuitjes schoon. Bak ze even op in boter. Voeg de maïskorrels toe en laat even mee warmen.

Eindbewerking en presentatie

Snijd de kalfslende in mooie plakken. Spuit een aantal strepen saus en maïscrème op het bord. Doe een pluk spitskool midden op een bord. Schik wat plakken kalf hierop. Decoreer het geheel met maïskorrels, balletjes, bosuitjes en paddenstoelen.

Crème brûlée met Italiaans schuim en rood fruit

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

CRÈME BRULÉE

360 GR EIERDOOIER

250 GR SUIKER

40 GR CRÈMEPOEDER

600 GR SLAGROOM

2 VANILLESTOKJES

ROOD FRUIT

250 CL BRAMENSIROOP

250 CL WATER

28 GR PECTINE

2 KANEEL STOKJES

2 TL CITROENRASP

2 TL SINAASAPPELRASP

2 LIMOENBLAADJES

500 GR ROOD FRUIT

(AARDBEI, BRAAM,
FRAMBOOS ENZ)

ITALIAANS SCHUIM

50 GR WATER

200 GR SUIKER

80 GR SUIKER

140 GR EIWIT

SUIKER

1 BAKJE LIMON CRESS

Crème brûlée

Zet 15 komborden klaar. Klop de dooiers, suiker en crèmepoeder schuimig. Doe het mengsel met de slagroom en merg van de vanille in een pan. Breng langzaam op temperatuur terwijl je constant met de staafmixer het mengsel klopt. Let op dat het niet verbrandt. Controleer regelmatig de temperatuur. Het mag beslist niet boven de 85°C komen. Als de crème tegen de 85°C is nog 12 minuten doormixen. De crème direct verdelen over de borden. Laat minimaal 30 minuten afkoelen en opstijven.

Rood fruit compôte

Verdun de bramensiroop met het water. Breng het bramensap aan de kook met de pectine, kaneel, rasp en limoenblad. Laat 5 minuten goed doorkoken om de pectine te laten binden. Maak het fruit schoon en snijd het eventueel in gelijke grootte. Zeef het sap over het fruit. Roer voorzichtig door elkaar zodat het fruit aan alle kanten bedekt is.

Italiaans schuim

Breng het water en suiker (200 gr) aan de kook. Laat het doorkoken tot 120°C. Klop de eiwitten stijf. Voeg daarna in drie delen de suiker (80 gr) toe en klop door tot alle suiker is opgelost. Schenk al kloppend de suikerstroop in de eiwitten en blijf kloppen tot het is afgekoeld. Doe het over in een spuitzak en bewaar in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Strooi een laagje fijne kristalsuiker over de crème. Karameliseer de suiker met de brûléebrander. Laat 2 minuten afkoelen zodat er een krokante suikerlaag ontstaat. Leg drie lepeltjes fruitcompote op de crème en spuit drie toefjes Italiaans schuim tegen het fruit aan. Geef het Italiaans schuim een kleurtje met de brûléebrander. Steek wat blaadjes limon cress in het schuim.

WE DRINKEN ERBIJ:

CHATEAU DE LA PEYRADE

DE WIJNEN:

Wagner Stempel Weisserburgunder trocken 2009/ 10

Dit druivenras is in de Elzas bekend als pinot blanc. Aangezien de Rheinhessen een koeler klimaat kent dan de Elzas komt deze wijn beduidend frisser en minder zoet over. De wijn heeft mooie fruittonen van peer en meloen en is lekker crispy. Een perfecte wijn als aperitief en natuurlijk een uitmuntende wijn bij asperges! Door de Eichelmann gids uitgeroepen tot "Der Aufsteiger des Jahres". Een vergelijkbare onderscheiding kreeg het domein in de Gault Millau gids in 2009.

Casas del Bosque Sauvignon Blanc Reserva Casablanca Valley 2010

Het geheim van de sauvignon van Casas del Bosque zijn de koele, hooggelegen percelen in de Casablanca Valley. Uitermate geschikt voor sauvignon en pinot noir: met beide rassen slepen zij de meeste prijzen in Chili binnen! Met deze 2010 is het helemaal bont: lovende woorden en de hoogste beoordelingen bij praktisch alle (inter)nationale wijnschrijvers! Deze wijn uit 2010 werd met 92 punten 'Best Sauvignon of the Year 2011'. Elk jaar weer een uitdaging om de optimale balans tussen rijpheid van getypeerde fruitaroma's en de frisheid (zonder bitters) van het mondgevoel te krijgen. 94% van het sap komt van rvs en de overige 6% rijpt in Bordeaux vaten. Het alcoholgehalte is mooi laag om de drinkbaarheid te vergroten en het excellente fruit is puur. Licht exotisch van guanabana, passievrucht en kiwi tot frisse limoen en mandarijn.

Tramin Pinot Grigio Alto Adige

Wij zeggen vaak: "Neem de jongste pinot grigio, dan is het fruit jeugdig en zuiver, met de meest frisse aroma's, sappig fruit van appels en een lekker bittertje". De pinot grigio van Tramin voldoet aan al die eisen. Deze wijn komt van de Tramin uit het prachtige Noord-Italiaanse wijngebied Alto Adige. Het bewijs dat er ook prachtige wijnen van een coöperatie kunnen komen.

Naast zeer hoogstaande kwaliteit is ook essentieel dat Tramin de laatste jaren steeds meer ecologisch is gaan werken. Natuurlijke processen worden niet alleen gevolgd in de wijngaarden, maar ook in de 'Cantina' bij de vinificatie.

Exeo Letras Minúsculas 2009


De wijnen komen van twee bodega's in Rioja Alavesa, de kleinste en noordelijkste subregio van Rioja. De bodega's Labastida en Exeo brengen zeer verschillende wijnen voort. De wijnen van Labastida lijken traditionelere Rioja wijnen te zijn, terwijl op Exeo meer ruimte bestaat voor experimenten en modernere wijnen. Alle wijnen zijn van een bijzonder hoge kwaliteit..

De wijn is net zo origineel als de uitmonstering uitstraalt. De most van garnacha en tempranillo is op koele temperatuur enkele dagen ingeweekt om vooral de fruitige aroma's te onttrekken. Daarna werd de wijn vergist op Franse vaten van 600 liter en slechts vier maanden daarin gerijpt. Een ware fruitmand, met vruchtensorbet toe. leen tikje gekoeld te drinken (14°)!

Château de la Peyrade

Langs de kustweg van Montpellier naar Sète passeert u het onopvallende stadje Frontignan. Toch is Frontignan en omgeving bekend vanwege de voortreffelijke zoete muscatwijn die er wordt gemaakt. De verantwoordelijke druivensoort is hier de muscat à petit grains. Door tijdens de gisting neutrale alcohol toe te voegen, stopt de gisting. Hierdoor ontstaat een zeer zuiver smakende, zoete muscatwijn met een alcoholpercentage van 16 en met een suikergehalte van plm. 125 gram per liter wijn.

Wijnen afkomstig van Pasteuning

 Willemsparkweg 11, 1071 GN Amsterdam

 020 6622455  020 6715175

 Openingstijden maandag t/m vrijdag van 7:30 uur tot 18:00 uur; zaterdag van 8:30 uur tot 18:00 uur.