



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu juni 2011

Asperges met zacht gekookt ei en kruidencrème

Thomas Keller

Noordzeegarnalen met paprika en piment d'espelette

Sergio Herman

Zeeduivel met Romescobroodkruim, knoflook en amandelen

Juan Roca

Ribeye met gremolata en sla

Peter Goossens

Kersenijs met pistachecoulis en kirschschuim

Thomas Keller

Asperges met zacht gekookt ei en kruidencrème

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

ASPERGES

30 ASPERGES

EIEREN

15 EIEREN

KRUIDEN CRÈME

150 GR CRÈME FRAÎCHE

5 GR BIESLOOK

5 GR KERVEL

5 GR PLATTE PETERSELIE

1,5 GR DRAGON

HAM

5 PLAKKEN PARMHAM

CROUTONS

5 SNEETJES BRIOCHEBROOD

BOTER

BLAADJES PETERSELIE

BLAADJES KERVEL

WE DRINKEN ERBIJ:

BLUME, RIEDA 2010

Asperges

Schil de asperges dik en snijd de kontjes eraf tot alle asperges even lang zijn. Kook de schillen 6 minuten en zeef ze uit het kookvocht (anders wordt het vocht bitter). Kook de asperges enkele minuten tot bijna gaar en doe over in ijswater. Bewaar het kookvocht. Net voor het serveren het kookvocht weer aan de kook brengen en de asperges 1 minuut verwarmen.

Eieren

Doe de eieren 1½ uur in de sous-vide bak van 63°C.

Kruidencrème

Snijd de kruiden piepklein. Klop de crème fraîche stijf en roer de kruiden erdoor. Breng op smaak met zout en peper en zet in de koeling tot gebruik.

Gedroogde Parmaham

Leg de plakken Parmaham op bakpapier en droog ze in een oven van 100°C. Maak poeder van de gedroogde ham in de koffiemolen.

Croutons

Snijd de korsten van het brood. Snijd het briochebrood in blokjes en bak zachtjes in boter tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en strooi er een beetje zout over.

Eindbewerking en presentatie

Leg 2 asperges op een bord. Maak een quenelle van de crème en leg op de asperges. Haal het ei voorzichtig uit de schaal en leg ook op de asperges. Garneer met parmaham, croutons en blaadjes kruiden.

Garnalen met paprika en piment d'espelette

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

GARNALEN

2 KG ONGEPELDE GRIJZE
GARNALEN

2 UIEN

3 TEENTJES KNOFLOOK

1 DL COGNAC

3 DL WITTE WIJN

1 LT KIPPENBOUILLON

3 GR AGAR-AGAR

PAPRIKA

10 RODE PUNTPAPRIKA'S

1 DL OLIJFOLIE

3 TEENTJES KNOFLOOK

2 UIEN

SCHEUT WODKA

1 LT KIPPENBOUILLON

2 DL SLAGROOM

3 GR AGAR-AGAR

ZEEKRAAL

2 ONS ZEEKRAAL

100 GR SPINAZIE

5 EL KIPPENBOUILLON

2 EL SUSHIAZIJN

1 EL CITROENSAP

30 GR EIWIT

2 DL OLIJFOLIE

1 DL DRUIVENPITOLIE

MAYON AISE

1 EI

2 EL AZIJN

1 EL MOSTERD

5 DL MAÏSOLIE

PEPER EN ZOUT

1 TL PIMENT D'ESPELETTE

Garnalengelei

Pel de garnalen en bewaar ze in de koeling. Houd 45 koppen apart. Bak de rest van de koppen en pantsers 3 minuten in hete olie. Voeg de ui en knoflook toe en laat even meebakken. Blus af met cognac en witte wijn en kook in. Voeg kippenbouillon toe en laat 15 zachtjes trekken. Zeef en laat inkoken tot 7 dl en voeg agar-agar toe en laat 1 minuut opkoken. Breng goed op smaak met zout en stort de massa in een vorm zodat er een laag van 1 ½ cm ontstaat. Laat in de koeling opstijven.

Paprikagelei

Rooster de paprika's in een oven van 220°C tot ze een beetje zwart kleuren. Laat ze wat afkoelen en haal de velletjes eraf en de pitjes eruit. Stoof ui en knoflook in olie en voeg de paprika toe. Blus af met wodka en voeg de kippenbouillon en slagroom toe. Laat 15 minuten zachtjes stoven. Pureer en zeef de massa en laat inkoken tot 7 dl. Voeg agar-agar toe en breng opnieuw aan de kook. Breng goed op smaak met zout en giet het op de garnalengelei (1 ½ cm) en laat opstijven in de koeling.

Zeekraal emulsie

Pureer alle ingrediënten behalve de oliën in de Magimix. Voeg de oliën langzaam toe tot een gladde crème ontstaat. Doe de crème over in een doseerfles.

Piment d'espelette mayonaise

Maak een mayonaise en breng op smaak met zout, peper en piment d'espelette. Proef of er meer piment bij moet; het moet licht pittig zijn! Doe de mayonaise over in een doseerfles (of spuitzak).

GARNALEN KOPPEN

45 GARNALENKOPPEN

30 TAKJES ZEEKRAAL

30 LAMSOREN

WE DRINKEN ERBIJ:

MONTE FIERA.

BIANCO DI CUSTOZA 2008

Garnalkoppen

Spoel de garnalkoppen goed schoon en droog ze. Frituur ze in olie van 150°C in 10 minuten tot ze krokant zijn. Laat afdruppen op keukenpapier en kruid ze met wat zout.

Eindbewerking en presentatie

Steek rondjes (4 cm) uit de gelei en snijd ze doormidden.

Plaats twee halve rondjes gelei op een bord. Leg 3 hoopjes garnalen erbij. Spuit strepen zeekeulemulsie op het bord en 3 hoopjes mayonaise. Duw een garnalkop in ieder hoopje mayonaise. Garneer met takjes zeekeuleal en blaadjes lamsoor.

*DE MENU COMMISSIE WENST ALLE LEDEN
EEN HEEL SMAKELIJKE ZOMER TOE*

Zeeduivel met knoflook-amandelsaus

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

ZEEDUIVEL

1,2 KG ZEEDUIVEL

1 DL OLIJFOLIE

ZOUT

ROMESCOBROODKRUIJ

4 TENEN KNOFLOOK

1-2 SPAANSE PEPERS

150 GR AMANDELEN

150 GR WIT BROOD (ZONDER
KORST)

SAUS

3 DL MELK

150 GR AMANDELSCHAAFSEL

3 TENEN KNOFLOOK

3 DL OLIJFOLIE

VINAIGRETTE

1 DL OLIJFOLIE

½ DL BALSAMICO AZIJN

ZOUT EN PEPER

3 EIWITTEN

GEROOSTERDE AMANDELEN

BIESLOOK

WE DRINKEN ERBIJ:

MONTE FIERA

BIANCO DI CUSTOZA 2008

Zeeduivel

Portioneer de zeeduivel in porties van 80 gram. Doe ze twee aan twee in een vacuümzak met 1 el olijfolie en een beetje zout. Laat 10 minuten op 63°C garen in de sous-vide bak. Laat in de zakken afkoelen.

Romescobroodkruim

Snijd de knoflook tenen in zeer dunne plakjes. Was en snijd de pepers doormidden en verwijder de zaadjes. Leg knoflook en kleingesneden pepers op een bakplaat en laat 45 minuten drogen op 100°C. Leg na 20 minuten de sneetjes brood bij de knoflook-peper. Rooster de amandelen in een klein beetje olie tot goudbruin. Doe knoflook, pepers en amandelen in de Magimix en maal tot poeder. Doe het brood in de Magimix en draai er een fijne broodkruim van en voeg op het laatst het knoflook-amandel mengsel toe.

Knoflook amandelsaus

Doe de melk, knoflook en amandelen in een pannetje en breng aan de kook. Laat de saus even trekken en pureer het daarna in de Magimix. Voeg langzaam de olijfolie toe tot een homogene saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout en houd het warm.

Vinaigrette

Meng alle ingrediënten bij elkaar. Doe over in een doseerfles.

Eindbewerking en presentatie

Haal de zeeduivel uit de zakken en dep goed droog. Klop de eiwitten schuimig en haal de stukken vis erdoor. Paneer de vis met het Romescobroodkruim en leg de stukken op een bakplaat met bakpapier. Doe ze 3 minuten in een oven van 250°C om de korst krokant te maken. Leg 2 eetlepels saus midden op een bord. Snijd de zeeduivel schuin in tweeën en leg in de saus. Druppel wat vinaigrette om het geheel heen. Garneer met wat bieslook en amandelen.

Ribeye met gremolata en crème van sla

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

RIBEYE

2,5 KILO RIBEYE

TARTAAR

600 GR AFSNIJDSEL VAN DE
RIBEYE

1 SJALOT

OLIJFOLIE

MOSTERD

WORCESTERSHIRESAUS

ZOUT EN PEPER

15 KWARTELEIEREN

BEARNAISE

2 SJALOTTEN

2 BLAADJES LAURIER

10 ZWARTE PEPEKORRELS

2 DL DRAGON AZIJN

7 EIERDOOIERS

250 GR BOTER

3 EL DRAGON BLAADJES

ZOUT EN PEPER

GREMOLATA

2 CITROENEN

1 DL SIROOP 1 OP 1

450 GR MERG

5 EL PLATTE PETERSELIE

ZOUT EN PEPER

Ribeye

Laat de ribeye op kamertemperatuur komen. Snijd de ribeye bij zodat er een mooi rechthoekig stuk ontstaat. Kruid het vlees met peper en zout en smeer het in met olijfolie. Leg het in een braadslee en laat minmaal 2-3 uur in een oven van 60°C garen.

Tartaar

Snijd de ribeye afsnijdsels fijn tot tartaar. Breng op smaak met gesnipperde sjalot, worcestershiresaus, mosterd, olijfolie, peper en zout. Breek de kwarteleitjes in een kom.

Bearnaise

Doe de snipperde sjalot, laurier, peperkorrels en azijn in een pannetje. Breng aan de kook en laat zachtjes inkoken tot de azijn bijna verdampt is. Zeef het vocht in een pannetje. Breng de castrik aan de kook en haal van het vuur. Klop de dooiers door de castrik en verwarm het geheel voorzichtig tot het begint te binden. Klop de gesmolten boter er beetje voor beetje door. Wacht telkens tot de boter helemaal opgenomen is in de saus. Breng op smaak met dragon, zout en peper en doe over in een spuitzak.

Gremolata

Was de citroenen en schil er met de dunschiller repen schil van af. Laat de schilletjes drie keer opkoken in water om het bittere er af te krijgen. Doe de schilletjes in siroop 1 op 1 en laat 20 minuten trekken. Laat afkoelen en snijd ze piepklein (gebruik 3 eetlepels). Snijd het merg in kleine blokjes. Hak de peterselie fijn. Roer alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Warm net voor het serveren de gremolata heel licht op.

SAUS

4 SJALOTTEN

2 TEENTJES KNOFLOOK

2 LAURIERBLAADJES

2 TAKJES TIJM

1 EL GROF GEHAKTE PEPER

SCHEUT COGNAC

5 DL RODE WIJN

7,5 DL BRUINE KALFSFOND

SLA

3 KROPPEN BOTERSLA

SHERRY AZIJN

OLIJFOLIE

1 EIDOOIER

FRITES

2 KG GROTE BINTJES

MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:

SUD

PRIMITIVO DI MANDURIA
2008

Bordelaisesaus

Bak de gesneden sjalot, knoflook, laurier, tijm en peper een paar minuten. Blus af met cognac en wijn. Laat tot de helft inkoken en voeg dan de fond toe en laat opnieuw tot de helft inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Monteer met wat koude boter en doe over in een doseerfles en houd warm.

Crème van sla

Haal de bladeren van de kroppen sla. Houd de binnenste bladeren apart voor de garnering. Blancheer de slabladeren 10 seconden in gezouten water en doe direct over in ijswater. Laat de bladeren uitlekken en knijp het water eruit. Pureer de sla in de Magimix, voeg de eidooier, azijn en olie toe tot een gladde mayonaise ontstaat. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een doseerfles.

Pommes Pont Neuf

Schil de aardappels en snijd ze in frites van 2 cm dik en 7 cm lang; maak 2 frites per persoon. Kook ze beetgaar in gezouten water. Giet de frites af en laat ze uitdampen. Leg ze op een gastronormbak en doe ze 30 minuten in de vriezer. Frituur de frites op 180°C tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en strooi er wat zout op.

Eindbewerking en presentatie

Trek enkele strepen crème van sla en Bordelaisesaus over het bord. Maak een streep van warme gremolata midden op het bord. Maak een klein torentje van tartaar in een steker van 3½ cm. Haal de dooier uit het kwartelei massa met een lepeltje. Leg de kwarteldooier op de tartaar en strooi er een paar vlokken Maldon op. Leg de frites aan de zijkant van het bord met een dot bearnaise. Leg de plakken ribeye over de gremolata. Garneer met de achtergehouden slablaadjes die met een beetje olijfolie zijn aangemaakt.

Kersenijs met pistachecoulis en kirschschiim

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

CAKE

50 GR BLOEM
100 GR POEDERSUIKER
165 GR AMANDELMEEL
275 GR EIWIT
120 GR SUIKER
2 VANILLESTOKJES
75 GR SLAGROOM

KERSENIJS

7,5 DL KERSENPUREE
5 EIERDOOIERS
130 GR SUIKER
250 ML MELK
250 ML SLAGROOM
1,5 DL SIROOP 1 OP 1
3 EL AMARENE KERSEN SIROOP
30 GR GLUCOSE
1 TL STABILISATOR

GEMARINEERDE KERSEN

30 KERSEN
1 DL WITTE WIJN
1 DL WATER
100 GR SUIKER

PISTACHECOULIS

100 GR PISTACHE NOOTJES
2 DL SIROOP 1 OP 1
20 GR PISTACHE PASTA

KIRSCHSCHUIM

50 GR SIROOP 1 OP 1
4 BLAADJES GELATINE
100 GR WATER
50 GR KIRSCH

Cake

Zeef de bloem, poedersuiker en amandelmeel samen in een kom. Klop de eiwitten stijf en voeg daarna in delen de suiker en blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Schraap het merg uit de vanillestokjes en klop door de eiwitten. Vouw het meel door de eiwitten en ten slotte de geklopte slagroom. Beboter een vel bakpapier en bedek een vorm hiermee. Stort het beslag in de vorm en strijk het glad. Bak de cake af in een oven van 175°C tot goudbruin. Test gaarheid met een satéprikker. Laat de cake afkoelen in de koeling en snijd het in dobbelsteentjes van 1 cm.

Kersenijs

Kook de kersenspree in tot de helft. Klop de dooiers met suiker en glucose tot linten ontstaan. Voeg de dooiers bij de kersenspree en blijf roeren tot het bindt. Roer melk, slagroom, glucose, siroop, kersen siroop en stabilisator erdoor en zeef. Maak er ijs van in de ijsmachine. Doe het over in de vriezer om verder op te stijven.

Gemarineerde kersen

Breng witte wijn, water en suiker aan de kook. Ontpit de kersen en snijd ze doormidden. Doe de kersen en siroop over in een vacuümzak en vacumeer. Doe de zak 25 minuten in de sous vide bak van 65°C en laat daarna afkoelen in de zak.

Pistachecoulis

Kook siroop met de pistachenootjes in tot de helft. Pureer de massa in de Magimix. Voeg de pistachepasta toe en verdun de massa met water en laat het draaien tot een gladde crème ontstaat. Doe de crème over in een spuitzak.

Kirschschiim

Breng de siroop aan de kook. Roer de gewelde en uitgeknepen gelatineblaadjes door de siroop tot ze opgelost zijn. Roer water en kirsch door de siroop en laat afkoelen (niet in de koeling). Vlak voor het uitserveren de geleimassa overdoen in een ISI fles. Breng op druk met 2 patronen.

KERSEN GELEI

300 GR KERSEN PUREE

60 GR SUIKER

3 GR AGAR-AGAR

KERSEN JAM

200 GR KERSEN

75 GR SUIKER

2 GR PECTINE

30 AMARENE KERSEN

PISTACHE NOOTJES

WE DRINKEN ERBIJ:

DEAKIN ESTATE

SPARKLING SHIRAZ

Kersengelei

Breng de kersenspuree aan de kook. Roer de suiker erdoor tot het opgelost is. Voeg agar-agar toe en laat nog 1 minuut doorkoken. Bedek een vorm met plasticfolie en zeef de gelei erin. Zorg voor een laag van 1 cm dikte in de vorm. Laat opstijven in de koeling en snijd het in 1 cm blokjes.

Kersenjam

Ontpit de kersen en kook ze met suiker en pectine enkele minuten zodat de pectine geactiveerd wordt. Pureer de jam in de Magimix en laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Gebruik grote borden. Spuit een streep pistachecrème over het bord. Verdeel cake, kersengelei, doormidden gesneden Amarene kersen, gemarineerde kersen en kersenjam over het bord. Hak de pistache nootjes en leg een lepeltje nootjes midden op het bord. Doe hier een bolletje kersenijis op. Schud de ISI fles krachtig en spuit het kirschschiem in een bekken. Lepel enkele lepels kirschschiem rondom het bord.



Rueda Verdejo 2010 Blume

Rueda, ten westen van Madrid, is een van de toonaangevende gebieden in Spanje voor witte wijn. De wijngaarden liggen op 600-800 meter hoog en de grond heeft een hoog gehalte aan ijzer. Teneinde het fruit maximaal tot expressie te laten komen vindt de oogst in de nacht plaats bij gemiddeld 10°C. De most wordt 6-8 uur op max 8°C gehouden om zoveel mogelijk aroma uit de schillen te krijgen. Fermentatie vindt daarna plaats bij 16°C. Deze aanpak levert een wijn op met een prachtige neus en uitbundige aroma's. Het leverde bij de Berliner Winetrophy een gouden medaille op. In het eerste kwartaal van dit jaar groeide de verkoop van wijnen uit Rueda met 18,3% ten opzichte van vorig jaar.

Bianco di Custoza 2008, Montresor

De roots van de familie Montresor liggen in Frankrijk. In de 14e eeuw vertrok de familie naar Verona alwaar zij grond aan kochten en overgingen op de wijnbouw. Halverwege de 19e eeuw begon Giacomo Montresor met de verkoop van hun wijnen onder de familienaam. Deze wijn, gemaakt van Garganega, Chardonnay, Fer Servadou, Sauvignon en Tocai is complex, aromatisch en strogeel van kleur. 30% van de druiven wordt op nieuw Frans eiken gefermenteerd. Prachtig bij de garnalen en voldoende structuur voor de zeeduivel, mits de knoflook amandel saus niet overheerst.

Primitivo di Manduria " Sud" 2008, Feudi di San Marzano

8 jaar geleden bundelden twee grote spelers in de wijnbouw in Puglia hun krachten om over 500 hectare grond te kunnen beschikken en moderne middelen voor de vinificatie te kunnen aanschaffen. Deze bijna zwarte wijn van 100% primitivo ondergaat een houtrijping van 4 maanden. Een neus van donkerrood fruit en specerijen in de mond zwarte bessen, bramen, kersen, kruiden en vanille. Een prachtig glas wijn, een vriend voor een ieder.

Sparkling Shiraz Reserve, Deakin Estate

Gekozen op het contrast en niet op het zoet.

De wijngaarden bevinden zich dichtbij Melbourne. Na de pluk gisten de Shiraz druiven een week en worden vervolgens geperst en gedroogd. De wijn wordt gemaakt volgens de methode Charmat. De druiven worden na de pluk zachtjes geperst en hiervan wordt de basiswijn gemaakt. Hierna echter vindt de 2e gisting plaats in een gesloten vat waardoor het CO2 niet kan ontsnappen en er zo bubbels in de wijn ontstaan. Het resultaat is een wijn die de kruidige elementen van de Shiraz mooi weet te verenigen met het confiture-achtige fruit.

De wijnen zijn afkomstig van:

Wijnkoperij Wesseling

Torenlaan 33a, 1251HG Laren. Tel. 035-5311311