



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

# Menu september 2011

*Mozzarella met vele smaken*

Grant Achatz

*Zeeuwse mosselen met krab*

Sergio Herman

*Gebraiseerde lamsschenkel met parmezaan en artisjok*

Jannes Brevet

*Wortelijs met karnemelkschuim*

Rene Redzepi

*Catalaanse crème brûlée met aardbeiensaus*

Juan Roca

# *Mozzarella met vele smaken*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **TOMATENWATER**

---

3 KG TOMATEN UIT BLIK
AFSNIJDSEL VAN TOMATEN
15 GR ZOUT

---

## **TOMATENSCHUIM**

---

5 DL TOMATENWATER
4 GELATINE BLAADJES

---

## **TOMATENSTRIP**

---

8 GROTE VLEESTOMATEN
----------------------

---

## **CURRYCRÈME**

---

1 TL THAISE RODE CURRY PASTA
1 TL KOENJIT
5 DL TOMATENWATER
1 DL SLAGROOM
12 GR AGAR-AGAR

---

## **KOMKOMMER**

---

1 KOMKOMMER
0,5 DL WITTE WIJNAZIJN
1 DL 1 OP 1 SIROOP
5 GR ZOUT

---

### **Tomatenwater**

Doe de tomaten incl. sap in de Magimix en pureer samen met zout. Voeg de afsnijdsels van de tomatenstrips toe. Doe over in een met kaasdoek beklede zeef en vang het vocht op in een bekken. Het water wordt in verschillende bereidingen gebruikt.

### **Tomatenschuim**

Week de gelatine blaadjes in ijskoud water. Verwarm een beetje tomatenwater en los de uitgeknepen gelatine hierin op. Meng weer met de rest van het tomatenwater en breng goed op smaak met zout en suiker. Doe het over in de ISI fles en breng op druk met twee patronen. Leg de ISI fles in de koeling en schud iedere 10 minuten krachtig.

### **Tomatenstrip**

Ontvel de tomaten door ze heel even in kokend water te dompelen. Snijd beide uiteinden van de tomaten. Snijd het overgebleven middenstuk in tweeën waardoor twee 2cm dikke plakken tomaat ontstaan. Snijd het binnenste deel uit de tomatenplak maar laat een deel van de zaadlijsten zitten. Snijd de tomatenring open en vouw het open tot een lange strip met de velkant onder. Ieder strip moet vijf lamellen hebben. Zet apart tot de eindbewerking. Afsnijdsels voor het tomatenwater.

### **Currycrème**

Laat pasta en koenjit even in een pannetje fruiten in een drup olie. Voeg tomatenwater en slagroom toe en laat even opkoken. Voeg agar-agar toe en laat 1 minuut doorkoken onder voortdurend roeren. Laat afkoelen en opstijven. Doe het over in de Magimix en draai er een gladde crème van. Doe het over in een doseerfles.

### **Komkommer**

Schil de komkommer en haal de pitjes eruit. Snijd het in piepkleine brunoise. Breng azijn, siroop en zout aan de kook. Haal van het vuur en voeg brunoise van komkommer toe en laat afkoelen.

### **COUSCOUS**

100 GR COUSCOUS  
ZESTE VAN 2 CITROENEN

### **KROKANTE ROTS**

250 GR CIABATTABROOD  
100 GR ZWARTE OLIJVEN  
5 TENEN KNOFLOOK  
OLIJFOLIE

### **GELEI ROL**

4 DL WATER  
1 DL DONKERE STROOP  
5 GELATINEBLAADJES  
5 DL TOMATENWATER  
WAT SAFFRAANDRAADJES  
5 GR ZOUT  
5 GELATINEBLAADJES  
8 BOLLETJES MOZZARELLA  
A 50 GR  
30 SAFFRAANDRAADJES  
BASILICUM CRESS

### **WE DRINKEN ERBIJ:**

CANAIUOLO ROSATO,  
MONTENIDOLI 2010

### **Couscous**

Breng water aan de kook. Roer de citroenzeste door de couscous en giet zoveel kokend water over de couscous dat het net vochtig is. Laat 5 minuten garen en voeg eventueel nog wat kokend water toe. Breng op smaak met olijfolie, en zout.

### **Krokante rots**

Snijd het ciabattabrood in kleine brunoise. Hak de olijven heel fijn. Snijd de knoflook in dunne plakjes en blancheer enkele malen in een laagje kokend water. Dep de plakjes droog en hak fijn. Bak het brood in een beetje olijfolie in een matig hete pan en blijf erbij tot het brood krokant en licht kleurt. Roer de olijven en knoflook erdoor en breng op smaak met zout en peper. Maak hoopjes van een theelepeltje grootte op een gastroplaat. Doe de plaat in de vriezer en laat de rotsjes opvriezen.

### **Geleirol**

Zet twee ondiepe gastroplaten in de koeling. Week de gelatineblaadjes in ijskoud water. Breng water met stroop aan de kook en roer er 5 uitgeknepen blaadjes gelatine erdoor. Laat wat afkoelen en schenk op een koude gastroplaat. Laat het uitvloeien tot een laag van 3 mm en zet in de koeling. Let op dat de plaat volkomen vlak ligt. Breng tomatenwater met saffraandraadjes aan de kook en roer 5 uitgeknepen blaadjes gelatine erdoor. Laat wat afkoelen en schenk op een koude gastroplaat. Laat het uitvloeien tot een laag van 3 mm en zet in de koeling. Let op dat de plaat volkomen recht ligt. Haal de gestolde geleien uit de koeling en snijd ze in vierkanten van 8 cm. Leg een vierkant stroopgelei op een vierkant saffraangelei. Rol voorzichtig strak op en snijd er plakken van 2 cm breed van. Leg ze met de naadkant naar beneden terug op een gastroplaat en doe terug in de koeling. Herhaal tot er 15 rollen zijn en zet terug in de koeling.

### **Eindbewerking en presentatie**

Spuit een streep tomatenschuim op een rechthoekig bord. Leg de tomatenstrip voorzichtig op het schuim. Vul telkens een van de lamellen van de tomaat met een ingrediënt. Spuit in het eerste lamel een dot currycrème. Vervolgens een lepeltje komkommer, een lepeltje couscous en een krokante rots. Daarna een geleirol en als laatste een halve bol mozzarella. Versier de mozzarella met twee draadjes saffraan en een draai peper uit de molen. Verdeel wat basilicum cress over het geheel.

Tip: start snel met de gelei rol!

# Mosselen met Noordzeekrab

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## MOSSELEN

2 KG MOSSELEN
OLIJFOLIE
2 TENEN KNOFLOOK
2 TAKJES TIJM
2 DL WITTE WIJN
BOTER
1 DL KIPPENFOND
ZESTE VAN 2 LIMOENEN
SAP VAN 2 LIMOENEN
6 BLAADJES VERVEINE

## MOSSELCHIPS

150 GR GEKOOKTE RIJST
4 DL MOSSELKOOKVOCHT
2 DL WATER
50 GR GEKOOKTE MOSSELEN

## KRABSALADE

2 KG NOORDZEE KRABPOTEN
COURT BOULLION
3 EL ZELFGEMAAKTE MAYONAISE
1 EL CRÈME FRAÎCHE

## KNOFLOOKCRÈME

1 BOL KNOFLOOK
1 ONS SPINAZIE
3 EL BOTER
1 DL SLAGROOM
3 DL KIPPENFOND
CITROENSAP
OLIJFOLIE

## Mosselen

Bak mosselen even aan in hete olijfolie, voeg gesneden knoflook en tijm toe. Blus af met wijn en zet de deksel er 1 minuut op. Voeg een klont boter, kippenfond, zeste en sap van limoen en de verveinblaadjes. Laat kort koken tot de schelpen open zijn. Haal de mosselen uit de schelpen en doe ze terug in het kookvocht.

## Mosselchips

Verwarm rijst, mosselvocht, water en mosselen tot 90° C. Haal van het vuur en laat 20 minuten trekken. Pureer tot gladde paté in de Magimix. Strijk het dun (1 mm) uit op een siliconenmatje. Bak af op 120°C tot het droog is (halverwege omkeren), laat afkoelen en breek het in chips.

## Krabsalade

Krabpoten 5 minuten laten koken in courtbouillon. Poten uit de bouillon nemen, laten afkoelen en kneuzen met de achterkant van een mes. Het krabvlees uit de scharen nemen en zorgvuldig controleren op baleinen en stukjes pantser. Roer er de mayonaise en crème fraîche door en breng op smaak met zout en een beetje cayennepeper.

## Knoflookcrème

Blancheer de schoongemaakte knoflook tot de harde knoflooksmaak weg is. Stoof knoflook en spinazie in boter en voeg kippenfond en room toe. Laat alles zachtjes gaar stoven. Pureer in de Magimix. Breng op smaak met citroensap, zout en olijfolie. Zeef en breng over in een doseerfles.

---

**SJALOTTEN**

---

10 BANAANSJALOTTEN

---

2 DL BIER

---

2 DL SUSHIAZIJN

---

2 GR ZOUT

---

---

**LAMSOREN**

---

200 GR LAMSOREN

---

200 GR BOTER

---

ZESTE VAN 2 CITROENEN

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

CLOS LA CARIZIÈRE, 2010

---

MUSCADET SÈVRE &  
MAINE

**Sjalotten**

Pel de sjalotten en snijd ze in ringen. Haal de ringen uit elkaar en leg in een kom. Breng bier, azijn en zout aan de kook en schenk over de sjalotringen. Laat afkoelen en marineren tot gebruik.

**Lamsoren**

Op het laatste moment de boter verwarmen tot hij bruin is. (beurre noisette) De boter samen met de citroenzeste door de lamsoren roeren.

**Eindbewerking en presentatie**

Verwarm de mosselen in het kookvocht tot handwarm. Spuit wat knoflookcrème op het bord. Verdeel de mosselen over de borden. Leg een hoopje krabsalade op het bord en steek een mosselchip hierin. Verdeel de lamsoren en sjalotringen over de borden.

# Lamsschenkel met artisjok

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

**Zet diepe borden warm.**

## LAMSSCHENKEL

15 LAMSSCHENKELTJES
OLIJFOLIE
6 SJALOTTEN
1 LT LAMSFOND
3 TAKJES TIJM
3 TAKJES ROZEMARIJN
1 SINAASAPPEL
1 CITROEN
8 TENEN KNOFLOOK

## Lamsschenkel

Haal het overtollige (dikke laag) vet van de schenkels en snijd de (achilles)pees los van het bot aan het dunne eind van de schenkel. Bestrooien met zout en peper en aanzetten in hete olie. Voeg gesneden sjalotten toe en laat mee fruiten tot glazig. Doe over in een braadslee en voeg lamsfond, tijm, rozemarijn, sinaasappel, citroen en knoflook toe. Dek het af met alufolie en laat 2 uur garen in een oven van 175°C. Haal de schenkel uit het vocht en zeef het braadvocht. Leg de schenkels terug in de braadslee en laat "drogen" in een oven van 60°C. Kook het braadvocht in tot sausdikte monteer met klontjes boter en breng op smaak met zout en peper.

## ARTISJOKKEN

15 KLEINE PAARSE ARTISJOKKEN
1,5 LT WATER
1 DL WITTE WIJNAZIJN
ZOUT
2 TENEN KNOFLOOK
4 TAKJES TIJM
4 TAKJES ROZEMARIJN
4 TAKJES SALIE
2 DL OLIJFOLIE
½ BOSJE BASILICUM

## Artisjokken

Maak een courtbouillon van water, knoflook, tijm, rozemarijn en salie. Breng op smaak met zout. Fatsoeneer de artisjokken en laat ongeveer 5 minuten in de courtbouillon garen. Haal ze uit het kookvocht en snijd ze doormidden. Maak een marinade van olijfolie en basilicum en laat de warme artisjokken erin marinieren tot gebruik. Vlak voor het opdienen de artisjokken verwarmen in de marinade. Voeg evt. nog wat courtbouillon toe.

## GEKRUIDE BOTER

250 GR BOTER
½ BOS KERVEL
½ BOS PLATTE PETERSELIE
1 TAKJE TIJM
1 TAKJE ROZEMARIJN

## Gekruide boter

Smelt boter met kruiden in een pan, maar laat niet kleuren. Laat 30 minuten op 70°C trekken en zeef de boter.

## GROENE ASPERGES

30 GROENE ASPERGES
GEKRUIDE BOTER

## Asperges

Schil de groene asperges en kook ze gaar in gezouten water. Vlak voor het opdienen de asperges opwarmen in een klontje gekruide boter.

---

**RAAPJES**

---

15 MEIKNOLLETJES

---

GEKRUIDE BOTER

---

---

STUK PARMEZAANSE KAAS

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

DES HAUTS CHÂSSIS, 2009

---

CROZES HERMITAGE

**Raapjes**

Snijd de raapjes in plakken en kook ze gaar in gezouten water. Vlak voor het opdienen de raapjes opwarmen in een klontje gekruide boter.

**Eindbewerking en presentatie**

Maak Parmezaanse kaas krullen met een dunschiller (of truffelschaaf). Leg een lamsschenkel midden op een bord. Lepel er royaal saus over en garneer met asperges, artisjok en raapjes. Strooi wat Parmezaanse kaaskrullen over het geheel.

# Wortelsorbet met karnemelkschuim

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

## WORTELSAP

WINTERWORTELS

---

## WORTELPUREE

500 GR WINTERPEEN

8 DL WORTELSAP

---

## WORTELSORBET

375 GR WORTELPUREE

500 GR WORTELSAP

25 GR CITROENSAP

70 GR SINAASAPPELSAP

70 GR 1 OP 1 SIROOP

3 BLAADJES GELATINE

4 GR SUCRO

40 GR APPELAZIJN

---

## KARNEMELKSCHUIM

5 DL KARNEMELK

4 BLAADJES GELATINE

75 GR SLAGROOM

75 GR 1 OP 1 SIROOP

12 GR CITROENSAP

---

## DROPKOEK

2 EIEREN

3 EIDOOIERS

70 GR BLOEM

75 GR DROPSUIKER

1,5 GR ZOUT

---

## BOSPEEN

1 BOS BOSPEEN

1 LT WORTELSAP

APPELAZIJN

GROEN VAN BOSPEEN

---

## WE DRINKEN ERBIJ:

BULLES D'OR, BAUMARD

### Wortelsap

Maak voor dit totale gerecht 2,3 liter wortelsap met de sapcentrifuge

### Wortelpuree

Snijd winterpeen klein en kook in het wortelsap tot het sap verdwenen is. Pureer glad in de Magimix

### Wortelsorbet

Week de gelatineblaadjes in ijskoud water. Doe een bekken in de vriezer. Meng wortelpuree, wortelsap, citroensap, sinaasappelsap en siroop. Verwarm een beetje hiervan los de sucro en uitgeknepen blaadjes gelatine hierin op. Meng het met de rest van de wortelmengsel en breng op smaak met azijn. Doe het over in de ijsmachine en draai er sorbet van. Doe over in het bevroren bekken en laat verder opstijven in de vriezer.

### Karnemelkschuim

Week de gelatineblaadjes in ijskoud water. Meng karnemelk, slagroom, siroop en citroensap. Verwarm een beetje hiervan en los de uitgeknepen gelatine hierin op. Meng weer met de rest van het mengsel en giet in een ISI fles. Breng op druk met 2 patronen en doe over in de koeling. Regelmatig krachtig schudden.

### Dropkoek

Klop de eieren en dooiers tot een luchtig schuim. Vouw de resterende ingrediënten door de eieren en stort op een beboterde bakplaat. Bak af in 15 minuten op 170°C. Snijd (of breek) de koek in kleine stukken en droog in een oven van 70°C tot gebruik.

### Bospeen

Kook het wortelsap in tot stroop. Schil de bospeen in dunne schuine plakjes. Roer de wortelstroop door de plakjes bospeen en doe over in vacuümzakken. Vacumeer de zakken en laat 20 minuten garen in de sous-videbak van 65°C. Doe over in ijswater om af te koelen.

### Eindbewerking en presentatie

Leg een bolletje sorbet midden op een bord. Verdeel de plakjes bospeen rondom de sorbet. Strooi wat brokjes dropkoek rondom en garneer met enkele topjes van wortelgroen. Schud de ISI fles krachtig en spuit wat karnemelkschuim op de sorbet.

Opm.: Start met het kaneelijs en daarna de wortelsorbet.



# *Catalaanse crème brûlée met aardbeiensaus*

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **CATALAANSE CRÈME**

---

5 DL SLAGROOM

---

5 DL MELK

---

2 VANILLESTOKJES

---

11 EIERDOOIERS

---

150 GR SUIKER

---

## **AARDBEIENSAUS**

---

500 GR AARDBEIEN

---

50 GR SUIKER

---

## **KANEELROOMIJS**

---

6 DL MELK

---

2 DL SLAGROOM

---

150 GR SUIKER

---

10 GR KANEEL

---

50 GR GLUCOSESTROOP

---

6 GR SUCRO

---

---

SUIKER

---

AARDBEIEN

---

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

---

LA FLEUR D'OR,  
SAUTERNES

## **Catalaanse crème**

Breng slagroom en melk met de opengesneden vanillestokjes aan de kook. Neem van het vuur en klop er de dooiers en suiker door. Giet het mengsel in vormpjes en bak af in 45 minuten in een oven van 90°C.

## **Aardbeiensaus**

Was aardbeien en snijd ze in vieren. Doe ze met suiker in een vacuümzak. Laat 45 minuten garen in de sous-vide van 65°C. Leg de zak in ijswater om af te koelen. Open de zak en vang het sap op.

## **Kaneelroomijs**

Zet een bekken in de vriezer. Breng melk, slagroom en suiker aan de kook. Roer de rest van de ingrediënten erdoor, laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine. Doe het ijs over in het koude bekken en laat verder opstijven in de vriezer.

## **Eindbewerking en presentatie**

Stort de crème brûlée midden op een bord. Bestrooi met wat suiker en karameliseer met een brûléebrander. Giet er wat aardbeiensaus omheen. Garneer met een quenelle kaneelroomijs en plakjes aardbei.





Canaiuolo Rosato, Montenedoli (Toscane)

Zelden grijpt de wijncommissie naar een rosé, maar bij de mozzarella met vele smaken past deze bijzondere rosé uitstekend. Deze wijn van de canaiuolo druif wordt al vroeg in de winter gebotteld en behoudt zo zijn sprankelende frisheid. Fijne florale aroma's, hartige, minerale smaak, frisse en elegante, zachte structuur. Serveren: 12°C.

DOMAINES LANDRON, CHÂTEAU DE LA CARIZIERE, LE CLOS LA CARIZIERE  
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

De oudere leden weten nog wel dat we vroeger via Appie Heijn dood werden gegooit met muscadet. Zo erg, dat het iedereen ging tegenstaan en de wijn bijna geheel uit de schappen verdween. De wijncommissie is al jaren op zoek naar een goeie muscadet en eindelijk hebben we er eentje te pakken die in onze ogen uitstekend is: waarschijnlijk mede veroorzaakt door de ouderdom van de stokken: bijna 70!!! Jaar oud, waardoor er ook maar een beperkte opbrengst per hectare is. De druif van de muscadet heet officieel melon de bourgogne, maar door velen ook gewoon muscadet genoemd. De wijnstokken zijn zeer goed bestand tegen lage temperaturen van de Loirestreek. Door de ligging vlakbij de Atlantische Oceaan heeft de wijn een mooi ziltig toontje naast het frisse citrusfruit. Is een klassieke zeevruchten begeleider. Past dus ook uitstekend bij de mosselen.

Domaine des Hauts-Chassis, Les Galets Rouge  
Crozes-Hermitage AOC, Rhône - 100% syrah!

Zeer aromatisch, rijp fruitig type Crozes-Hermitage, met cassis en kersencompote, ondersteund door een snuffje witte peper, specerijen en een hint van hout. In de mond, fris in aanzet, zuiver, rijk en krachtig van structuur, maar vooral niet 'te' zwaar. Fijne, versmolten tannines. Serveren: 14-16°C.

Bulles d'Or (bij het wortelijs en karnemelkschuim)


Het is een blend van chenin, chardonnay en verdelho, koel vergist tot 5.5% alcohol en daarna is de gisting door koeling gestopt zodat de overige suikers nog lekker in de wijn aanwezig zijn.


La Fleur d'Or, Sauternes, Bordeaux,  
sauvignon, sémillon, muscadelle


Klassiek gevinifieerd van gebotrytiseerde druiven (sauvignon, sémillon, muscadelle) in meerdere plukgangen geoogst. Gegist en opgevoed in kleine vaten van Frans eikenhout. Enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van deze wijn ten goede komen. Vloeibaar goud van kleur. Zeer expressieve neus, gekonfijte citrusvruchten, zuivere frisse botrytis aroma's. In de mond bijzonder fris in aanzet, weelderig, romig, zalvig zoet, spannend tot de laatste slok. Verrassend lange finale.

De wereldberoemde wijnschrijfster Jancis Robinson plaatste deze wijn op de derde plaats van haar favorietenlijst bij de jaarlijkse blindproeverij in Buckingham Palace.


Wijnen afkomstig van [De Gouden Ton](#)

 Willemsparkweg 158 1071 HS Amsterdam

 020-6796231

 020-6720295

 [amsterdam@degoudenton.nl](mailto:amsterdam@degoudenton.nl)

 maandag t/m vrijdag 10:00 tot 18:00 uur; zaterdag 10:00 tot 17:00 uur.