



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu oktober 2011

Bloemkoolpannacotta met kaviaar

Thomas Keller

Cannelone met zwezerik en truffelsaus

Jannis Brevet

Eendenborst met peer en waterkers

Rene Redzepi

Hertenbiefstuk met dadelkorst en quinoa

Charlie Trotter

Gekarameliseerde banaan met rumgebak

Juan Roca

Bloemkool pannacotta met kaviaar

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

BLOEMKOOL

1 BLOEMKOOL

3 EL BOTER

2,5 DL SLAGROOM

3 BLAADJES GELATINE

OESTERGELEI

8 OESTERS

3 BLAADJES GELATINE

ZWARTE PEPER

AVRUGA KAVIAAR

WE DRINKEN ERBIJ:

ALBARIÑO, 2010

SPANJE

Bloemkool pannacotta

Zet kleine soufflébakjes in de koeling. Snijd de bloemkoolroosjes doormidden en doe over in een pan zodat de bodem bedekt is met één laag roosjes. Voeg boter en net zoveel water tot de roosjes bijna onder water staan. Kook de bloemkool tot het water bijna weg is en voeg de room toe. Kook weer tot room tot de helft is verdwenen is. Pureer bloemkool met room in de Magimix en voeg geweldige gelatine toe. Breng op smaak met zout. Verdeel de bloemkool over de soufflébakjes. Strijk de bovenkant goed glad en zet terug in de koeling.

Oestergelei

Haal de oesters uit de schelp en vang het vocht op via een fijne zeef. Wel de gelatineblaadjes en los ze op in 4 eetlepels kokend water. Meng gelatine door oestervocht en maal er een beetje peper over. Doe in de koeling en roer regelmatig tot het lobbijg maar nog wel vloeibaar wordt. Verdeel de gelatine over de bakjes met bloemkool pannacotta en zet terug in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Doe een lepeltje kaviaar op de bloemkool pannacotta.

Cannelone met zwezerik en truffelsaus

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

PASTAVELLEN

200 GR BLOEM

2 EIEREN

OLIJFOLIE

ZOUT

Pastavellen

Draai pasta van bloem, eieren, olijfolie en zout in de Magimix. Laat 30 minuten rusten en draai er pastavellen van in de pastamachine op stand 5. Kook de vellen in ruim water gaar. Bewaar in lauw water tot gebruik.

PERSILLADE

½ BOS PLATTE PETERSELIE

1 TEEN KNOFLOOK

100 GR PANKO

RASP VAN ½ CITROEN

4 EL OLIJFOLIE

Persillade

Hak de peterselie en knoflook heel fijn. Roer panko, olijfolie en citroenrasp erdoor.

ZWEZERIK

750 GR ZWEZERIK

BOTER

Zwezerik

Pocheer de zwezerik gaar in gezouten water in 20 minuten. Laat wat afkoelen, ontvlies de zwezerik en ontdoe van alle vetgedeeltes. Snijd het in kleine stukjes. Bak kort aan in boter en roer de persillade erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de pastavellen in banen ter grootte van de buisjes (4cm Ø = 10x11cm). Beboter de buisjes van binnen en bekleed de binnenzijde met pasta. Lepel er de zwezerik in en druk aan. Stoom 8 minuten op 85°C.

PETERSELIECOULIS

2 BOSSEN PLATTE

PETERSELIE

2 DL GEVOGELTEFOND

ZOUT

Peterseliecoulis

Blancheer de peterselieblaadjes kort en doe over in ijswater. Knijp goed uit en pureer in de Magimix met de gevogeltefond. Zeef en breng op smaak met zout.

TRUFFELSAUS

50 GR SJALOT

BOTER

1 DL WITTE WIJN

½ DL PORT

50 GR TRUFFEL

1 DL TRUFFELJUS

BOTER

Truffelsaus

Zweet gesnipperde sjalot aan in boter. Voeg witte wijn en port toe en laat inkoken. Haal van het vuur en roer gehakte truffel en truffeljus door de sjalotten en monteer met boter. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Bak de langoustines kort aan in ruim boter. Breng op smaak met zout. Doe een eetlepel peterseliecoulis midden op een bord. Druk de vormpjes uit op het bord. Leg een langoustine naast de cannelone. Verdeel de truffelsaus eromheen.

15 LANGOUSTINES

WE DRINKEN ERBIJ:

CALA SILENTE, 2010,
SARDINIË

Eendenborst met peer en waterkers

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

EENDENBORST

750 GR TAMME

EENDENBORST

BOTER

Eendenborst

Snijd het vet van de eendenborst kruislings in. Maak diepe en kleine ruitjes. Bak de borst op de velzijde op heel klein vuur tot het vel helemaal krokant is. Voeg tegen het einde van de baktijd een klont boter toe en lepel regelmatig wat vet en boter over de eendenborst. Als het vel klaar is de borst omdraaien en heel even laten meebakken. Laat 8 minuten rusten en snijd het in plakken op de snijmachine (stand 1 cm).

WATERKERSSAUS

2 BOSSEN

WATERKERSBLAADJES

½ DL WATER

1 DL WITTE BALSAMICO

AZIJN

MOSTERD

2 DL DRUIVENPIT OLIE

Waterkerssaus

Pureer waterkers, water, azijn en mosterd in de Magimix. Voeg olie toe en laat nog kort draaien. Zeef de emulsie en breng eventueel op smaak met wat extra azijn.

TIJMOLIE

1 BOS TIJM

¼ BOS PLATTE PETERSELIE

1 DL DRUIVENPIT OLIE

Tijmolie

Blancheer de tijm 5 minuten en de peterselie kort. Haal de blaadjes van de stelen en droog ze af. Verwarm de blaadjes in olie tot 60°C en laat 10 minuten trekken. Pureer de tijmolie in de Magimix.

Peer en prei

Schil de peren en snijd ze in plakken van 1 cm. Snijd het klokkenhuis eruit en bak kort aan een kant in een anti-aanbakpan. Maak de prei schoon en blancheer 15 minuten in gezouten water. Snijd de prei in stukken van 10 cm. En dan in de lengte doormidden. Spreid de tijmolie over een bakplaat en leg de peren (bakkant naar beneden) en de prei in de olie. Laat trekken tot gebruik.

PEEREN PREI

4 COMICE PEREN

8 DUNNE PREIEN

SHISO PURPLE CRESS

Eindbewerking en presentatie

Maak cirkelvormige strepen waterkerssaus op een bord. Leg een plak peer, een stuk prei en twee plakken eendenborst op het bord. Garneer met enkele blaadjes shiso.

WE DRINKEN ERBIJ:

MEDIAN, 2010

PETIT VERDOT, FRANCE

Hertenbiefstuk met dadelkorst

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

QUINOA

750 GR QUINOA

BOTER

100 GR SPEK

50 GR WORTEL

50 GR BLEEKSELDERIJ

SHERRY AZIJN

SCHORSENEREN

10 SCHORSENEREN

MELK

BOTER

SAUS

1 LT WILDFOND

5 CM VERSE GEMBER

CANTHARELLEN

250 GR CANTHARELLEN

BOTER

HERTENBIEFSTUK

1,5 KG HERTENBIEFSTUK

8 PEULEN KARDEMOM

2 DL WITTE WIJN

2 GROENE THAISE
PEPERTJES

250 GR DADELS

SALIE BLAADJES

BOLLETJES GEMBER

WE DRINKEN ERBIJ:

ROCHE AUDRAN, 2009

Quinoa

Spoel quinoa af tot het water helder is. Stoom quinoa in een laagje gezouten water in 15-20 minuten zachtjes gaar. Snijd spek, wortel en bleekselderij in piepkleine brunoise. Bak spek 2 minuten in wat boter. Voeg wortel en bleekselderij toe en laat 2 minuten meebakken. Voeg quinoa toe en laat nog eens 2 minuten doorwarmen. Breng op smaak met azijn en zout.

Schorseneren

Schil schorseneren en snijd ze in stukken van 5 cm. Doe direct in de pan met melk. Kook ze gaar in de melk in 5 minuten. Pureer een derde van de schorseneren met wat melk tot een dikke crème in de Magimix. Zeef en breng op smaak met peper en zout. Doe over in een doseerfles en houd warm. Bak de resterende schorseneren goudbruin in boter en breng op smaak met peper en zout.

Saus

Kook de wildfond in met stukjes gember tot sausdikte. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Monteer met een klontje boter. Doe over in een doseerfles en houd warm.

Cantharellen

Borstel de cantharellen schoon en snijd het zanderige uiteinde van de steeltjes eraf. Bak kort in boter en breng op smaak met zout.

Hertenbiefstuk

Haal de zaadjes uit de pepertjes en snijd de pepers piepklein. Haal de pitten uit de dadels en snijd ze in stukken. Haal de zaadjes uit de kardemompeulen en rooster ze in een droge pan tot de geuren los komen. Voeg witte wijn, pepertjes en dadels toe en laat wat inkoken tot een dikke brij. Prak het mengsel fijn. Smeer de hertenbiefstuk in met olie en peper en zout. Braad de biefstuk aan alle kanten 2 minuten. Smeer de biefstuk in met het dadelmengsel en laat enkele minuten rusten. Snijd de hertenbiefstuk in plakken van 1 cm.

Eindbewerking en presentatie

Snijd de salieblaadjes in flinterdunne reepjes. Snijd de bolletjes gember in piepkleine brunoise. Maak een patroon van schorseneren en wildsaus op het bord. Leeg een hoopje quinoa midden op het bord. Leg twee plakken hertenbiefstuk hierop. Verdeel de cantharellen en schorseneren over de borden en garneer met salie (bescheiden) en gember.

Gekarameliseerde banaan met rumgebak

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

BANAAN

300 GR SUIKER

5 EL WATER

2 DL RUM

SCHIL VAN 2 CITROENEN

SCHIL VAN 2 SINAASAPPELS

8 BANANEN

CHOCOLADE SORBET

6 DL WATER

50 GR INVERTSUIKER

50 GR SUIKER

50 GR DEXTROSE

5 GR STABILISATOR

2 EL WITTE RUM

250 GR WITTE CHOCOLADE

GEBAK

300 GR BOTER

220 GR FIJNE SUIKER

4 EIEREN

4 EIERDOOIERS

400 GR BLOEM

4 GR BAKPOEDER

200 GR EIWIT

300 GR SUIKER

BRUINE RUM

VANILLESUIKER

4 VANILLESTOKJES

5 EL LICHTE

BASTERDSUIKER

5 EL DONKERE

BASTERDSUIKER

WE DRINKEN ERBIJ:

PMC EISWEIN, 2008

Banaan

Maak een karamel van suiker en water in een hoog pannetje. Blus af met rum en laat de alcohol verdampen. Roer tot alle karamel is opgelost. Voeg citroen- en sinaasappelschillen toe. Pel de bananen en doe ze per vier in een vacuümzak. Verdeel de karamel over de zakken en trek vacuüm. Gaar de bananen in een sousvide bak van 65° C in 20 minuten.

Witte chocolade-rum sorbet

Doe een bekken in de vriezer. Breng water en invertsuiker aan de kook. Neem van het vuur zodra het mengsel aan de kook komt. Roer de suiker, dextrose en stabilisator door tot alles is opgelost. Roer de rum en witte chocolade door tot de chocolade is gesmolten. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Doe over in het gekoelde bekken en laat verder opstijven in de vriezer.

Gebak met rum

Draai boter en suiker in de mixer romig. Voeg al draaiend een voor een de eieren en dooiers toe. Zeef de bloem met het bakpoeder en doe het al draaiend bij het mengsel in de mixer. Klop schuim van de eiwitten en suiker en schep dit lichtjes door het beslag. Stort het beslag op een anti-aanbak bakplaat en strijk het beslag glad (laag moet 3 cm dik zijn). Bak het gebak af in 15 minuten in een oven van 160°C. Controleer de gaarheid. Besprenkel en bestrijk het gebak zeer royaal met rum zodra het uit de oven komt.

Vanillesuiker

Halveer vanillestokjes en schraap het merg eruit. Snijd de vanillepeulen nogmaals in tweeën in de lengte en bewaar voor de garnering. Roer het vanillemerg met de twee suikers door elkaar maar houd de suikers apart van elkaar.

Eindbewerking en presentatie

Snijd het gebak in vierkanten van 3x3 cm en schik er een op een bord. Schik er een doormidden gesneden warme banaan naast en wat kooknat over de banaan. Leg een quenelle sorbet op het gebak en daarop een vanillestokje. Garneer met een streep vanillesuiker.

De oktober wijnen:

Vina Cartin Albarino 2010

Wijn uit Rias Baixas, in het uiterste noordwesten van Spanje. De streek is de thuisbasis van de bekende albariño wijnen. Wijn zonder houtrijping in een zuivere, toegankelijke stijl. Het gebruikte ras wordt terplekke de albariño gallego genoemd, maar die naam is te onbekend om vermeld te worden op het etiket. De druivenranken zijn traditioneel hoog opgebonden aan palissaden. Het klimaat is vochtig en zo worden de druiven beter droog geblazen door de wind. Ook krijgen ze met deze methode optimaal zonlicht. De wijnen van 2009 scoorden allebei al hoog in de bekende Spaanse wijnjaargids van 2011, de Guia Peñin met 90 en 91 punten. De wijn heeft een lichtgele kleur met een briljant uiterlijk. In de volle, bijna stuivende geur zijn aspecten van vers fruit en lichte kruidigheid te ontdekken. Aantrekkelijk in deze zeer verteerbare wijn zijn de mooie evenwichtige zuren en citrusaroma's. De afdrank is levendig en fruitig. Koel drinken rond de 9°C.

Santadi Cala Silente Vermentino Sardinië 2010

Santadi ligt op de meest zuidelijke punt van Sardinië. Door deze ligging is de invloed van de Middellandse Zee behoorlijk groot: altijd een stevige bries door de wijngaarden en 's nachts koelt het betrekkelijk weinig af. Kortom, ideale omstandigheden voor het rijpen van druiven. 100% Vermentino. Als je deze druiven vervolgens door de beste Italiaanse oenoloog, Giacomo Tachis (de grondlegger van o.a. Tignanello, Solaia en Sassicaia!), laat 'transformeren' in wijn, kan het resultaat alleen maar goed zijn. De druiven voor deze wijn mogen wat langer aan de stokken blijven hangen en ondergaan een zeer strenge selectie. Men spreekt bij Santadi ook wel van de 'cru-selectie'. Door de langere rijping is het een complexe, rijke wijn. Een glas vol specerijen, gedroogd fruit en een druppel honing.

Median Petit Verdot 2010

De wijngaarden van 'Median' liggen aan de flanken van de oude vulkaan Roque Haute, dichtbij de Middellandse Zee, op een ruig terrein geurend naar de kruiden van de garrigue. De jonge Aurélie Trebuchon-Vic maakt hier een opmerkelijke en best unieke wijn. Wijnen van 100% petit verdot zijn zeldzaam. (in Grand Cru's in de Medoc vaak niet meer dan een paar procent). Zwart fruit en specerijen markeren de geur. In de mond is de wijn fris en zuiver met een perfecte harmonie tussen ingetogen zacht fruit. Met de lengte van een klasse wijn! Alleen dan voor een spotprijs.

Roche Audran Marius Côtes du Rhone Villages Visan 2009

Eindelijk is het zover. Nauwelijks tien jaar nadat de toen nog piepjonge Vincent Rochette de coöperatie van Visan verliet om zijn eigen wijnen te maken, zijn de eerste 100% biodynamische wijnen (Demeter) van zijn hand een feit! De Marius Père Mayeux is een villages wijn van wijngaarden uit Visan. Kalk- en zandsteen met klei en los gesteente. De grenache (79%) staat op rode klei, de syrah (21%) op donkerbruine bodem. De lek- en de perswijn van verschillende percelen worden apart gerijpt op verschillende houten vaten, zowel op barriques als middelgrote ovalen voeders. Pas na twaalf maanden kan het assembleren beginnen. Intens geurige en smaakvolle wijn met fris fruit. Tonen van cassis, zwarte kersen, espresso en bitterzoete cacao. Krachtig, maar met ronde tannines.

PMC Eiswein

De initialen PMC staan voor Peter, Münzenrieder, Cristoph. De broers hebben in 1999 het bedrijf van hun ouders overgenomen. De PMC wijnmakerij ligt aan de oostkant van de Neusiedl See in Apleton, het Oostenrijkse dorp met de meeste zonuren per jaar. De regio is bekend om haar Eisweinen die altijd met de hand geplukt worden als de temperatuur onder -8°C zakt. De PMC Eiswein wordt gemaakt van de grüner veltliner en chardonnay druiven. In de geur vrij stuivend met rijpe appeltonen, een hint van hopjes en mooie botrytis tonen. De smaak is zeer druivig en zet krachtig aan met rijp fruit, lichte kruidigheid en een zachte toon van rozijntjes. De zoetheid is mooi gedoseerd en de juiste zuurbalans zorgt voor de verteerbaarheid van deze wijn.

Wijnen afkomstig van **Pasteuning, Willemsparkweg 11, 1071 GN Amsterdam.**

Tel.. 020 6622455

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