



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu november 2011

Truffelmerengue met eekhoorntjesbrood

Rene Redzepi

Kastanjeravioli met kaas-knolselderijsaus

Thomas Keller

Fazantborst met abrikoos-kerriesaus

Charlie Trotter

Geitenkaas met bieten

Thomas Keller

Yoghurtcharlotte met bosbessensaus

Thomas Keller

Truffelmerengue met eekhoorntjesbrood

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

TRUFFELMERENGUE

6 EIWITTEN

2 G ZOUT

2 EL WITTE BALSAMICO
AZIJN

50 GR TRUFFEL

STOKBROOD

1 BEVROREN STOKBROOD

GESMOLTEN BOTER

CÊPESOLIE

50 GR CÊPES

10 GR GEDROOGDE CÊPES

1 DL DRUIVENPITOLIE

DOOIERSAUS

6 DOOIERS

CÊPES OLIE

100 GR CÊPES

GESMOLTEN BOTER

WE DRINKEN ERBIJ:

LA FROSCÀ, 2008

SOAVE CLASSICO

Truffelmerengue

Begin pas vlak voor aan tafel gaan met de merengue.

Bewaar de dooiers voor de dooiersaus.

Klop eiwitten tot merengue en voeg op het laatst zout en azijn toe. Snijd de truffel fijn en roer voorzichtig door de merengue. Verdeel de merengue op een met bakpapier (of silpad) bedekte bakplaat. Laat de merengues 6 minuten stomen op 75°C (combistand).

Stokbrood

Snijd 30 dunne plakjes van het bevroren stokbrood. Kwast de plakjes met wat gesmolten boter en leg in onregelmatige vormen op een bakplaat. Laat het brood in 7-8 minuten goudbruin en krokant bakken in een oven van 180°C. breng op smaak met wat zout.

Cêpesolie

Week de gedroogde cêpes enkele minuten in heet water en knijp ze daarna goed uit. Hak de gedroogde en verse cêpes fijn en doe met de olie in een bakje. Laat het tot gebruik in een oven van 100°C trekken.

Dooiersaus

Laat de dooiers 15 minuten sous-vide garen in water van 65°C. Klop de dooiers met de gezeefde cêpesolie tot een homogene saus. Breng op smaak met zout en peper.

Cêpes

Snijd de cêpes in flinterdunne plakjes. Kwast wat gesmolten boter over de plakjes en leg op een bakplaat met bakpapier. Laat de cêpes 2 minuten warmen in een oven van 200°C. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Dresseer 1-2 eetlepels dooiersaus in een cirkel op een bord. Leg een truffelmerengue op de saus en verdeel de stukjes brood en cêpes over het bord.

Kastanjeravioli met kaas-knolselderijsaus

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

GROENTEBOUILLON

WORTEL, BLEEKSELDERIJ,
PREI, UI, BOUQUET GARNI,
PEPERKORRELS

PASTAVELLEN

200 GR BLOEM

2 EIEREN

1 TL ZOUT

2 EL OLIJFOLIE

KASTANJEVULLING

250 GR KASTANJES

2 LAURIERBLAADJES

½ LT GROENTENBOUILLON

250 GR MASCARPONE

TRUFFELOLIE

KAASSAUS

1 UI

1 TEEN KNOFLOOK

175 GR KNOLSELDERIJ

1 AARDAPPEL

½ LT GROENTEBOUILLON

1,25 DL SLAGROOM

100 GR FONTINAKAAS

125 GR BOTER

TRUFFELOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

PANIZZI VERNACCIA DI
SAN GIMIGNANO, 2009

Groentebouillon

Maak 1 liter groentebouillon.

Pastavellen

Maak een pastadeeg in Magimix van alle ingrediënten.

Laat het deeg 30 minuten rusten en draai er vellen van op stand 7.

Kastanjevulling

Doe de kastanjes met bouillon en laurierblad in een pan en laat 15 minuten zachtjes koken. Zeef de kastanjes maar bewaar het vocht. Doe de kastanjes zonder laurier in de Magimix en pureer. Doe er net zoveel kookvocht bij tot een homogene pasta ontstaat. Doe de pasta over in een schaal en roer de mascarpone en boter erdoor. Breng hoog op smaak met truffelolie en zout. Vul een spuitzak met een opening van 2 cm Ø met de kastanjevulling. Maak 45 ravioli en leg ze op een bebloemde plaat. Dek ze af met een theedoek tot gebruik.

Kaassaus

Snipper de ui en knoflook en fruit zachtjes tot ze zacht zijn. Voeg de blokjes knolselderij en aardappel toe en net zoveel groentebouillon tot alles onder staat. Laat zachtjes garen en giet af maar bewaar het kookvocht. Pureer de groenten in de Magimix en voeg een beetje kookvocht toe tot alles egaal glad is. Doe de groentepuree over in een pan, voeg de slagroom en wat van het kookvocht toe en laat 10 minuten zachtjes koken tot een niet te dikke saus. Rasp de kaas.

Beurre monté

Breng 3 el water aan de kook in een pannetje. Klop de boter in blokjes door het water tot een saus ontstaat.

Eindbewerking en presentatie

Breng water met zout aan de kook in een grote pan. Kook de ravioli in ongeveer 5 minuten zachtjes gaar. Breng de saus aan de kook en klop de geraspte kaas erdoor tot het opgelost is en roer er tenslotte de beurre monté door. Breng op smaak met truffelolie en zout en peper. Leg drie ravioli in een kombord en verdeel er wat saus overheen.

Fazantborst met abrikoos-kerriesaus

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

FAZANTBORST

5 FAZANTEN

FAZANTENSAUS

FAZANTKARKASSEN

1 LT GEVOGELTEBOUILLON

PREI

8 PREIEN

2 EL BOTER

½ LT GEVOGELTEBOUILLON

AARDBEIEN

2 BAKJES AARDBEIEN

PISTACHEOLIE

ABRIKOOS-KERRIESAUS

100 GR GEDROOGDE

ABRIKOZEN

2 TL KERRIEPOEDER

2 DL MIRIN

WATER

100 GR PISTACHENOOTJES

BLAADJES BASILICUM

PISTACHEOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

LUCA¹

ST. LAURANT TROCKEN,
2008

Fazantborst

Snijd de borsten van de fazantenkarkassen maar laat het vel eraan. Gebruik de karkassen voor de saus. Wrijf de borsten in met zout en peper. Bak de fazantborsten op matig vuur 2 minuten aan iedere kant. Plaats de borsten minimaal 30 minuten in een oven van 60°. Snijd de borsten in dunne plakken.

Fazantensaus

Hak de karkassen in stukjes en zet aan in olie. Als de fazant goed gekleurd is, de gevogeltebouillon toevoegen en de bodem van de pan goed schoonschrapen. Laat inkoken tot sausdikte en zeef. Breng op smaak met zout en peper.

Prei

Maak de prei schoon en snijd in stukjes. Doe de prei met boter en gevogeltebouillon in een pan en laat zeer zachtjes inkoken tot het vocht bijna helemaal weg is.

Aardbeien

Snijd de kroontjes van de aardbeien en daarna doormidden. Hussel wat pistacheolie door de aardbeien en verwarm ze in een hete pan.

Abrikoos-kerriesaus

Doe de abrikozen en kerrie in de Magimix en pureer. Voeg de mirin toe en laat draaien tot een egale gladde puree. Voeg eventueel water toe tot een saus ontstaat. Zeef de saus.

Eindbewerking en presentatie

Hak de pistachenootjes grof. Snijd de basilicumblaadjes ragfijn. Verdeel de prei midden op een bord. Maak een rondje abrikozensaus rondom de prei. Lepel de fazantsaus over de prei en leg de plakken fazant op de prei. Verdeel de pistachenootjes en basilicumblaadjes over het geheel. Geef een draai zwarte peper over het bord.

Geitenkaas met bieten

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

BIETENSAP

CA. 4 RODE BIETEN

BIETENSTROOP

½ L BIETENSAP

2 EL RODE WIJN AZIJN

GEPOFTE BIETEN

5 RAUWE RODE BIETEN

5 RAUWE GELE BIETEN

BIETENPOEDER

2 RAUWE RODE BIETEN

BOKKENSPRONG
GEITENKAAS MET AS

BIETENBLAADJES

WE DRINKEN ERBIJ:

FRÉDÉRIC MALIBEAU

LES ROUILLÈRES, 2009

Bietensap

Boen de bietjes schoon en verwijder de wortelaanzet. Maak met behulp van de sapcentrifuge ½ liter bietensap.

Bietenstroop

Kook het bietensap zachtjes in tot grote bellen ontstaan. Voeg azijn toe en laat inkoken tot stroop. Doe over in een doseerfles.

Gepofte bieten

Doe de bieten afzonderlijk in aluminiumfolie met een eetlepel olie. Vouw de pakketjes goed dicht en laat in een oven van 200°C in 1½ tot 2 uur garen. Controleer met een prikker of ze gaar zijn. Laat ze afkoelen, schil ze en snijd de rode bieten in julienne van 5 x ½cm. Snijd de gele bieten in plakjes van ½ cm en maak van de plakjes rondjes van 5 cm met een uitsteker. Breng de bieten op smaak met olijfolie en zout.

Bietenpoeder

Schil de rauwe bieten en hak ze fijn in de Magimix. Dep het pulp zo goed mogelijk droog met keukenpapier en spreid het uit over een bakplaat. Laat de bietenpulp drogen in een oven van 100°C. Maal de pulp fijn in de koffiemolen tot poeder.

Eindbewerking en presentatie

Portioneer de geitenkaas. Maak de bietenblaadjes aan met olijfolie en zout. Decoreer het bord met druppeltjes bietenstroop. Leg midden op het bord een plakje gele biet, daarop 3 staafjes rode biet julienne, daarop weer 3 staafjes rode biet julienne (op 90° van de onderste) en daarop weer een plakje gele biet. Leg een stukje geitenkaas hierop. Verdeel wat bietenblaadjes over de geitenkaas en strooi een beetje bietenpoeder over het bord.

Yoghurtcharlotte met bosbessensaus

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

YOGHURTCHARLOTTE

2,5 DL GRIEKSE YOGHURT

2 DL SLAGROOM

60 GR SUIKER

2 GR AGAR-AGAR

CRÈME ANGLAISE

1 VANILLESTOKJE

2,5 DL SLAGROOM

2,5 DL MELK

125 GR SUIKER

5 EIERDOOIERS

PEPERSIROOP

1 DL WATER

100 GR SUIKER

10 ZWARTE PEPERKORRELS

KOEKJES

250 GR GESCHAAFDE
AMANDELEN

125 GR SUIKER

2 EL MAÏZENA

3 EIWITTEN

125 GR SUIKER

BOSBESSENSAUS

2,5 DL WITTE WIJN

RASP EN SAP VAN 1 CITROEN

500 GR BOSBESSENPUREE

125 GR SUIKER

WE DRINKEN ERBIJ:

CHÂTEAU DES TOURS, 2007

Yoghurtcharlotte

Breng slagroom aan de kook met de suiker en de agar-agar en laat 2 minuten zachtjes koken. Haal van het vuur af en roer tot alle suiker is opgelost. Voeg daarna de yoghurt toe en controleer op smaak. Verdeel de yoghurt over de vormpjes en doe over in de koeling om op te laten stijven.

Crème Anglaise

Schraap het merg uit het vanillestokje en doe het met het stokje en de slagroom, melk en de helft van de suiker in een pannetje. Breng aan de kook en roer regelmatig tot de suiker opgelost is. Laat zachtjes pruttelen. Klop de dooiers met de andere helft van de suiker tot een witte crème. Giet al kloppend de crème bij de room en laat heel zachtjes binden. Haal van het vuur en schenk direct via een zeef over in een bekken op ijswater om het af te laten koelen.

Pepersiroop

Maal de peperkorrels grof in een vijzel. Breng water en suiker aan de kook en voeg peper toe. Laat 5 minuten zeer zachtjes pruttelen en daarna afkoelen. Als het afgekoeld is de peper uit de siroop zeven.

Koekjes

Maal de amandelen, suiker en maïzena tot een fijn poeder in de Magimix. Klop de eiwitten stijf en voeg daarna beetje voor beetje de suiker toe en blijf kloppen tot de suiker geheel is opgelost. Vouw het amandelpoeder door de merengue. Strijk het beslag dun (½ cm) uit over twee bakplaten die met bakpapier bedekt zijn. Bak 10 minuten af in een oven van 150°C. Druk rondjes van 4 cm uit de koek en snijd de koekjes snel doormidden. Als het mes niet goed door de koekjes gaat kan een drup olie op het lemmet van het mes helpen. Er moeten 7 koekjes per persoon zijn. Maak wat extra voor de breuk. Doe de koekjes terug in de oven en bak ze af in 15 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.

Bosbessensaus

Kook wijn met citroenrasp en sap in tot een kwart. Zeef de citroenrasp eruit en breng opnieuw aan de kook met de bosbessenpuree en suiker. Laat even opkoken en pureer het geheel glad in de Magimix. Eventueel zeven. Meng bosbessensaus en naar believen pepersiroop en crème anglaise naar smaak.

Eindbewerking en presentatie

Houd een koekje tegen het yoghurt bolletje aan en druk het uit de vorm. Leg het bolletje midden in een groot diep bord en druk er 6 koekjes tegenaan. Lepel voorzichtig wat bosbessensaus om de charlotte heen.



Gini Soave Classico La Frosca 2008

Het huwelijk tussen de Truffelmerengue met eekhoortjesbrood en de Soave is een zeer gelukkige. De wijn combineert een uiterst zuivere sappigheid met heerlijke frisse zuren in tegenstelling tot de overrijpe en haast zoetige stijl die je ook in deze streek aantreft. Het geheim van Gini is de beperkte productie, gezonde wijnstokken die soms wel 80 jaar oud zijn en een vakkundige vinificatie gebied. Decanter magazine journalist Steven Spurrier zet deze fraaie witte wijn van de garganega druif op grand cru status!

Panizzi Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita 2009

Voor de Kastanjeravioli met kaas-knolselderijsaus gaan we naar de vernaccia. Ingetogen van geur maar krachtig en aanhoudend van smaak, uitstekend passend bij de truffel. De Vernaccia van Giovanni Panizzi geldt als één van de locale toppers. Het kritische wijnblad Perswijn plaatst de producent zelfs bovenaan het lijstje van favoriete wijnmakers.

Becker-Landgraf St. Laurent Luca

Fazantborst met abrikoos –kerriesaus stelde ons in eerste instantie wel voor een groot probleem: wat erbij te drinken?

Toen deze wijn van de Sankt Laurent tegenkwamen viel het kwartje! Familie van de Pinot Noir, maar iets sappiger: een mooi lichtfruitige rode wijn, die uitstekend de fruitige smaak van het gerecht aan kan en prima combineert met het fazantenborstje.

Frédéric Mabileau St. Nicolas de Bourgueil Les Rouillères 2009

De aardse smaak van bieten heeft ons doen besluiten te kiezen voor de rode Loire. Deze Bourgueil is van 25 jaar oude wijnstokken en biologisch geteelde cabernet franc druiven. Mabileau maakt in 2008 én in het warmere 2009 een verleidelijke stijl met sprekende tonen van vers rood fruit en de frisse doordrinkbaarheid die zo kenmerkend is voor hoge kwaliteit Loire. Dieprode kleur met paarse nuances! Jeugdige wijn met geconcentreerd rood fruit in de neus en een krachtige, pittige smaak. De afdrank blijft lang en aromatisch nahangen. Bij voorkeur licht gekoeld schenken.

Château des Tours Sainte Croix du Mont 2007

Gewoon smullen! De Sainte-Croix-du-Mont is klein wijngedebied gelegen in een enclave in de Premières Côtes de Bordeaux. Hier worden uitsluitend zoete witte wijnen geproduceerd. De beste, zoals deze Château des Tours, kunnen wedijveren met de duurdere Sauternes wijnen. Gemaakt van overrijpe druiven die aangetast zijn door de "nobele rotting". De schimmel die deze rotting veroorzaakt heeft ook de Sauternes wijnen beroemd gemaakt. Het maximum rendement is 40 hectoliter per hectare en de gebruikte druivesoorten zijn de sémillon, sauvignon en muscadelle.