



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu december 2011

Parmaham met passievrucht

Grant Achatz



Blini met tomatenconfit en Bottarga

Thomas Keller



Kingkrab met kabeljauw en broccoli

Peter Goosens



Kikkerbiller met peterselie en parmezaan

Peter Goosens



Kreeft met prei en bieten

Thomas Keller



Ballotines van parelhoen met ganzenlever en morilles

Cees Helder



Ile flottante

Thomas Keller



Parmaham met passievruchtschuim

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

PASSIEVRUCHTSCHUIM

100 GR
PASSIEVRUCHTCOULIS
200 ML WATER
100 GR SUIKER
7 BLAADJES GELATINE

PARMAHAM

PLAKJES PARMAHAM

TIJM BLAADJES

WE DRINKEN ERBIJ:

PROSECCO BRUT D'ARCO

Passievruchtschuim

Kook water met suiker op tot een siroop. Voeg passievruchtcoulis toe en laat nog even doorkoken. Voeg gewelde gelatineblaadjes toe en roer tot ze opgelost zijn. Doe de massa over in een bekken en laat 15 minuten op kamertemperatuur komen. Klop dan met de handmixer of de Kitchenaid de massa schuimig tot een consistentie van dikke yoghurt. Doe de massa over in een bak zodat er een laag van 3 cm ontstaat en laat verder opstijven in de koeling. Steek er rondjes van 5 cm doorsneden van met behulp van een uitsteekring.

Parmaham

Steek 35 rondjes van 6 cm uit de plakjes parmaham. Doe dat door met een mes langs de steker te snijden. Gebruik de afsnijdsels voor de crumble bij de kikkerbillen. Leg de rondjes op bakpapier en bak ze krokant in een oven van 125°C. Laat ze afkoelen op een stuk keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Maak een sandwich van twee rondjes parmaham met daartussen een rondje passievruchtschuim. Leg vertikaal op een bord en leg enkele blaadjes tijm op het schuim. Dien samen op met de blini.





Blini met tomatenconfit

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

TOMATENCONFIT
15 TOMATEN
1 BOS TIJM
OLIJFOLIE
3 EL PLATTE PETERSELIE
ZOUT EN PEPER

Tomatenconfit

Plisseer tomaten en snijd ze in vieren. Verwijder de zaadlijsten en pitjes. Kwast een gastroplaat in met olijfolie en strooi er wat zout en peper over. Leg de tomatenkwarden met de binnenkant naar beneden op de plaat. Kwast nog wat olie op de tomaten en strooi er een beetje zout en peper op. Leg een tijmtakje op iedere tomaat. Doe over in een oven van 125°C en konfijt de tomaten in 1 ½ tot 2 uur tot ze bijna droog zijn. Verwijder de tijmtakjes en hak de tomatenconfit fijn. Breng de confit op smaak met beurre monté, gehakte peterselie, olijfolie en zout en peper.

BEURRE MONTÉ
750 GR BOTER
5 EL WATER

Beurre monté

Breng water aan de kook in een pannetje. Onder constant kloppen de blokjes koude boter door het water kloppen om een emulsie te maken. Zorg dat de emulsie niet te heet wordt, anders schift het. Dit is ook voor de krab en kreeft.

BLINI
600 GR KRUIMIGE AARDAPPELEN
2 EL BLOEM
3 EL CRÈME FRAÎCHE
3 EIEREN
100 GR BOTER
ZOUT EN PEPER

Blini

Kook de aardappelen in de schil in 25 minuten gaar. Schil de aardappelen en pureer ze door de aardappelknijper. Roer crème fraîche en de gezeefde bloem door de warme aardappelen. Klop de eieren één voor één door het beslag. Klop tenslotte de gesmolten boter door het beslag. Het beslag moet de dikte van poffertjesbeslag hebben. Breng op smaak met zout en peper. Laat het beslag niet te veel afkoelen anders is er kans op schiften.

BOTTARGA

WE DRINKEN ERBIJ:
PROSECCO BRUT D'ARCO

Eindbewerking en presentatie

Breng de bakplaat op 175°C. Smeer de plaat in met olie. Lepel 1 tot 1½ eetlepel beslag op de plaat en bak tot de onderkant goudbruin is (2 minuten). Draai de blin om en bak nog 1 minuut. Voorzichtig te werk gaan; de blini zijn teer. Leg twee blini op een bord en leg op ieder blin een klein lepeltje tomatenconfit. Rasp een klein beetje bottarga over de blini. Dien samen op met de parmaham met passievrucht.





*De menucommissie wenst jullie allen een
smakelijk eten en heel fijne feestdagen!*





Kingkrab met kabeljauw en broccolicrème

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KINGKCRAB

1 KG KINGCRAB

BEURRE MONTÉ

SCHAALDIEREN SAUS

SCHALEN VAN DE
KINGCRAB EN DE KREEFT

UI, WORTEL, PREI, SELDERIJ,
GEOGELTEFOND

KABELJAUW

750 GR KABELJAUWRUG

200 GR GROF ZEEZOUT

ROZEMARIJN

KNOFLOOK

RODE CHILIPER

KORIANDER

BASILICUM

MAÏSKIEGOLIE

AARDAPPEL

5 AARDAPPELEN

BROCCOLI

4 BROCCOLISTRONKEN

OLIJFOLIE

ZEEKRAAL

WE DRINKEN ERBIJ:

MELINI, TERRAMARE,
TOSCANA 2009

Kingkrab

Haal de stukken vlees uit de schaal. Aan elke poot zitten twee baleinen; haal die eruit met een pincet. Warm het vlees op in ruim beurre monté gedurende 10 minuten. Let op dat het niet boven de 80°C komt. Breng op smaak met zout en peper.

Schaaldierensaus

Maak van de schalen van de kingkrab en kreeft een mooie ingekookte saus.

Kabeljauw

Was de kabeljauwrug, ontvel, droog hem en bedek met het zout. Laat 10 minuten in de koeling rusten. Spoel het zout van de vis en droog hem. Haal de zaadjes uit de pepers en snijd ze doormidden. Doe een stuk kabeljauw, een halve peper, 2 takjes koriander, 2 takjes basilicum, een takje rozemarijn en een teen knoflook in plakjes in een vacuümzak. Giet er wat olie bij en vacumeer. Laat 30 min. in de sous-vide van 60°C garen.

Aardappel

Snijd de aardappelen doormidden. Steek met een parisiennepeltje 30 bolletjes uit de aardappel. Gaar de bolletjes 8 minuten in gezouten water. Smelt boter in een pannetje en werk daarmee de aardappelen af. Breng op smaak met zout en peper.

Broccolicrème

Haal de roosjes van de broccoli. Blancheer de roosjes 8 minuten in gezouten water. Doe de broccoli over in ijswater. Blend de roosjes in de Magimix met enkele eetlepels olijfolie tot een gladde puree. Breng op smaak met peper en zout. Doe de crème over in een spuitzak en houd warm.

Eindbewerking en presentatie

Warm de zeekraal 1 minuut op in boter. Trek een streep kreeftensaus op een langwerpig bord. Leg een warme baton kingkrab op het bord. Leg enkele stukjes kabeljauw eromheen. Decoreer met bolletjes aardappel en toefjes broccolicrème. Leg enkele takjes zeekraal rondom.





Kikkerbilen met peterselie en parmezaan

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KIKKERBILLEN

15 DUBBELE KIKKERBILLEN

BLOEM

EIWIT

PANKO

FLAN

2 BOSSEN WATERKERS

1 BOS BLADPETERSELIE

4 DL GEVOGELTEBOUILLON

3 GR AGAR-AGAR

PETERSELIEPESTO

½ BOS KRULPETERSELIE

100 GR PIJNBOOMPITTEN

1 TEEN KNOFLOOK

1 DL OLIJFOLIE

COUSCOUS

300 GR COUSCOUS

5 DL GEVOGELTEBOUILLON

PETERSELIE PESTO

4 EL PARMEZAANSE KAAS

CRUMBLE

5 PLAKJES PARMAMAHAM

100 GR PANKO

OLIJFOLIE

PARMEZAANSE KAAS

WE DRINKEN ERBIJ:

MELINI, TERRAMARE,
TOSCANA 2009

Kikkerbilen

Snijd de kikkerbilen los van de ruggengraat. Duw het vlees van het bovenbeen naar het kniegewricht toe. Snijd het botje van de bovenbeen weg. Duw het vlees van het onderbeen naar het kniegewricht toe. Modeleer het vlees in een balletje. Haal het vlees door de bloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en tenslotte door de panko. Druk de panko iets aan en zorg dat de kikkerbilletjes rondom gepaneerd zijn.

Frituur de kikkerbilen op het laatst in olie van 180°C tot ze goudbruin zijn.

Flan van waterkers en peterselie

Blancheer waterkers en peterselie in gezouten water. Koel af in ijswater. Pureer de kruiden in de Magimix met een beetje gevogeltebouillon. Laat draaien tot een egale gladde puree. Kook een beetje gevogeltebouillon op met de agar-agar en laat 2 minuten doorkoken. Roer alles door elkaar en giet uit op een met plasticfolie bedekte bakplaat. Laat opstijven in de koeling. Snijd er rondjes van 8cm Ø van.

Peterseliepesto

Maal alle ingrediënten in de Magimix en breng op smaak met zout en peper.

Couscous

Kook de couscous gaar in gevogeltebouillon en breng op smaak met peterseliepesto en geraspte Parmezaanse kaas.

Crumble van Parmaham

Bak de Parmaham (afsnijdsels van het voorgerecht) krokant in een beetje olie en snijd het fijn. Meng met panko en een beetje olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Leg een ronde plak flan van 8 cm. op een bord, daarop een vierkantje couscous. Hierop een hoopje van 2 eetlepels crumble. Schik de kikkerbilen op het geheel en schaf er wat Parmezaanse kaas over.





Kreeft met prei en biet

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KREEFT

8 KREEFTEN

3 DL BEURRE MONTÉ

Kreeft

Maak een grote pan met kokend water. “Spalk” de kreeftenstaarten met behulp van een lepel. Leg de kreeften in één laag in een wijde pan en schenk het kokende water over de kreeften. Ze moeten ruim onder water staan. Laat de kreeften 2 minuten trekken in het hete water. Haal ze uit het water en als de kreeften nog warm zijn het vlees voorzichtig uit de beesten halen. Vlak voor het opdienen de stukken kreeft in een laag in een pan leggen en net zoveel beurre monté bij doen dat ze net onder staan en laat 6 minuten heel langzaam garen.

BIET

1 KG RAUWE BIETEN

1 DL BEURRE MONTÉ

1 EL BALSAMICO

Bietensaus

Maak bietensap van de bieten in de sapcentrifuge. Kook het sap langzaam in tot stroop. Breng op smaak met beurre monté en balsamico. Doe het over in een doseerfles en houd warm.

BIETENPOEDER

BIETENPULP VAN

BIETENSAP

Bietenpoeder

Indien niet meer aanwezig:

Droog het bietenpulp in een oven van 110° en druk door een zeef. Vang het poeder op. Bewaar restant met sticker voor volgende avonden.

PREI

1 KG PREI

2 TOMATEN

2 EL BIESLOOK

BEURRE MONTÉ

Prei

Snijd de prei in dunne ringen en kook gaar in gezouten water. Ontvel de tomaten en ontdoe ze van zaadlijsten en pitjes. Snijd de tomaten in brunoise. Vlak voor het opdienen de prei, tomaten brunoise en ringen bieslook opwarmen in beurre monté en op smaak brengen met zout en peper. Druk wat van het vocht weg in een zeef.

POMMES MAXIM

3 GROTE AARDAPPELS

GEKLAARDE BOTER

Pommes Maxim

Schil de aardappels en snijd ze in zeer dunne plakjes op de snijmachine. Spoel het zetmeel van de plakjes en dep ze droog. Bedek plakjes goed met geklaarde boter en leg ze dakpansgewijs in een rondje op een met bakpapier bedekte bakplaat. Bak ze krokant en goudbruin in ongeveer 30 minuten in een oven van 150°C.

WE DRINKEN ERBIJ:

DOMAINE DE GREZAN

CHARDONNAY, 2010

Eindbewerking en presentatie

Leg een rondje van 6 cm van prei midden op een bord. Spuit een rondje bietensaus rondom de prei. Leg de kreeft op de prei en daarop een plak Pommes Maxim. Garneer met iets bietenpoeder.





Ballotine van parelhoen en ganzenlever

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

BALLOTINES

500 GR PARELHOENFILETS
2 EIEREN
1 DL SLAGROOM
500 GR GANZENLEVER
30 MORILLES
GEKLAARDE BOTER
7 DL SLAGROOM
7 DL KIPPENFOND
ZOUT EN PEPER

WE DRINKEN ERBIJ:
LE GRAND BOUQUETEAU

CHINON, 2009
KOEL SCHENKEN!

Zet komborden warm en de Robot Coupe bak in de koeling.

Ballotines

Doe de morilles samen met een glaasje cognac en enkele lepels gevogeltefond in een vacuümzak. Laat 1 uur trekken in de sous-vide van 60°C.

Verwijder zorgvuldig alle vliesjes van de parelhoenfilets en snijd ze in stukjes. Draai van de filets een gladde farce in de Robot Coupe. Voeg eieren toe en laat draaien tot een gladde farce. Voeg tenslotte slagroom toe en laat nog enkele seconden draaien (niet te lang, anders schift de farce). Laat 2 uur in de koeling opstijven.

Snijd de ganzenlever in 15 blokjes van 30 gram elk. Vorm met een eetlepel 15 ballotines van de farce. Duw in het midden van elke ballotine een blokje ganzenlever. Vouw de farce over de lever zodat de lever opgesloten zit.

Als de farce te slap is om er ballotines van te maken kunnen ze in plasticfolie gewikkeld worden en in een klein timbaaltje 3 minuten gestoomd worden om ze wat te laten opstijven. Haal de ballotines weer uit de folie.

Bak de ballotines voorzichtig op laag vuur in geklaarde boter aan één zijde goudbruin in een antiaanbakpan. Voeg slagroom, de kippenfond en de morilles toe. Doe een deksel op de pan en laat de ballotines in 15 minuten op 80°C gaar worden.

Neem de ballotines en morilles uit de pan en houd ze warm. Laat op een hoog vuur het kookvocht inkoken tot een lichtgebonden saus. Breng de saus op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de ballotines en de morilles over de komborden. Draai de saus met de staafmixer schuimig en schep de saus over de ballotines.





Ile flottante

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

MERINGUES

10 EIWITTEN
MESPUNTJE ZOUT
500 GR FIJNE SUIKER

CHOCOLADEMOUSSE

175 GR CHOCOLADE
4 DL SLAGROOM
2,5 DL MERINGUE

CRÈME ANGLAISE

2 VANILLESTOKJES
5 DL MELK
5 DL SLAGROOM
16 EIERDOOIERS
200 GR SUIKER

CHOCOLADETUILLE

50 GR BOTER
120 GR POEDERSUIKER
3 EL BLOEM
2½ EL CACAOPOEDER
2 EIWITTEN

Meringues

Maak een **blonde** karamel van de suiker. Klop de eiwitten met zout stijf in de mixer. Voeg daarna de karamel geleidelijk toe en blijf kloppen tot alle suiker is opgelost. Houd 2,5 dl meringue apart voor de chocolademousse. Doe de rest in een spuitzak en vul 15 ingevette soufflébakjes met de meringue. Strijk de bovenkant glad. Doe de meringues op een diepe gastroplaat met heet water en bak ze 20 minuten in de oven van 100°C. zet de meringues daarna in de koeling om verder op te stijven.

Chocolademousse

Breng 3 dl slagroom aan de kook en giet het over de chocolade. Roer tot de chocolade gesmolten is en een glad mengsel ontstaan is. Klop de resterende dl slagroom niet te stijf. Vouw meringue en slagroom door de gesmolten chocolade.

Hol de meringues uit met een parisiennelepeltje maar laat 1½ cm van de wand over. Vul de ruimte op met chocolademousse en strijk glad. Doe de meringues terug in de koeling.

Crème anglaise

Schraap de pitjes uit het vanillestokje. Doe pitjes samen de vanillestokjes, melk en slagroom in een pannetje en breng aan de kook. Haal van het vuur en laat het 15 minuten trekken. Haal het vanillestokje uit de roommengsel en breng weer aan de kook met de helft van de suiker. Klop de eierdooiers met de andere helft van de suiker tot een crème. Schenk al kloppend een deel van de hete room door de dooiers. Giet de dooiers bij de rest van de room en roer en verwarm heel langzaam, al roerend met een houten lepel tot de saus bindt. Gebruik de temperatuurmeter opdat de massa niet boven de 80° komt. Zeef de crème anglaise direct in een bekken dat in ijswater staat.

Chocoladetuilles

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Roer boter met poedersuiker romig. Zeef bloem met cacao poeder en roer de helft in de boter. Voeg de eiwitten toe en roer glad. Voeg de resterende bloem en cacao toe en roer glad. Maak met achterkant van een lepel koekjes van het beslag en bak ze af in een oven van 175°C (ongeveer 8 minuten).





MUNTOLIE

1 BOS MUNT

2 DL MAÏSKIEMOLIE

1 TL ZOUT

2 TL SUIKER

BLOK BITTERE CHOCOLADE

MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:

GRAN FUEDO

BLANCO DULCE DE
MOSCATEL 2009**Muntolie**

Pluk de muntblaadjes van de stelen en doe ze in de Magimix met 1 dl olie en maak een gladde puree van munt. Laat 2 minuten draaien en voeg daarna de resterende olie, zout en suiker toe. Laat 1 uur trekken en filtreer de olie eruit door een kaasdoek. Doe de muntolie over in een doseerfles.

Eindbewerking en presentatie

Haal de meringues uit de soufflébakjes en laat ze eventueel op een theedoek uitlekken. Trek chocoladekrullen van het blok chocolade met een dunschiller. Verdeel de crème anglaise over grote diepe borden. Leg een meringue midden in de crème en leg een tuille op de meringue. Verdeel de chocoladekrullen over de tuilles. Breng de tuilles op smaak met zout en muntolie. Druppel muntolie rondom de meringues in de crème.

*Het CCA bestuur wenst je fijne feestdagen
en een goed maar vooral gezond 2012 toe*





Prosecco Brut Conti d'Arco

Mooie start van het kerstmenu: De kleur is strogeel, en de mousse is fijn parelend. In de neus ontwaren we een bloemetjesbouquet en ook gekonfijt fruit. De smaak is zuiver, lieflijk, met een spoor van natuurlijk zoet. De finale is aromatisch en laat de mond verkwikt achter.

Tenmare Vementino, Maremma, Toscane

Helder en strogeel van kleur. Een bloemige en delicate fruitige bouquet met intense hints van rijp fruit. De wijn is fris en zacht met een smaakvolle finish.

Domaine de la Commanderie de Saint-Jean Chardonnay

Prachtige Chardonnay. (stokken op mergelgrond in de Pays d'Oc) Een neus van citrus, mango, witte bloemen met een levendige zuurgraad.

A.C. Chinon Le Grand Bouqueteau (koel schenken)

100% Cabernet franc

Fijne fruittonen, omlijst door aantrekkelijke aroma's van tuinkruiden. De smaak is elegant met impressies van kersen en rode pruimen. Het samenspel tussen het rijpe fruit en de secundaire aroma's zoals cacao en vanille is spannend en aanlokkelijk. De tannine is zacht en smeltend op de tong.

Gran Feudo Moscatel

Door de gisting van de moscatel druiven te stoppen door toevoeging van alcohol ontstaat deze verrukkelijke dessertwijn. Aromatisch, druivig. De opmerkelijk frisse zuren zorgen voor balans met het zoet.

Nan Wijn & Relatiegeschenken

Valeriusstraat 88, 1071 MN Amsterdam

T. 020-6623897 - F. 020-6797242 - E. info@nan-wijn.nl

