



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu februari 2012

Oesters in 't groen

Jannis Brevet

Bloemkoolsoep met kerrieijs

Cees Helder

Gerookte zalm met appel en vanilleolie

Juan Roca

Saltimbocca met polenta

Bloedsinaasappelsoufflé met chocoladesorbet

Charlie Trotter

Oesters in 't groen

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

OESTERS

30 GILLARDEAU OESTERS

SPINAZIEPUREE

500 GR SPINAZIE

1 SJALOT

1 DL SLAGROOM

ALGENNAGE

2 SJALOTTEN

50 GR BOTER

1 DL WITTE WIJN

OESTERVOCHT

50 GR WAKAME

KOMKOMMERGELEI

1 KOMKOMMER

3 GR ZOUT

20 GR SUIKER

2 DL WITTE WIJNAZIJN

2 BLAADJES GELATINE

OESTERSCHUIM

1,5 DL OESTERVOCHT

1 BLAADJE GELATINE

2 DL SLAGROOM

WE DRINKEN ERBIJ:

CHABLIS PREMIER CRU

VAU LIGNEAU 2009

Oesters

Haal de oester uit de schelpen en vang het vocht op. Doe ze over in een vacuümzak. Trek vacuüm en warm ze op in de sous-vide van 36°C.

Spinaziepuree

Was en pluk de spinazie. Blancheer en koel direct af in ijswater. Zeef en druk het vocht eruit. Fruit sjalot kort aan en voeg spinazie toe. Breng de room aan de kook en laat iets afkoelen. Pureer de groenten en room fijn en wrijf door een zeef.

Algennage

Spoel wakame goed met warm water om het zout te verwijderen. Zweet sjalotten aan in boter, voeg witte wijn toe en laat reduceren. Voeg de algen toe en houd 10 minuten tegen de kook aan. Pureer samen met de resterende oestervocht in de Magimix.

Komkommergelei

Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en halveer hem. Wrijf in met zout en zet 30 minuten weg. Bestrooi met suiker en azijn en marineer minimaal 30 minuten. Schep af en toe om. Pers de gemarineerde komkommer uit in de sapcentrifuge. Weeg het komkommersap. Bind het komkommersap met 4 gram gelatine per 100 gr komkommersap. Laat het sap geleren in de koeling en snijd het in blokjes.

Oesterschuim

Verwarm een beetje oestervocht tot 80°C en los de gelatine hierin op, voeg de rest van het oestervocht toe en laat in de koeling geleren. Voeg room toe giet in een Isi-fles met 2 patronen.

Eindbewerking en presentatie

Schep wat spinaziepuree en vervolgens algennage in komborden. Leg de oesters hierin en spuit oesterschuim hieromheen. Verdeel de komkommergelei over het geheel.

Schuimige bloemkoolsoep met kerrie-ijs

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

BLOEMKOOL

600 GR BLOEMKOOL

6 DL MELK

3 EL HAZELNOOTOLIE

ZOUT/PEPER

Bloemkoolsoep

Kook de bloemkoolroosjes in de melk gaar. Giet de melk af en bewaar hem. Pureer de bloemkool in de Magimix en breng op smaak met hazelnootolie, zout en peper.

KERRIE-IJS

180 GR EIERDOOIER

6 DL MELK

1 EL CHAN KERRIEPOEDER

ZOUT/PEPER

2 DL SLAGROOM

7 CL WODKA

Kerrie-ijs

Meng eierdooier met melk, kerrie en zout en verhit de massa tot 75°C. Blijf roeren met een spatel. Neem de ijscompositie van het vuur en roer het koud. Meng de room en wodka erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine.

CROUTONS

4 SNEETJES BRIOCHEBROOD

ARACHIDEOLIE

NOOTMUSKAAT NOOT

Croutons

Snijd de korsten van het brood en snijd de sneetjes in gelijkmatige blokjes. Bak de croutons in arachideolie op middelmatig vuur goudbruin.

WE DRINKEN ERBIJ:

GEORG MOSBACHER

WEIßBURGUNDER, 2010

Eindbewerking en presentatie

WERK SNEL. Verwarm de bloemkoolpuree goed en schep deze in een rondje in een kombord. Verwarm de bloemkoolmelk en klop het schuimig met de staafmixer. Schep het schuim op de bloemkoolpuree en leg een ruime hoeveelheid croutons rondom het schuim. Leg een klein bolletje kerrie-ijs op het schuim. Rasp wat nootmuskaat over het gerecht.

Gerookte zalm met appel en vanilleolie

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

VANILLEOLIE

2,5 DL ZONNEBLOEMOLIE

2 VANILLESTOKJES

Vanilleolie

Schraap het merg uit de vanillestokjes. Doe de vanillestokjes, vanillemerg en zonnebloemolie in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat 1 uur garen in water van 50°C.

ZALM

1,25 KG ZALM

OLIJFOLIE

Zalm

Portioneer de zalm en kruid hem met zout en peper. Rook de zalmfilets 10 minuten in de rookoven. Doe de zalm met wat olijfolie in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de zalm 30 minuten in de stoomoven van 50°C of in de sous-vide.

APPELBLOKJES

2 GRANNY SMITH APPELS

Appelblokjes

Schil de appel dik (1cm). Snijd de schil in blokjes. Gebruik de rest van de appels voor de appelsap. Bewaar de blokjes even in wat appelsap of citroen tegen het verkleuren.

APPELSAUS

4 GRANNY SMITH APPELS

SAP VAN 1 SINAASAPPEL

2 GR AGAR-AGAR

OLIJFOLIE

Appelsaus

Was de appels en snijd ze in vieren. Draai er sap van met de sapcentrifuge. Verhit het sinaasappelsap en appelsap en los de agar-agar erin op (laat 2 minuten doorkoken). Per 2 dl sap 1 gr agar-agar gebruiken. Doe het sap in de koeling. Als het gestold is de gelei overdoen in de Magimix en glad draaien. Breng op smaak met olijfolie.

APPELMATJE

2 GRANNY SMITH APPELS

Appelmatje

Snijd de appels in zeer fijne julienne. Leg de appelstokjes in de vorm van matjes op bakpapier en droog in de oven van 90°C tot krokant.

WE DRINKEN ERBIJ:

CHARDONNAY,

WOODTHORPE VINEYARD,
2009

Eindbewerking en presentatie

Leg een zalmmoot op een bord. Trek er wat strepen appelsaus omheen. Garneer met vanilleolie en blokjes appel. Leg een appelmatje tegen de vis aan.

Saltimbocca met polenta

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KALFSVLEES

15 KALFSOESTERS À 80 GR

30 PLAKJES PARMAHAM

1 BOS SALIE

POLENTA

2 LT GEVOGELTEBOUILLON

500 GR POLENTA

200 GR BOTER

150 GR PARMEZAANSE KAAS

BOTER

KALFSSAUS

2 LT KALFSFOND

½ BOSJE SALIE

GARNITUUR

½ BOS SALIE

15 PLAKJES PARMAHAM

WE DRINKEN ERBIJ:

FORADORI,

MEZZOLOMBARDO, 2007

BIJ BINNENKOMST OP DE
AVOND DEZE WIJN AL
OPENMAKEN OM TE
LUCHTEN.

Saltimbocca

Portioneer zonodig kalfsvlees in 15 gelijke stukken. (niet platslaan). Kruid met peper en zout. Beleg vlees met een salieblaadje en wikkel het in parmaham. Bak de saltimbocca in zonnebloemolie kort aan op hoog vuur. Laat verder garen in de oven van 60°C.

Polenta

Breng de gevogeltebouillon aan de kook en strooi de polenta onder goed roeren in het kokend vocht. Laat op heel klein vuur zachtjes garen. Let op dat de polenta niet aan de bodem plakt. Als de polenta gaar is op smaak brengen met boter, Parmezaanse kaas en peper en zout. Stort de polenta op een ingevette bakplaat en spreid het uit tot een laag van 2 cm dikte. Laat het afkoelen en opstijven. Snijd de polenta in kleine driehoekjes en bak ze goudbruin in een antiaanbakpan. (Niet met metalen voorwerpen in deze pannen!)

Kalfssaus

Kook de kalfsfond met salie in tot sausdikte. Zeef de salie eruit en monteer met boter. Breng op smaak met peper en zout.

Garnituur

Leg 15 plakjes parmaham op een bakplaat en bak ze krokant in een oven van 100°C. bak de salieblaadjes krokant in een laagje zonnebloemolie. Laat uitlekken op een stuk keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Leg de saltimbocca op de borden. Verdeel de driehoekjes polenta naast de saltimbocca. Trek wat strepen kalfssaus rondom en garneer met de krokante salieblaadjes en plakjes parmaham.

Bloedsinaasappel soufflé met chocolade sorbet

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

SOUFFLÉ

15 BLOEDSINAASAPPELS
1 LT MELK
50 GR BOTER
4 EIDOOIERS
300 GR SUIKER
2 EL MAÏZENA
8 EIWITTEN
200 GR SUIKER

Soufflé

Snijd van de sinaasappels het kapje ruim af. Haal voorzichtig alle vruchtvlees uit de sinaasappels zonder de schil te beschadigen. Knijp het vruchtvlees uit en vang het sap op. Kook 1 liter sinaasappelsap met de helft van de sinaasappelrasp in tot $\frac{1}{4}$ en laat afkoelen. Breng melk, boter en de helft van de sinaasappelrasp (komt van de saus) aan de kook. Klop eidooiers met suiker en maïzena tot crème. Voeg dooiers toe aan de kokende melk onder voortdurend kloppen. Verhit tot kookpunt en zeef direct in een kom in ijswater. Roer het afgekoelde sinaasappelsap door het dooiermengsel. Klop eiwitten stijf en voeg daarna suiker toe. Klop door tot alle suiker is opgelost en vouw door de dooiermassa. Vul sinaasappels tot twee derde met de soufflé. Bak af in 15 minuten in een oven van 175°C. Doe de oven vooral niet open. Breng de temperatuur terug tot 100°C en laat nog 15 minuten “drogen”. Dien direct op.

SINAASAPPELSAUS

8 BLOEDSINAASAPPELS
1 DL WATER
250 GR SUIKER

Sinaasappelsaus

Rasp de schil van de sinaasappels met de microplane (dit is voor de soufflé). Schil de sinaasappels zodanig dik dat er geen wit van de schil overblijft. Snijd de partjes sinaasappel tussen de membranen los. Knijp het laatste beetje sap uit de membranen en vang het op. Maak een blonde karamel van het water en de suiker. Voeg het resterende sinaasappelsap toe en laat doorkoken tot alle karamel opgelost is. Laat wat afkoelen en voeg de sinaasappelpartjes voorzichtig toe en zorg dat ze goed bedekt zijn met saus.

CHOCOLADE SORBET

5 DL WATER
30 GR CACAO
125 GR SUIKER
100 GR PURE CHOCOLADE
1 EL GLUCOSESIROOP
2 EL COINTREAU

Chocoladesorbet

Breng water aan de kook met cacao en suiker. Giet het in een bak met de chocolade en roer tot de chocolade gesmolten is. Voeg glucosesiroop en Cointreau toe en draai er sorbet van in de ijsmachine.

TUILLE

60 GR BOTER

1 VANILLESTOKJE

3 EIWITTEN

60 GR SUIKER

30 GR BLOEM

30 GR CACAO**Chocolade tuille**

Haal merg uit het vanillestokje. Smelt boter met vanillemerg en stokje en laat wat afkoelen. Klop eiwitten stijf en voeg dan suiker toe. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Meng vanilleboter door de eiwitten. Zeef bloem en cacao in een kom. Vouw eiwitten en bloem-cacao door elkaar. Maak tuelles op bakpapier en bak 6 minuten in een oven van 175°C.

WE DRINKEN ERBIJ:

CHÂTEAU LAFFITTE

TESTON, 2008

Eindbewerking en presentatie

Plaats een soufflé op een bord. Verdeel de sinaasappelpartjes en saus over de borden. Doe een bolletje chocoladesorbet tussen twee tuelles en leg tegen de soufflé aan.

CHABLIS PREMIER CRU "Vau Ligneau" Vanwege de sterk kalkhoudende bodem is Chablis doorgaans strak droog en soms wat mineralig. Om deze eigenschappen noemde men Chablis vroeger ook wel 'oesterwater'. Tegenwoordig zijn er nogal wat producenten die een stevige, volle Chablis maken, vaak met duidelijk nieuw eiken in de smaak. De wijn is daardoor wat soepeler, moderner, wat de consument als prettig ervaart. Hamelin maakt een type dat weliswaar ook soepel drinkt, maar dat ook duidelijk het karakter heeft van de 'ouderwetse' Chablis, dus: frisse zuren en een brede, droge structuur. Dus prima passend bij de oesters in 't groen.

MOSBACHER WEISSBURGUNDER TROCKEN Pfalz. Wij vonden deze schitterende wijn die op de chefsavond prachtig paarde met de bloemkoolsoep en het ijs. Een wijn met een fonkelend lichtgele kleur, rijpe, elegante geur met tonen van kruidig wit fruit. Volle, ronde smaak met veel wit fruit en sap, gezond, smaakrijk en zuiver. Intense afdronk. Het bedrijf werkt zeer kwaliteitsbewust en wordt geroemd om de enorme zuiverheid in de wijnen alsmede de opvallende stijl, die het evenwicht kent tussen traditie en modernisme. Weingut Georg Mosbacher wordt door onder andere de Gault Millau, Weinguide Deutschland en Hugh Johnson gerekend tot de absolute topbedrijven in dit gebied. Weingut Mosbacher is lid van de VDP, waar de elite van de Duitse wijnproducenten in verenigd zijn. Weißburgunder is dezelfde druif als de pinot blanc, in bijvoorbeeld de Elzas. De wijn gedijt onder vergelijkbare condities, terwijl in de Rheinpfalz actiever gebruik wordt gemaakt van houtopvoeding voor deze druif.

CHARDONNAY "Woodthorpe Vineyard" - Te Mata Estate. Bij de zalm dachten we aan chardonnay met hout. Deze heeft dat en dat merk je in de neus. Fijne geur van fruit, iets eiken. Droge, minerale inzet, zachte zuren, complexe smaak waarin lichte fruittonen, zoals verse vijgen en nectarine, die een mooie balans vormen met de subtiele smaak van hazelnoot en eiken. Prachtig samenspel van elegantie, kracht, houtlagering en fruit. Deze chardonnay is gemaakt van de Mendoza kloon, die zeer lage opbrengsten geeft. Na de handmatige oogst zijn de druiven deels vergist op lage temperatuur in stalen tanks, een ander deel vergistte en rijpte gedurende 8 maanden in kleine houten vaten. Te Mata Estate, het oudste wijnhuis van Nieuw-Zeeland, is opgericht in 1896 in Havelock, net ten oosten van de havenstad Napier, gelegen op het noorder eiland. Te Mata ontleent zijn naam aan een hoge heuvel in het gebied, de Te Mata Peak.

FORADORI "Teroldego" uit Trentino, Noord-Italië. LET OP! METEEN BIJ BINNENKOMST FLESSEN OPENZETTEN OF DECANTEREN. Bij de salie (moeilijk kruid om met wijn te matchen) en de saltimbocca hebben we een echte originele Italiaan gekozen van een redelijk onbekende druif: de Teroldego. Deze levert een dieprode kleur, in de neus rood fruit. Warme, volle inzet met rijp fruit, iets eiken, rijk en krachtig maar tevens verfijnd fruit, milde zuren, alles goed in balans. Deze Foradori Teroldego komt van een stenige, waterdoorlatende bodem en wordt vergist in temperatuur gecontroleerde roestvrij stalen tanks. Daarna rijpt de wijn 16 maanden in deels gebruikte barriques.

PACHERENC DU VIC BILH Moelleux "Rêve d'Automne". Van Château Laffitte-Teston, J.M. Laffitte, Maumusson. De druif Petit Manseng geeft deze delicate zoetzurezoete wijn. Goudgeel van kleur. Een fijne, elegante geur waarin vanille, ananas, abrikoos en citrusfruit. Ook in de smaak wat kumquats naast kruidkoek, rozijnen en perzik met een fijne zuurgraad die de balans vindt tussen de alcohol en de zoetheid van de wijn. De druiven voor deze Moelleux worden eind november/begin december geoogst. De druiven worden 100% ontsteeld waarna de most een koude schilweking van 20 dagen krijgt, hierdoor worden alle fijne aroma's aan de schillen onttrokken. De most wordt vervolgens zeer discreet geperst. Gisting en opvoeding/rijping op 100% nieuwe eikenhouten vaten met bâtonnage (het omroeren van de jonge wijn met de gistcellen) 2 keer per week

BART WIJNIMPORT

Kwadijkkerweg 8 1461 DW Zuidoostbeemster * 0299689111 * verkoop@wijnimportbart.nl