



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu mei 2012

Eidooier met voorjaarsgroenten en oestersaus
René Redzepi

Sliptong met kreeft en asperges
Paul van Staveren

Linguine met venusschelpen
Peter Goossens

Kalfstong met madeirasaus
Peter Goossens

Ananasravioli met mangovulling en muntsorbet
Gordon Ramsey

Eierdooier met voorjaarsgroenten en oestersaus

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

EI

15 EIEREN

GROENTEN

5 WITTE ASPERGES

5 GROENE ASPERGES

10 RADIJZEN

2 WIT VAN DUNNE PREIEN

5 BOSUITJES

200 GR PEULTJES

OESTERSAUS

15 OESTERS

150 GR PLAKJES

ONTBIJTSPEK

2 SJALOTTEN

CITROENSAP

¼ BOSJE DILLE

KERVEL

BIESLOOK

MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:

JG¹¹ PINOT BLANC,
RIESLING 2011

Eidooiers

Doe de eieren 45 minuten in de sous-vide bak op 65°C.

Groenten

Snijd één witte en één groene asperge, twee radijzen, 1 wit van prei, 2 wit van bosuitjes en 5 peultjes in brunoise. Doe de brunoise in ijswater tot gebruik. Snijd de rest van de groenten in stukjes en blancheer even in gezouten water. Doe ze ook over in ijswater. Dep de groenten droog.

Oestersaus

Maak de oestersaus op het laatste moment.

Haal de oesters uit de schelpen en vang het vocht op. Snijd de oesters in stukjes. Snijd het ontbijtspek in kleine stukjes en bak ze even uit. Voeg de gesnipperde sjalotten toe en laat ze zacht worden. Voeg het oestervocht toe en de stukjes oester. Laat niet te lang op het vuur staan; de oesters moeten lauwwarm zijn. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Roer de gesneden dille erdoor.

Eindbewerking en presentatie

Haal de dooiers voorzichtig uit de eierschalen. Leg de dooiers midden in een kombord. Verdeel de groenten rondom de dooier. Lepel de oestersaus over de groenten en garneer het geheel met kervel en bieslook. Strooi enkele vlokken Maldon zout over de dooier.

Sliptong met kreeft en asperges

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

SLIPTONG

8 SLIPTONGETJES

Sliptong

Knip de sliptongen langs de randen bij. Kruid ze met zout en peper. Bak ze in olijfolie goudbruin op hoog vuur, dek ze af met aluminiumfolie en houd warm in de warmhoudkast. Begin hier echter niet te vroeg mee.

KREEFT

2 KREEFTEN

150 GR BOTER

Kreeft

Doe de kreeft 3 minuten in kokend water en haal ze uit hun pantser als ze nog warm zijn. Snijd de kreeften in stukjes en warm ze kort op in beurre monté vlak voor het opdienen.

ASPERGES

15 WITTE ASPERGES

15 GROENE ASPERGES

1 DL GEKLAARDE BOTER

1 DL OLIJFOLIE

Asperges

Schil de asperges en snijd de kontjes eraf. Doe de witte en groene apart in vacuümzakken met een klont boter en wat zout. Trek vacuüm en leg ze 20 minuten in een pan met kokend water.

Klop de geklaarde boter op met olijfolie en houd warm.

WORTELS

1 KG WORTEL

Wortels

Maak wortelsap van de helft van de wortels. Laat het wortelsap zachtjes inkoken tot siroop. Doe de wortelsiroop over in een doseerfles en houd warm. Schil en snijd de andere helft van de wortels in stukjes en doe in een vacuümzak met een klontje boter en zout. Laat 30 minuten in een pan met kokend water garen. Haal de wortels uit de zak een pureer ze tot een egale crème in de Magimix. Breng op smaak met olijfolie en zout en peper.

MAYONAISE

1 EI

1 KOFFIELEPEL MOSTERD

2 EL AZIJN

2,5 DL OLIJFOLIE

Mayonaise

Maak een mayonaise in een maatbeker met de staafmixer. Slap eventueel af met wat water. Breng op smaak met zout en peper en zeef de mayonaise in de ISI-fles. Breng de ISI-fles op druk met twee patronen en leg hem in warm water. Schud regelmatig.

AFFILA CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

TÊTE DE CUVÉE,
TARIQUET, 2009
GASCOGNE

Eindbewerking en presentatie

Haal het vlees van de tongetjes van de graat. Trek een streep wortelsiroop op een rechthoekig bord. Lepel wat wortelcrème over het bord. Klop de boter-olijfolie emulsie op. Leg de asperges kruislings naast de wortel. Lepel wat emulsie over de asperges. Leg een halve sliptong midden op het bord met daarop de stukken kreeft. Spuit een flinke dot mayonaise naast de vis. Garneer met affila cress.

Linguine met venusschelpen

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

LINGUINE

300 GR BLOEM

3 EIERN

1 EL OLIJFOLIE

SNUIFJE ZOUT

VENUSSCHELPEN

1,5 KG VENUSSCHELPEN

2 SJALOTTEN

3 TEENTJES KNOFLOOK

SCHEUT NOILLY PRAT

KLONT BOTER

2 EL CITROENSAP

TOMATEN

500 GR TROSTOMAAJTJES

4 KNOFLOOKTENEN

100 GR GROENE OLIJVEN

GROENE KRUIDEN

MUNT

BLADPETERSELIE

KERVEL

DRAGON

1 DL GEVOGELTEBOUILLON

KAASCRÈME

200 GR MASCARPONE

1 DL MELK

200 GR PARMEZAANSE KAAS

BLADPETERSELIE

WE DRINKEN ERBIJ:

TÊTE DE CUVÉE, TARIQUET,
2009 GASCOGNE

Linguine

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai er pastadeeg van. Laat 30 minuten in de koeling rusten. Maak pastavellen met de pastamachine (stand 7) en snijd tot linguine (met de lengte van de rechthoekige borden). Kook ze gaar in ruim water met zout en olijfolie.

Venusschelpen

Was de schelpjes zorgvuldig. Verhit wat olijfolie en stoof de gesnipperde sjalot en knoflook daarin zonder het te laten verkleuren. Blus af met Noilly Prat en laat volledig droog koken. Doe de schelpjes in de pan en voeg een kopje water toe. Gaar de schelpjes zo kort mogelijk (tot ze open zijn). Zeef het kookvocht en breng aan de kook. Klop er boter door en breng op smaak met citroensap; houd het warm.

Tomatentapenade

Laat de tomaten 1 uur uitdrogen in een oven van 150°C (kan samen met tomaten van het hoofdgerecht). Blancheer de knoflookteentje 3 maal in kokend water. Pureer de knoflookteentjes, groene olijven en tomaten in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper.

Crème van groene kruiden

Blancheer de kruiden in gezouten water. Laat ze afkoelen in ijswater en knijp goed uit. Pureer de kruiden in de Magimix en voeg zoveel gevogeltebouillon toe tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout en doe over in een doseerfles.

Kaascrème

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai er een crème van. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Roer de tomatentapenade door de linguine en verdeel de pasta in de lengte over de borden. Verdeel de schelpdieren over de pasta en spuit dotjes kaascrème en groene kruiden op de pasta. Decoreer met blaadjes peterselie. (foto geeft andere opmaak)

Kalfstong met Madeirasaus

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KALFSTONG

3 KG KALFSTONGEN

2 UIEN

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 PREI

2 WORTELS

2 TENEN KNOFLOOK

1 LAURIERBLAADJE

1 TAKJE TIJM

1 TAKJE ROZEMARIJN

10 ZWARTE PEPERKORRELS

MADEIRASAU

2 KG TOMAATJES

1 TEEN KNOFLOOK

TIJM

ROZEMARIJN

LAURIER

OLIJFOLIE

SALIE

DRAGON

OREGANO

BASILICUM

PETERSELIE

MADEIRA

EIERMIMOSA

5 EIEN

Kalfstong

Snijd het vet van de tong en spoel goed schoon. Doe alle gesneden groenten en aromaten in de snelkookpan samen met de kalfstong. Voeg zoveel water toe dat alles net onder water staat en breng aan de kook. Laat 1 uur op druk garen. Laat de tong wat afkoelen en pel hem. Snijd de tong in dunne plakjes op de snijmachine. Snijd het afsnijdsel van de tong in piepkleine blokjes en bewaar voor de saus.

Madeirasaus

Snijd de tomaatjes doormidden en leg ze op een bakplaat. Hak knofloekteentjes fijn; strooi knoflook, plukjes fijngesneden tijm, rozemarijn en laurier over de tomaten en sprenkel er wat olijfolie over. Laat de tomaatjes 1 uur in de oven van 150°C wat uitdrogen. (kan samen met de tomaten van de pasta). Wrijf het geheel door een zeef. Vlak voor het opdienen de saus verwarmen en opkloppen met olijfolie. Op smaak brengen met zout en peper. Voeg naar believen kruiden toe. Roer enkele eetlepels Madeira door de saus en de piepkleine blokjes kalfstong.

Eiermimosa

Kook de eieren in 10 minuten hard en laat ze afkoelen in koud water. Pel de eieren en haal de dooiers uit het eiwit. Wrijf het eiwit door een grove zeef in een bakje. Wrijf ook het eigeel door een zeef in een ander bakje.

PERSILLADE

100 GR ZOUTE KAPPERTJES

2 HANDJES PANKO

1 SJALOT

 $\frac{1}{4}$ BOSJE BLADPETERSELIE

RASP VAN 2 CITROENEN

SPINAZIECRÈME

2 KG GROVE SPINAZIE

SLAGROOM

WE DRINKEN ERBIJ:

PROBST SPÄTBURGUNDER

2009 ROTWEIN**Persillade**

Spoel de kappertjes af in warm water. Dep ze goed droog en laat ze op een bakplaat drogen in een oven van 150°C. Snijd de sjalot en peterselie fijn. Doe kappertjes, panko, sjalot, peterselie en citroenrasp over in een vijzel en wrijf tot een pasta.

Spinaziecrème

Was de spinazie en verwijder de grove stelen. Wok de spinazie gaar en laat het vrijgekomen water verdampen. Voeg de room toe en laat even inkoken.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de plakken kalfstong over de borden. Leg kleine hoopjes persillade over de tong. Lepel de saus naast de tong. Doe de spinazie op het bord. Leg de eiermimosa over de spinazie.

Ananasravioli met mangovulling en muntsorbet

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

ANANAS

3 DL WATER
300 GR SUIKER
1 DL WITTE RUM
2 VANILLESTOKJES
SAP VAN 1 CITROEN
1 ANANAS

MANGO

2 GROTE MANGO'S
100 GR CRÈME FRAÎCHE
100 GR MASCARPONE
1 VANILLESTOKJE
100 GR MANGOPURÉE
POEDERSUIKER

MUNTSORBET

125 GR SUIKER
5 DL WATER
SAP VAN 6 CITROENEN
1 BOS MUNT
50 GR GLUCOSESIROOP
125 ML CRÈME DE MENTHE

AARDBEIEN

FRAMBOZEN

BLAUWE BESEN

BRAMEN

WE DRINKEN ERBIJ:

SAINTE CROIX DU MONT
CHÂTEAU LE PIN SACRISTE,
2009

Ananasravioli

Breng water en suiker aan de kook en haal van het vuur. Voeg rum, vanillemerg en citroensap toe en roer goed door elkaar. Schil de ananassen en snijd dun op de snijmachine (stand 1-1,5). Doe de schijven ananas over in de warme siroop en zorg dat ze goed bedekt zijn. Zet in de koeling tot gebruik.

Mangovulling

Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in blokjes van 5 mm. Meng de crème fraîche, mascarpone en vanillemerg in een kom. Roer de mangopuree erdoor en spatel de mangoblokjes erdoor. Breng op smaak met poedersuiker en zet tot gebruik in de koeling.

Muntsorbet

Leg een gastroplaat in de vriezer. Breng water, suiker, citroensap, munt en glucosesiroop aan de kook en laat 3 minuten doorkoken. Haal het van het vuur en laat trekken en afkoelen. Zeef de muntsiroop en breng op smaak met crème de menthe. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak bolletjes muntsorbet op de bevroren gastroplaat en zet terug in de vriezer tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Leg een plak ananas midden op een bord. Leg een bol mangovulling midden op de ananas. Leg een tweede plak ananas op de mangovulling en druk het voorzichtig om de vulling. Lepel een beetje siroop over de ravioli en schik het fruit rondom. Geef er een bolletje muntsorbet bij.



JG 11

De voorjaarsgroenten, oestersaus en de eierdooier... oei: zoek daar maar eens wat bij: het is de JG11 geworden, Jahrgang 2011 met 60% Pinot Blanc en 40% Riesling van Weingut Moselland. Deze mix combineert het romige en mondvullende van de pinot blanc met de knapperigheid en mineralige tonen van de riesling. Helder, crispy en heel mooi in balans.

Tariquet, Chardonnay Tête de Cuvée: (Gascogne)

Veel commotie op de chefsavond bij deze wijn voor de volgende 2 gerechten: Vooral discussie bij de sliptong met kreeft en asperges: het is een enorme combi van smaken, door de zoetheid van de wortel, het zilte van de kreeft en het bitter van de asperges... Toch proberen. Bij de Linguine iedereen unaniem akkoord met dit neusje van de zalm. 12 maanden rijping op eikenhout levert een krachtige wijn op die ook nog subtiel is. Geurende voorjaarsbloemen en verfijnde vanille.

Probst Spätburgunder, Baden.

KOEL DRINKEN DUS KOEL LEGGEN BIJ BINNENKOMST

Bij de kalfstong en de madeirasaus een Duitse wijn. De Spätburgunder van Reiner Probst, die biologisch werkt.

Verfijnde kruidige geur van rode bessen en cassis met een beetje aardse en minerale tonen. Mooi gerijpt, licht fruit in de mond, tikkeltje vanille.

Houtachtige tonen, een beetje droog, soepkruiden in de achtergrond en delicate smaak van de bittere moerbeï.

Château Le Pin Sacriste, A.O.C. Sainte Croix du Mont

Bij ananas smaakt deze goddelijke wijn (verkregen door edele rotting) hemels.

Gemaakt van de semillon-druif en komt uit de Bordeaux. Lucien Lurton, inderdaad van de beroemde familie, is de verantwoordelijke. Lang leve de familie Lurton!

Wijnen afkomstig van Nan Wijn & Relatiegeschenken



Valeriusstraat 88, 1071 MN Amsterdam



0206623897



info@nan-wijn.nl



Openingstijden: dinsdag t/m vrijdag van 10:00 uur tot 18:00 uur. Zaterdag van 10:00 uur tot 17:00 uur.