



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu juni 2012

Tortellini van knolselderij
Luc Kusters

Asperge met kwartelei
Erik van Loo

Zeeduivel met opperdoezen
Cees Helder

Duif met fettucini
Ruud Ververgaard

Chocolade met avocado en limoen
Grant Achatz

Tortellini van knolselderij

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KNOLSELDERIJSCHIJVEN

1 KNOLSELDERIJ

Knolselderijschijven

Snijd de knolselderij in flinterdunne plakjes op de snijmachine. Steek de plakjes uit met een 10 cm ring. Maak minimaal 60 plakjes. Kook 45 plakjes beetgaar in water en gebruik de rest voor de chips.

KNOLSELDERIJVULLING

½ KNOLSELDERIJ

WITTE CHOCOLADE

ZOUT

Knolselderijvulling

Snijd de knolselderij in blokjes en stoof ze in olijfolie en een beetje water. Pureer de knolselderij in de Magimix. Weeg de puree en voeg 10% witte chocolade en 1% zout toe. Goed afproeven! Roer tot een homogene massa ontstaat en doe over in een spuitzak.

Tortellini

Spuut een toef selderij-chocolade massa op een selderijvel en vouw deze dicht als een tortellini.

KNOLSELDERIJCHIPS

15 SELDERIJPLAKJES

Knolselderijchips

Frituur de selderijvellen in olie van 150°C tot goudbruin en bestrooi direct met zout.

VINAIGRETTE

2 GRAPEFRUIT

OLIJFOLIE

100 GR KNOLSELDERIJ

Vinaigrette

Schil de grapefruit tot aan het vruchtvlees en haal de partjes eruit. Meng de partjes grapefruit en olijfolie tot de partjes goed onder staan. Roer heel voorzichtig van tijd tot tijd en zorg dat de partjes uit elkaar vallen tot “druppels”. Snijd de knolselderij tot ragfijne brunoise en voeg toe aan de vinaigrette.

OLIJVEN

100 GR ZWARTE OLIJVEN

ZONDER PIT

Olijven

Droog de olijven in een oven van 90°C en hak ze vervolgens fijn in mengbakje van de staafmixer.

HONEY CRESS

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de grapefruit vinaigrette in het midden van de borden. Bestrooi de tortellini met de gehakte olijven en plaats ze rondom de vinaigrette. Garneer de tortellini met honey cress en steek een selderijchip in de vinaigrette.

WE DRINKEN ERBIJ:

LA FERME DU MONT.
CÔTES DU RHÔNE, “LA
TRUFFIÈRE”, 2010

Asperge met kwartelei

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

ASPERGES

15 WITTE ASPERGES

2 BLAADJES FOELIE

AARDAPPELZETMEEL

OLIJFOLIE

Asperges

Schil de asperges goed. Snijd de asperges allemaal op gelijke lengte. Doe de schillen en kontjes van de asperges in water met zout en foelie en breng aan de kook. Haal de schillen er direct uit. Kook de asperges 3 minuten en haal van het vuur. Laat de asperges in het kookvocht staan.

Maak een papje van aardappelzetmeel met wat water. Breng 2,5 dl aspergekookvocht aan de kook en klop er zoveel aardappelzetmeel door dat het de consistentie heeft van een licht gebonden saus. Breng op smaak met zout en peper.

KWARTELEITJES

30 KWARTELEITJES

1 BLIK “KAVIAAR” 30 GR

Kwarteleitjes

Kook kwarteleitjes precies 2 minuten in een grote pan en doe direct over in ijswater. Schil de eitjes voorzichtig en houd ze warm.

AARDAPPEL

500 GR KRUIMIGE

AARDAPPEL

SLAGROOM

Aardappelpuree

Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water. Knijp ze door de pureeknijper. Roer er room door tot een dikke puree ontstaat. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

KERVELBLAADJES

30 EETBARE BLOEMEN

(KOPPERT CRESS)

Eindbewerking en presentatie

Leg een asperge midden op een langwerpige bord. Spuit een dot aardappelpuree op de asperge aan beide uiteinden. Druk een kwarteleitje in de bolletjes puree. Versier het geheel met bloemen en kervel. Verdeel de kaviaar over de kwarteleitjes. Schenk de aspergesaus samen met wat olijfolie over de asperge.

WE DRINKEN ERBIJ:

LA FERME DU MONT. CÔTES
DU RHÔNE, “LA
TRUFFIÈRE”, 2010

Zeeduivel met Opperdoes

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

ZEEDUIVEL

1,5 KG ZEEDUIVEL

BLOEM

Zeeduivel

Portioneer de zeeduivel, bestrooi ze met zout en peper en wentel ze door de bloem. Bak ze goudgeel in olijfolie.

OPPERDOEZEN

15 OPPERDOEZEN

Opperdoezen

Was de opperdoezen en kook ze gaar in de schil. Trek de schil van de aardappels.

TOMATEN

15 POMODORI TOMATEN

2 SJALOTTEN

BIESLOOK

1 DL BALSAMICO AZIJN

2 DL RODE WIJN

2 DL OLIJFOLIE

Tomatenvinaigrette

Ontvel de tomaten en snijd ze in kwarten. Verwijder de pitjes en snijd de tomaten in blokjes. Voeg de fijngesneden sjalot en bieslook toe. Giet naar smaak balsamico, rode wijn en olijfolie bij de tomaten en roer door elkaar. Laat marineren tot gebruik. Breng op smaak met zout en peper.

MOUSSELINESAUS

4 SJALOTTEN

8 LAURIERBLAADJES

8 GR PEPERKORRELS

4 DL WITTE WIJN

1 DL AZIJN

6 EIERDOOIERS

1 DL GEKLAARDE BOTER

1 DL SLAGROOM

Mousselinesaus

Zweet gehakte sjalotten, gebroken laurierblaadjes en peperkorrels in een beetje arachideolie. Voeg wijn en azijn toe en laat tot de helft inkoken. Zeef de castric en laat afkoelen. Klop de eierdooiers met de castric au bain marie stijf en luchtig. Klop de geklaarde boter daarna erdoor. Klop de room lobbige en spatel die door de saus. Breng op smaak met zout en peper. Houd de saus warm.

BIESLOOK

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de tomatenvinaigrette. Plaats een moot zeeduivel op een bord en wikkel er een spriet bieslook omheen. Leg een aardappel naast de vis en druk deze voorzichtig met een vork in. Verdeel de tomatenvinaigrette over de borden. Schep de mousselinesaus over de aardappel.

WE DRINKEN ERBIJ:

MENETOU-SALON, 2010

DOMAINE PHILIPPE

GILBERT

Duif met fettucini

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

DUIF

8 BRESSE DUIVEN

GANZENVET

TIJM

ROZEMARIJN

KNOFLOOK

SAUS

DUIVENKARKASSEN

3 DL WITTE WIJN

2 LT GEVOGELTEBOUILLON

SNIJBONEN

15 SNIJBONEN

PASTA

300 GR BLOEM

3 EIERN

OLIJFOLIE

ZOUT

PASTASAUS

200 GR SERANOHAM

5 DL SLAGROOM

TOMAAJTJES

30 CHERRYTOMAAJTJES

BASILICUM CRESS

MAJII LEAVES (KOPPERT
CRESS)

WE DRINKEN ERBIJ:

CHINON, GABARE, 2009

Duif

Snijd de borsten en pootjes van de duiven. Laat het vel aan de borsten en doe ze over in een vacuümzak met zout, peper en klontje boter. Gaar de borstjes 1 uur in de sous vide bak van 55°C. Haal het vel van de pootjes, verwijder het bovenste botje en stroop het vlees van het onderste botje. Konfijt de pootjes in ganzenvet met tijm, rozemarijn en knoflook. Gebruik de karkassen voor de saus.

Duivensaus

Hak de karkassen klein en zet flink aan in olijfolie. Blus af met wijn en laat inkoken. Voeg gevogeltebouillon toe en laat zachtjes inkoken tot een kwart. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Snijbonen

Wassen en snijd de snijbonen in dunne slierten met een dunschiller. Blancheer ze kort en doe ze direct over in ijswater. Laat ze uitlekken in een zeef.

Pasta

Doe bloem, eieren, 2 eetlepels olijfolie en zout in de Magimix. Draai er pastadeeg van en laat 30 minuten rusten. Draai er tagliolini van met behulp van de pastamachine. Kook de pasta af in ruim water met zout en spoel koud.

Pastasaus

Snijd de seranoham in fijne julienne. Fruit deze zachtjes aan en blus af met de room. Laat iets inkoken. Voeg de pasta net voor uitgifte toe en verwarm voorzichtig.

Tomaatjes

Pof de tomaatjes in een pan met wat olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Bak de borstjes krokant op het vel. Verwarm groente in een klontje boter. Draai wat pasta om een vork en leg op de langwerpige borden. Verdeel de seranoham over de pasta. Leg een duivenborstje op de pasta. Leg de asperge, snijboonslierten, artisjok stukjes en tomaat op de borden. Lepel de duivensaus tegen de pasta aan. Garneer met basilicum cress.

Chocolade, avocado en limoen

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

CHOCOLADE

375 GR CHOCOLADE

1 GELATINE BLAADJE

50 GR WATER

100 GR SUIKER

3 GR AGAR AGAR

50 GR GLUCOSE

9 DL SLAGROOM

2 GR ZOUT

CACAO

250 GR BOTER OP
KAMERTEMPERATUUR

170 GR SUIKER

10 GR ZOUT

3 EIWITTEN

250 GR CACAOPOEDER

MUNTPUDDING

350 GR WATER

3 GR AGAR AGAR

100 GR GLUCOSE

100 GR SUIKER

½ BOS MUNTBLAADJES

3 GR XANTANA

2 VITAMINE C TABLETTEN

DROPSIROOP

85 GR DROPPPOEDER

375 GR WATER

50 GR CACAOPOEDER

500 GR SUIKER

300 GR GLUCOSE

25 GR WATER

Chocoladekrul

Doe chocolade over in een bekken. Wel gelatineblaadje in ijswater. Breng water, suiker en agar agar aan de kook onder voortdurend kloppen. Laat 1 minuut doorkoken en voeg gelatineblaadje en glucose toe en laat oplossen. Voeg room en zout toe en blijf roeren. Giet helft van de massa over chocolade en roer tot chocolade opgelost is. Voeg rest van de massa toe. Leg plasticfolie in een gastrobak en giet chocolademassa in de bak (1cm laag). Laat een uur opstijven in de koeling. Stort de massa op een snijplank een snijd banen van 1,5 x 20 cm van de chocolade.

Cacaokruidels

Klop boter met suiker en zout romig in de mixer. Voeg eiwitten één voor één toe. Klop gezeefde cacaopoeder door de massa meng tot een deeg. Rol deeg uit tot 3 mm dikte en leg op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Bak 25-30 minuten af op 150°C. laat afkoelen en pulseer de koek tot kruidels in de Magimix.

Muntpudding

Breng water en agar agar aan de kook onder voortdurend kloppen. Voeg glucose en suiker toe en breng opnieuw kloppend aan de kook. Doe vocht met muntblaadjes in de Magimix en draai 3 minuten tot helemaal glad. Wrijf de massa door een zeef en laat opstijven in de koeling. Doe de muntmassa opnieuw in de Magimix de voeg al draaiend Xantana en verpulverde vitamine C tabletten toe. Draai tot een romige crème ontstaat en doe over in een doseerfles.

Dropsiroop

Doe water, droppoeder en cacaopoeder in de Magimix en draai tot alles opgelost is. Maak een blonde karamel van water, suiker en glucose. Voeg dropwater toe en roer tot alles opgelost is. Doe over in een doseerfles en zet in de koeling.

LIMOENIJS

5 DL MELK

100 GR SUIKER

3 EIERDOOIERS

150 GR BOTER

100 GR LIMOENSAP

50 GR GLUCOSE

5 GR XANTANA

AVOCADOPUREE

125 GR WATER

250 GR AVOCADO

40 GR GLUCOSE

80 GR SUIKER

2 TL CITROENSAP

2,5 GR ZOUT

MUNT BLAADJES

LIMON CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

PREMONTE BRACHETTO,
GATTI PIERO, 2010

Limoenijs

Breng melk en 50 gr suiker aan de kook. Klop dooiers met 50 gr suiker schuimig. Voeg melk langzaam onder kloppen toe aan de dooiers. Doe mengsel over in de Magimix. Al draaiend blokjes boter toevoegen en ten slotte het limoensap, glucose en Xantana. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Avocadopuree

Breng water aan de kook. Doe avocado, glucose, suiker, citroensap en zout in de Magimix en pureer. Voeg kokend water toe en draai tot glad. Doe over in een doseerfles en zet in de koeling

Eindbewerking en presentatie

Maak een krul van de chocoladebanen. Leg hoopjes cacaokruimels aan beide uiteinden van de krul. Maak komeetvormige druppels dropsiroop op het bord. Verdeel de avocadopuree en muntpudding in dotjes langs de chocoladekrul. Leg een quenelle limoenijs onder de krul. Versier het geheel met kleine muntblaadjes en limon cress.



La Ferme du Mont, "La Truffiere", Cotes du Rhone Blanc,
Stephane Vedeau 2010.

Deze bijzondere witte Rhône wijn is samengesteld uit de volgende druiven:
30% Grenache wit, 30% Viognier, 40% Clairette, Marsanne en Rousanne.
Met 8 maanden houtrijping een prachtig breed inzetbare wijn die zowel de
knolselderij als de asperges omarmt.

Menetou-Salon Domaine Philippe Gilbert Rouge 2010.

Na vele jaren weer eens een menetou-Salon, maar nu volledig biodynamisch.
Pinot Noir uit de Loire, mooi fris en licht gekoeld geserveerd mooi aansluitend
op de zeeduivel/tomaat.

Chinon "Gabare" Domaine Nicolas Grosbois 2009

We blijven in de Loire met de volgende wijn. Biologische wijnmakers waar
puurheid en het authentique voor terroir de slogan is.
Deze van de Cabernet-Franc gemaakte wijn heeft dan ook de smaak en geur
van zwart fruit, bessen, wat peper en een volle kruidige afdronk.

Piemonte Brachetto Gatti Piero 2011

Zoek bij dit gerecht maar eens een wijn op basis van de receptuur.
We kozen voor een lichtvoetig rode variant van de Moscato.
Brachetto is een begrip in Milaan en Genua als apéritief of bij fruit.

Wijnen afkomstig van **Chabrol Wines**



Haarlemmerstraat 7, Amsterdam -



Overtoom 444-446, Amsterdam



020 - 622 2781 / 020-820 22 96



info@nan-wijn.nl



www.chabrolwines.com

Openingstijden: maandag tot en met zaterdag: 9.00 - 20.00 uur, zondag: 12.00 - 19.00 uur