



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu september 2012

Maatjesharing met tomaten en Opperdoes ronde

Sergio Herman

Terrine van groene asperges, bieten en geitenkaas

Charlie Trotter

Tong en croûte

Peter Goosens

Gevulde wilde eendenborst

Cas Spijkers

Appelparfait met honingtuilles en proseccoschuim

Gordon Ramsey

Maatjesharing met tomaat en Opperdoes

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

HARING

8 MAATJESHARING

MARINADE

1 DL CHARDONNAYAZIJN

1 DL SHUSIAZIJN

½ DL NATUURAZIJN

1 DL WATER

10 GR ZOUT

2 KRUIDNAGELS

2 EL KORIANDERZAADJES

2 TENEN KNOFLOOK

1 TAKJE TIJM

1 TAKJE ROZEMARIJN

TOMATEN

30 RODE KERSTOMAATJES

30 GELE KERSTOMAATJES

AARDAPPELEN

10 OPPERDOEZEN

OLIJFOLIE

3 TENEN KNOFLOOK

3 TAKJES TIJM

3 TAKJES ROZEMARIJN

ZURE ROOM

2 DL CRÈME FRAÎCHE

SUMACPOEDER

SPELTBROOD UIT DE
VRIEZER

1 VENKELKNOL

WE DRINKEN ERBIJ:

1840 SAUVIGNON 2011,
SÜDTIROL ALTO ALDIGE

Haring

Maak de haringen schoon volgens de beschrijving. Snij de filets in gelijke stukken. Leg direct in de koeling. Serveer op koele borden.

Marinade

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat afkoelen.

Tomaten

Doe de tomaatjes in een gastrobak met een beetje olijfolie en pof ze 5 minuten op 200°C in de oven. Laat ze afkoelen en trek voorzichtig het velletje van de tomaten. Doe ze over in de marinade. Laat ze marineren tot gebruik.

Aardappelen

Steek de aardappelen uit met een 2 cm uitsteker. Snijd ze bij tot gelijke cilinders. Gaar de aardappeltjes in een laag olijfolie met de kruiden op laag vuur. Laat de aardappeltjes uitlekken en bestrooi ze met een beetje zout.

Crème fraîche

Roer sumacpoeder naar smaak door de zure room en breng op smaak met zout en peper. Klop de crème op tot stijf en doe over in een spuitzak. Doe in de koeling tot gebruik.

Toast

Snijd het bevroren brood in dunne plakken van 2 mm dik. Smeer ze in met olijfolie en toast ze in een oven van 180°C. breek (of snijd) ze in stukken.

Eindbewerking en presentatie

Snijd de venkelknol in flinterdunne plakjes op de snijmachine. Schik de stukjes haring op een bord. Leg de tomaatjes en aardappeltjes ertussen. Verdeel enkele stukjes venkel over het geheel en decoreer met toefjes room op de aardappeltorentjes. Steek stukken toast ertussen.

Terrine van groene asperges, bieten en geitenkaas

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

ASPERGES

50 GROENE ASPERGES

Asperges

Schil eventueel asperges als ze dik zijn. Kook de asperges kort in gezouten water en doe direct over in ijswater. Snijd de toppen eraf.

GEITENKAAS

400 GR BOKKESPRONG
GEITENKAAS

2 SJALOTTEN

Geitenkaas

Snij de sjalotten in kleine brunoise. Roer de sjalotten beetje voor beetje door de geitenkaas en proef goed dat het niet te sterk wordt.

300 GR WILDE SPINAZIE

Terrine

Bekleed een smalle terrine met plasticfolie. Vul de terrine met geitenkaas en asperges. Doe in de koeling om op te stijven.

BIETEN

GEKOOKTE RODE BIETEN

Bieten

Snijd de bieten in dunne plakken op de snijmachine. Leg de plakken op plasticfolie zodanig ze de terrine met geitenkaas kunnen omwikkelen. Blancheer de spinazie blaadjes even in gezouten water en doe direct over in ijswater. Knijp de blaadjes goed uit en leg ze op de plakjes bieten zodat het geheel is bedekt. Haal de geitenkaas uit de terrine en verwijder de folie. Leg de terrine tegen de rand van de bieten en omwikkel de terrine met de bieten.

DILLEOLIE

1 BOS DILLE

1 DL DRUIVENPITOLIE

1 DL OLIJFOLIE

Dilleolie

Blancheer de dille 15 seconden in gezouten water en doe direct over in ijswater. Knijp de dille goed uit en pureer in de Magimix of kleine Bamix blender met de oliën 4 minuten lang. Zeef de olie en doe over in een doseerfles.

VELDSL

DILLE

BALSAMICOAZIJN

Eindbewerking en presentatie

Snij de terrine in plakken. Schik de plakken op de borden en versier met blaadjes veldsla en de aspergepunten. Druppel dilleolie en balsamico rondom het gehaal. Leg enkele takjes dille op de terrine.

WE DRINKEN ERBIJ:

HUBER, RIESLING
TERRASSEN 2011
TRAISENTAL

Tong en croûte

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

TONG

4 TONGEN

BOTER

Tong

Ontvel vanaf de kop. Fileer de tong vanaf de zijanten en begin bij de rugkant. Haal de filets van de tong maar laat ze aan elkaar. Kruid de binnenkant met zout en peper en vouw ze dubbel. Doe ze per twee in een vacuümzak met een klontje boter. Gaar ze 7 minuten op 53°C.

PANADE

100 GR GEROOSTERDE
PIJNBOOMPITTEN

100 GR HAZELNOTEN

100 GR PANKO

100 GR PARMEZAANSE KAAS

100 GR BOTER

Panade

Maal de pijnboompitten en hazelnoten fijn in de Magimix. Voeg panko, geraspte Parmezaanse kaas en boter in klontjes toe en mix tot een smeug geheel. Strijk de panade uit op een vel bakpapier en leg een tweede vel op. Rol de panade uit met een deegrol tot een lap van ½ cm dikte. Leg de panade in de koeling tot gebruik.

CHAMPIGNONS

500 GR CHAMPIGNONS

2 SJALOTTEN

BOTER

50 GR HOLLANDSE
GARNALEN

TAKJE PETERSELIE

Champignons

Snijd de sjalotten en champignons in kleine brunoise. Stoof de sjalotten in wat boter tot ze glazig zijn en voeg daarna de champignons toe. Laat ze een paar minuten stoven en breng op smaak met peper en zout. Hak de garniaaltjes grof en roer op het laatst door de champignons. Voeg gesneden peterselie toe.

PREI

4 PREIEN

Prei

Snij het wit van de preien in ringen van 2 cm. Leg ze in een pannetje met een klontje boter. Kruid ze met peper en zout en doe er een scheut kokend water bij. Stoof de prei gaar en het water uitdampen.

MOSSELEN

1 KG MOSSELEN

Mosselen

Doe de mosselen in een ruime pan met peper en een scheutje water. Kook kort tot de schelpen open zijn en haal ze uit de schelp. Bewaar het kookvocht voor de peterseliesaus.

PETERSELIECOULIS

1 KLEIN BOSJE PETERSELIE

SCHEUT SLAGROOM

KOOKVOCHT VAN DE
MOSSELEN

Peterseliecoulis

Blancheer de peterselieblaadjes kort in gezouten water en doe direct over in ijswater. Knijp de blaadjes uit en doe in de Magimix met het kookvocht van de mosselen en een scheutje slagroom. Pureer tot een gladde saus en breng op smaak met peper en zout.

BORAGE CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

GRÛNER VELTLINER, 2010

SEPP MOSER

Eindbewerking en presentatie

Snij de panade in de vorm van de tongfilets. Druk de panade op de filets. Leg ze even in een oven van 250°C om de panade te laten kleuren en krokant worden.

Portioneer de filets. Verdeel de tong en prei over de borden. Leg hoopjes champignon-garnalen op het bord. Trek een streep peterseliesaus over het bord en verdeel de mosselen over de streep. Versier het geheel met blaadjes borage cress.

Wilde eend met rogge

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

EEND

6 WILDE EENDEN

BOTER

Eend

Snijd de boutjes van de eenden af (ook van de farce) en gebruik ze voor de gekonfijt eendenbouten. Snijd aan de rugkant van de eenden het vel van de nek tot aan de staart open, haal voorzichtig het vlees los van de karkassen. Haal de haasjes van de borsten en leg ze tussen de filets. Leg de filets op slagersfolie met daaronder plasticfolie.

FARCE

250 GR ROGGE KORRELS

250 GR AMANDELEN

MELK

2 WILDE EENDEN

MESPUNT

KORIANDEPOEDER

4 SALIEBLAADJES

10 ROZEMARIJNNAALDJES

20 GR VERSE

GEMBERWORTEL

5 JENEVERBESSEN

2 EIEREN

2 EL HONING

200 GR EENDENLEVER

Farce

Ontbeen de eenden. Blancheer de geweekte roggekorrels in gezouten water. Kook de amandelen 5 minuten in melk. Maal de amandelen en roggekorrels glad in de Magimix. Maal het eendenvlees glad met de specerijen. Voeg rogge, amandelen, eieren en honing toe en ten slotte de eendenlever. Breng op smaak met peper en zout. Maak worsten van 10 cm doorsnede. Plaats een rol farce op de gefileerde eend en daarop een tweede gefileerde 180 graden gedraaid. Vorm een rol van de eenden en rol de folie strak. Laat 1½ uur in de stoomoven van 60°C garen.

EENDENBOUTEN

15 EENDENBOUTEN

GANZENVET

50 GR VERSE

GEMBERWORTEL

2 UIEN

2 LAURIERBLAADJES

Eendenbouten

Peper en zout de eendenbouten en bak ze in een beetje eendenvet bruin. Voeg de fijngesneden kruiden erbij en giet eendenvet erbij tot alles net onder staat. Laat op zeer zacht vuur garen.

APPELSAUS

EENDEN KARKASSEN

2 UIEN

2 WIT VAN PREI

200 GR WORTEL

4 BLAAKSELDERIJ STENGELS

150 GR KNOLSELDERIJ

1 FLES RODE WIJN

2 SALIEBLAADJES

8 JENEVERBESSEN

4 KARDEMOMZADEN

2 STER ANIJS

2 KG GROENE APPELS

GARNITUUR

30 SALIEBLAADJES

TEMPURAMEEL

APPELSCHILLEN

WE DRINKEN ERBIJ:

COLLEFRISIO UNO, 2008

MONTEPULCIANO

D'ABRUZZO

Appelsaus

Hak de karkassen in stukken en laat bruinen in een oven van 200°C. Laat de gesneden groenten 10 minuten mee bruinen. Doe alles over in de snelkookpan samen met de wijn en specerijen. Pers sap van de appels met de sapcentrifuge en voeg toe aan de karkassen. Breng de pan op druk en laat 1 ½ trekken. Zeef de saus en laat het inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

Garnituur

Breng frituurolie op 170°C. frituur appelschillen tot het vocht weg is. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout. Maak tempurabeslag doop de salieblaadjes erin. Frituur tot de blaadjes krokant zijn.

Eindbewerking en presentatie

Snijd de gevulde eendenborst in plakken. Leg de plakken op een ingevette plaat en bestrijk ze met boter. Laat even opwarmen in een oven van 160°C. Leg een plak eendenborst op een bord met daarnaast een eendeboutje. Versier met de appelschillen en salieblaadjes. Lepel er wat saus rondom.

Appelparfait met honingtuilles en Proseccoroom

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

BROWNIE

140 GR BLOEM

60 GR CACAOPOEDER

140 GR BOTER

340 GR SUIKER

4 EIENEN

130 GR PURE CHOCOLADE

Brownie

Klop boter en suiker in de mixer tot een romige crème. Voeg één voor één de eieren toe. Blijf kloppen tot een homogene massa. Spatel voorzichtig de gezeefde bloem en cacao door het mengsel. Bekleed een gastrobak met bakpapier en stort het mengsel in de bak. Strijk het beslag glad en bak af in een oven van 160°C in ongeveer 30 minuten. De brownie moet stevig zijn in het midden. Laat de koek volledig afkoelen in de koeling.

APPELPARFAIT

4 EIERDOOIERS

110 GR SUIKER

75 GR WATER

3 APPELS

SCHEUTJE CITROENSAP

1 KG APPELS (8 DL SAP)

4 BLAADJES GELATINE

1½ DL SLAGROOM

½ DL CALVADOS

Appelparfait

Breng water en suiker aan de kook en laat doorkoken tot 120°C. Klop eierdooiers in de mixer tot een romige massa. Giet langzaam de suikerstroop bij de dooiers. Blijf kloppen tot afgekoeld.

Doe wat citroensap in de kom van de sapcentrifuge. Maak 8 dl appelsap van de appels. Schil de overige appels en verwijder de klokhuisen. Week de gelatine blaadjes in ijswater. Pureer de appels met appelsap in de Magimix. Kook appelmengsel in tot de helft en wrijf door een zeef. Los de gelatine blaadjes op in de appelpuree en laat iets afkoelen in de koeling. Klop slagroom tot pieken ontstaan en spatel voorzichtig door de eierdooiers en appelpuree. Breng op smaak met calvados en stort in een gastrobak. Laat de parfait invriezen.

APPELGRANITA

8 GRANNY SMITH APPELS

CITROENSAP

400 GR SUIKER

8 DL WATER

8 EL GLUCOSE

Appelgranita

Breng water en suiker aan de kook en laat even doorkoken. Roer de glucose door de suikersiroop. Verwijder klokhuis uit de appels en besprenkel ze met citroensap. Pureer de appels met wat suikersiroop. Wrijf puree door een zeef en voeg rest van de suikersiroop toe. Stort in een gastrobak en laat invriezen. Roer enkele keren door het appelmengsel om een korrelige structuur te verkrijgen.

HONINGTUILLE

100 GR GLUCOSE

100 GR HONING

250 GR ISOMALT

40 GR BAKPOEDER

PROSECCOSCHUIM

75 GR SUIKER

75 GR MELK

2 BLAADJES GELATINE

½ FLES PROSECCO

1½ DL SLAGROOM

GERASPTE PURE
CHOCOLADE

WE DRINKEN ERBIJ:

LA CAUDRINA, 2011
MOSCATO D'ASTI**Honingtuille**

Doe glucose, honing en Isomalt in een pannetje. Verhit tot 170°C en roer de bakpoeder door de karamel. Stort het op een met bakpapier beklede plaat. Laat afkoelen, breek het in stukken en maal de karamel fijn in de Magimix. Bekleed enkele gastroplaten met bakpapier en zeef een laagje karamelpoeder op het papier. Laat smelten in een oven van 170°C. Laat de tuille afkoelen en breek ze in stukken.

Proseccoschuim

Week de gelatine blaadjes in ijswater. Breng melk en suiker zachtjes aan de kook. Roer de gelatine blaadjes door de melk en laat afkoelen tot lobbij. Roer prosecco erdoor en laat helemaal afkoelen in de koeling. Klop de slagroom lobbij en spatel voorzichtig door de proseccomelk.

Eindbewerking en presentatie

Snijd brownie en parfait in rechthoeken van gelijke grootte. Leg parfait op brownie en schik midden op een bord. Leg twee honingtuilles tegen de parfait aan. Leg een bol appelgranita naast de parfaits. Decoreer met proseccoschuim en geraspte chocolade.



H. Lun Alto Adige Sauvignon Blanc 2011

Geen Korenwijn, maar èchte wijn bij de HARING! Een van de allermooiste Sauvignon Blancs ooit door ons geproefd. Uit Het Noord-Italiaanse Alto Adige. Met zo'n 1800 zonuren per jaar en een gemiddelde temperatuur in het rijpingseizoen van minimaal 18 graden zijn de hooggelegen bergwijngaarden een ideaal productiegebied voor frisse en sappige witte wijn.

Wijndomein H.Lun is, met oprichtingsjaar 1840, de oudste individuele producent van Alto Adige. De druiven worden medio september geoogst voor een optimale frisheid van de wijn. Uiteraard gist de wijn onder lage temperatuur en volgt een korte rijping op roestvrijstalen tanks. Kenmerkende sauvignon blanc met veel aromatische intensiteit en frisheid: buxusblad en vlierbes in het aroma; sappig en evenwichtig droog van smaak.

Huber Traisental Riesling Terrassen 2011

Bij de Terrine van groene asperges, bieten en geitenkaas past deze Riesling van Markus Huber uitstekend. Misschien willen sommigen de SB doordrinken, dat kan ook. Deze Oostenrijker komt uit het Traisental met de sterk kalkhoudende bodem. Klimatologisch doet Traisental met koele nachten en warme dagen denken aan de Bourgogne, dat op dezelfde breedtegraad ligt.

In combinatie met de kalkrijke bodem maakt Markus Huber een rassige en verfijnde riesling die uitsluitend op roestvrijstalen tanks gist en rijpt. De naam Terrassen verwijst naar de percelen wijngaard die op de steile heuvels in terrasbouw zijn aangeplant. Zuivere, frisse en sappige droge witte wijn met het kenmerkend aroma van riesling met florale nuances en fris groen fruit. De smaak bevat zowel frisse nuances als een rijpe, ronde afdronk.

Sepp Moser Kremstal Grüner Veltliner Breiter Rain 2010

Onze absolute favoriet van de avond. Ook weer Oostenrijk, maar pst zo mooi bij de tong, panade en champignons. Goddelijke combi. De allerbeste wijn van de biodynamisch werkende Sepp Moser kan gerust gerekend worden tot de top van de wereld.

De Breiter Rain is een terrassenwijngaard met een uitzonderlijk goede ligging. De druiven worden zeer rijp en dat proef je terug in de complexe en karakteristieke smaak. Complexe, droge witte wijn met een fraai aroma van geel fruit met licht kruidige nuances. De smaak zet krachtig, rond en aromatisch in en blijft lang nahangen met tonen van toast en rijp fruit.

Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo Uno 2008

Van Oostenrijk naar Italië is maar een kleine stap, maar voor de eend is het een aardig eindje vliegen; dat heeft hij vast voor over als hij weet dat bij zo'n mooie wijn aan tafel komt.

De Collefrisio is een loepzuivere bio wijn. De houtgerijpte Uno is één van de beste wijnen van dit dynamische wijnbedrijf. Voor deze wijn worden uitsluitend laat geoogste druiven gebruikt. Hierdoor ontstaat nog meer concentratie en rijpheid. De houtrijping wordt verstandig en zeer gedoseerd toegepast, zodat het karakteristieke fruitige en kruidige uit de Abruzzes volledig behouden blijft.


Krachtige, volrode wijn met een intens kruidig en verfijnd aroma waarin eikenhouten tonen, caramel en gerijpt rood fruit. De smaak zet krachtig in en eindigt in balans met rijpe tannine en veel aromatische lengte.


La Caudrina Moscato d'Asti 2011

Deze Moscato d'Asti is een licht mousserende witte wijn gemaakt van de muskaatdruif. De druiven worden in de meest perfecte staat geoogst om zoveel mogelijk zuivere druivengeuren in de wijn te krijgen. Tijdens de gisting wordt de wijn sterk gekoeld waardoor de gisting stopt en de resterende druivensuiker niet meer wordt omgezet in alcohol. Hierdoor behoudt de wijn het natuurlijke zoet van de muskaatdruif en bovendien het koolzuurgas wat ook tijdens de gisting ontstaat.

Intense en zuivere geur van Muskaat druiven met nuances van lychees. De smaak is vol zoet en heeft daarnaast frisse tonen. De afdronk is lang en plezierig. Dus allemaal zalig bij appelparfait met honingtuilles en Proseccoroom.

Wijnen afkomstig van Van Krimpen

 Frans Halsstraat 67 1072 BM Amsterdam

 020 6716130  020 6751603

 info@vankrimpen-wijn.nl