



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu december 2012

Tarbot met knolselderij en waterkerssaus

René Redzepi

Eendenlever met Amaretto en abrikozencompôte

Joan Roca

Duif Clamart

Peter Goosens

Essence van ossenstaart met geitenkaasroom

Angelique Schmeinck

Hertenmedaillons met gesmoorde rode kool

Gordon Ramsey

Chocolade fondant met koffieroom

Thomas Keller

Tarbot met knolselderij en waterkerssaus

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

TARBOT

1 KG TARBOTFILET
ZONDER VEL

DRUIVENPITOLIE

BOTER

TIJM

Tarbot

Portioneer de tarbot in stukken van ongeveer 50 gram. Bak de vis op de velzijde in voldoende druivenpitolie, boter en tijm op zeer zacht vuur. Regelmatig arroseren maar de vis niet omdraaien. De vis niet te gaar laten worden.

KNOLSELDERIJ

1 KNOLSELDERIJ

8 DL WATER

1 KG BLOEM

600 GR ZOUT

Knolselderij

Maak de knolselderij schoon. Leg bakpapier op een ovenschaal. Kneed bloem, water en zout tot een stevig deeg. Bedek de knolselderij met het deeg en bak in 60-80 minuten gaar in een oven van 200°C. Controleer de gaarheid met een satéprikker. Breek de korst van de selderij, laat wat afkoelen en snijd de knol in staven.

KNOLSELDERIJPUREE

1 KNOLSELDERIJ

OLIE

100 GR BOTER

2,5 DL SLAGROOM

ZOUT

Knolselderijpuree

Maak de knolselderij schoon en snijd hem in blokjes. Bak de blokjes in olie tot ze kleuren en doe over in een vacuümzak. Doe de zak over in een pan met kokend water en laat 45 minuten garen. Bruin de boter in een pannetje. Laat de slagroom inkoken tot de helft. Pureer de knolselderij met bruine boter en slagroom tot een gladde puree. Breng op smaak met zout.

WATERKERSSAUS

1 PAK WATERKERS

30 GR WITTE BALSAMICO
AZIJN

6 GR DIJON MOSTERD

2 DL DRUIVENPITOLIE

Waterkerssaus

Was waterkers en verwijder de dikke stelen. Doe waterkers, azijn en mosterd in de Magimix en pureer. Voeg olie toe tot een saus ontstaat. Laat niet te lang draaien. Zeef de saus en bewaar op ijs tot gebruik. Breng eventueel op smaak met nog wat witte balsamico azijn.

50 GR BOTER + 2 EL WATER

1 BAKJE ROCK CHIVES
CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

CASAS DEL BOSQUE,
CHARDONNAY 2011, CHILI.
KARAFEREN!

Eindbewerking en presentatie

Breng water aan de kook in een pannetje; klop de boter erdoor tot een emulsie ontstaat. Warm de knolselderijstaven voorzichtig op in de beurre monté. Trek een streep knolselderijpuree over het bord. Leg een tarbotfilet en een staaf knolselderij naast elkaar. Garneer met rock chives en verdeel de waterkerssaus over de borden.

Eendenlever met Amaretto en abrikozencompote

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

EENDENLEVER

500 GR EENDENLEVER

AMARETTO

ZOUT

AMARETTOGELEI

2 DL AMARETTO

1 GR AGAR-AGAR

ABRIKOZENCOMPÔTE

15 GEDROOGDE ABRIKOZEN

4 EL BOTER

1 EL SUIKER

WATER

MALDON ZOUT

RUCOLA CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

SCHOFFIT

GEWURZTRAMINER

'CAROLINE' 2009

Eendenlever

Trek de kwabben lever voorzichtig uit elkaar. Doe de kwabben ieder afzonderlijk met wat zout en twee eetlepels Amaretto in een vacuümzak. Trek vacuüm en gaar de lever in de sous-vide bak in 20 minuten op 65°C. Doe de zakken direct over in de koeling.

Amarettogelei

Verhit de Amaretto en voeg de agar-agar toe. Blijf roeren tot de agar-agar opgelost is. Giet over in een bakje en laat afkoelen en opstijven. Zorg dat er een laagje van 1 cm gelei ontstaat.

Abrikozencompôte

Laat de abrikozen 30 minuten in heet water wellen. Snijd de abrikozen in stukjes en doe ze over in een pannetje met boter en wat (abrikozen)water. Breng aan de kook en roer regelmatig. Laat langzaam koken tot een compôte.

Eindbewerking en presentatie

Snijd de Amarettogelei in blokjes. Haal de eendenlever uit de zakken en portioneer. Leg een lepel abrikozencompôte op het bord. Hierop een stuk eendenlever. Verdeel de blokjes Amarettogelei over de borden. Decoreer met cress en bestuif de eendenlever met wat vlokken Maldon zout en vers gemalen peper.

Duif Clamart

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

DUIVEN

8 ANJOU DUIVEN

BOTER

Duiven

Snijd de pootjes, vleugels en nek van de karkassen. Snijd de onderkant van de karkassen los zodat de borstjes overblijven. Verwijder het wensbotje. Zout en peper de borstjes en bak ze aan de velkant kort aan in olie tot het vel begint te kleuren. Leg de duiven op een stuk dubbel gevouwen bakpapier. Doe de duiven over in vacuümzakken met een klont boter. Gaar de borstjes 20 minuten in de sous-vide bak van 65°C. Doe de zakken direct over in de koeling. Haal ze 30 minuten voor gebruik weer uit de koeling.

DUIVENPOOTJES

16 DUIVENPOOTJES

ZEEZOUT

ZWARTE PEPER BOLLEN

GANZENVET

TAKJE TIJM

TAKJE ROZEMARIJN

TEENTJE KNOFLOOK

Duivenpootjes

Maal zout en peper in de vijzel (een derde peper, twee derde zout). Smeer de pootje ruim in met het zoutmengsel en laat 30 minuten intrekken. Spoel de pootjes af en dep droog. Konfijt de pootjes in ganzenvet met kruiden in 90 minuten op zeer zacht vuur.

POMPOENPUREE

1 FLESPOMPOEN

SCHEUTJE SLAGROOM

PARMEZAANSE KAAS

BASILICUMBLAADJES

Pompoenpuree

Schil de pompoen en snijd hem in stukjes. Kook het goed gaar in gezouten water. Giet af maar bewaar het kookvocht. Pureer de pompoen in de Magimix met een beetje slagroom en eventueel wat kookvocht tot een puree. Roer er geraspte Parmezaanse kaas door en duw er wat basilicumblaadjes in. Houd de puree warm.

SPRUITJES

15 GROTE SPRUITJES

Spruitjes

Blancheer de spruitjes in gezouten water. Haal de blaadjes helemaal los.

CRANBERRIES

200 GR CRANBERRIES

2 EL SUIKER

Cranberries

Doe de cranberries over in een pan met suiker. Verwarm ze langzaam en roer voorzichtig tot de suiker is opgelost zonder de bessen te beschadigen.

PADDENSTOELEN

Paddenstoelen

300 GR CANTHARELLEN EN
EEKHOORNTJESBROOD

BOTER

DUIVENSAUS

DUIVEN KARKASSEN

1 LT GEVOGELTEFOND

BOTER

WE DRINKEN ERBIJ:

CÔTES-DU-RHÔNE, 2009

DOMAINE CHARVIN

Maak de paddenstoelen goed schoon en bak ze kort op hoog vuur in boter. Breng op smaak met zout en peper. Voeg op het laatst de spruitjes blaadjes toe en verwarm even mee.

Duivensaus

Bak de duivenkarkassen in olie op hoog vuur tot ze goed gekleurd zijn. Blus af met gevogeltefond en kook in tot een derde. Zeef de saus en kook verder in tot sausdikte. Monteer met koude boter en breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Snijd de borstjes van de karkassen. Bak ze op de velkant kort aan in boter tot het vel krokant is. Trek een streep duivensaus en pompoenpuree over de borden. Leg een borstje en een pootje op het bord. Garneer met paddenstoelen en spruitjesblaadjes. Leg een paar kleine hoopjes cranberries op de borden.

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

Essence van ossenstaart met geitenkaasroom

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

OSSENSTAART

5 KG OSSENSTAART

1 WINTERWORTEL

2 PREIEN

3 UIEN

1 VENKELKNOL

3 LAURIERBLAADJES

4 TAKJES TIJM

10 GR GEDROOGD
EEKHOORNTJESBROOD

GEITENKAASROOM

200 GR BOKKENSBRONG

GEITENKAAS

1,5 DL SLAGROOM

POEDER

1 BOLLETJE NOOTMUSKAAT

20 GR GEDROOGD
EEKHOORNTJESBROOD

WE DRINKEN ERBIJ:

Ossenstaart

Bruin de ossenstaart in de oven van 250°C in 20-30 minuten. Bak de gesneden groeten in een beetje olie tot ze kleuren. Doe vlees, groeten en kruiden in de snelkookpan en vul met water. Zorg dat alles geheel onder water staat. Breng aan de kook en zet 2 uur onder druk. Zeef de essence en haal er zoveel mogelijk vet vanaf. Laat het indampen tot de gewenste sterkte. Breng op smaak met zout en peper.

Geitenkaasroom

Verdeel de geitenkaas in klein stukjes en verwarm al roerende op laag vuur totdat het een zachte gladde structuur heeft. De kaas mag niet te warm worden. Klop slagroom tot yoghurt dikte en roer met een spatel door de zachte geitenkaas. Bewaar de room op kamertemperatuur.

Poeder

Borstel het eekhoorntjesbrood goed schoon. Maal de cêpes fijn in de mini-Bamix molen of in de koffiemolen. Rasp de nootmuskaat met de nootmuskaatrasp of Microplane. Meng een deel nootmuskaat met twee delen eekhoorntjesbrood.

Eindbewerking en presentatie

Schenk voorverwarmde espressokopjes tot driekwart vol met hete essence. Doe een flinke lepel geitenkaasroom op de essence. Bestuif met noot-cêpes poeder en serveer direct zonder lepeltje.

Hertenmedaillons met gesmoorde rodekool

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

HERT

1,2 KG HERTENMEDAILLONS

OLIJFOLIE

BOTER

Hert

Portioneer de medaillons en smeer ze in met olijfolie en laat marinieren tot vlak voor het serveren. Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en schenk een beetje olijfolie erin. Bak de medaillons in 4-5 minuten om en om. Voeg na 1 minuut een flinke klont boter toe en lepel de bruisende boter regelmatig over het vlees. Haal de medaillons uit de pan en laat ze 5 minuten onder aluminiumfolie rusten.

RODE KOOL

1 RODE KOOL

200 GR BOTER

300 GR LICHTE
BASTERDSUIKER

1,5 DL SHERRYAZIJN

Rode kool

Snijd de kolen doormidden en verwijder de kernen. Snijd de kool in dunne reepjes. Smelt boter, suiker en azijn in een pan. Voeg de reepjes kool toe wanneer de suiker is opgelost. Leg een stuk bakpapier op de kool en laat zeer zachtjes 1½ uur stoven. Als er nog te veel vocht is, deze afgieten en inkoken tot het stroperig wordt en weer door de kool mengen.

PASTINAAKPUREE

6 PASTINAKEN

300 ML MELK

150 ML SLAGROOM

50 GR BOTER

Pastinaakpuree

Schil de pastinaken en snijd ze in stukken. Kook ze zeer zacht in 25 minuten in melk. Pureer in de Magimix en voeg room en boter toe. Slap eventueel af met wat kookvocht. Breng op smaak met zout en peper. Doe de puree over in een knijpfles(sen) en houd warm.

BIETENFONDANT

8 RAUWE BIETEN

60 GR BOTER

4 EL OLIJFOLIE

5 DL GEVOGELTEBOUILLON

Bietenfondant

Schil de bieten en snijd ze in dikke plakken (1,5 cm). Bak de plakken in olie aan beide kanten bruin en voeg zoveel bouillon toe dat de bieten bijna onder staan. Leg stukjes boter op de bieten en dek af met bakpapier. Laat de bieten zachtjes garen tot het vocht bijna is opgenomen.

PASTINAAKCHIPS

4 PASTINAKEN

Pastinaakchips

Schil de pastinaken en snijd ze in lange dunne repen op de mandoline of met een dunschiller. Frituur de repen goudbruin en krokant in olie van 150°C. Leg op keukenpapier en strooi er wat zout op. Houd ze warm in de warmhoudkast.

RODE WIJNSAUS

5 SJALOTTEN

AFSNIJDSEL VAN
HERTENVLEES

1 TL PEPERKORRELS

TAKJES TIJM

2 LAURIERBLAADJES

2 EL RODE WIJNAZIJN

1 FLES RODE WIJN

1 LT GEVOGELTEBOUILLON

1 LT KALFSBOUILLON

WE DRINKEN ERBIJ:

CASAS DEL BOSQUE, SYRAH,
2010, CHILI

Rode wijnsaus

Snijd sjalotten in stukjes en bak ze in hete olie samen met het vlees tot de uien beginnen te kleuren. Voeg kruiden, azijn en wijn toe en laat inkoken tot alles bijna is verdampt. Voeg bouillons toe en kook in tot de helft. Zeef de saus en kook in tot sauskonst.

Eindbewerking en presentatie

Schep wat rode kool midden op de verwarmde borden. Leg er een plak biet op en vervolgens een hertenmedaillon. Spuit toefjes pastinaakpuree rondom en schenk voorzichtig de rode wijnsaus op de borden. Garneer met pastinaakchips en druppels olijfolie.

Chocolade fondant met koffieroom

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

CHOCOLADE FONDANT

ACETAATFOLIE

2 EIWITTEN

100 GR SUIKER

200 GR BOTER

3 DL SLAGROOM

600 GR CHOCOLADE

4 EL ESPRESSO

4 EIERDOOIERS

GANACHE

75 GR CHOCOLADE

1 DL SLAGROOM

CHOCOLADE KLETSKOP

100 GR AMANDELSNIPPERS

1 EL CACAOPOEDER

1 EL MELK

1 EL GLUCOSE

25 GR SUIKER

3 EL BOTER

KOEKJES

75 GR BOTER

75 GR SUIKER

1 EIERDOOIER

300 GR BLOEM

Chocolade fondant

Knip acetaatfolie zodanig dat de stukken folie aan de binnenkant van 5 cm ringen passen. Klop eiwitten stijf en voeg suiker beetje voor beetje toe. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Klop boter (op kamertemperatuur) zacht. Klop slagroom tot pieken ontstaan. Smelt chocolade over kokend water. Roer **hete** espresso door de chocolade. Laat de chocolade afkoelen tot bijna kamertemperatuur. Roer een voor een de dooiers door de chocolade en daarna de boter. Spatel de meringue en daarna de slagroom door de chocolade. Doe de massa in een spuitzak. Verdeel de massa over de ringen en zet ze direct in de koeling om op te stijven.

Ganache

Begin 30 minuten na de fondant in de koeling is met de ganache. Breng slagroom aan de kook en voeg chocolade toe. Roer tot de chocolade opgelost is en laat afkoelen tot nog net vloeibaar. Lepel de ganache over de opgesteven fondant en doe direct terug in de koeling om verder op te stijven.

Kletskep (dentelle)

Maal amandelen en cacaopoeder fijn in de Magimix. Breng melk, glucose, suiker en boter aan de kook en laat even doorkoken. Roer het amandelmengsel door de hete melk. Stort het mengsel op een stuk bakpapier en dek af met een tweede stuk bakpapier. Rol het beslag zo dun mogelijk uit en zet in de vriezer. Haal het na 15 minuten uit de vriezer en verwijder het bovenste stuk bakpapier. Bak de kletskepken af in een oven van 175°C in ongeveer 10-12 minuten. Steek direct koekjes van 6 cm uit de koek.

Koekjes

Klop de (op kamertemperatuur) boter met suiker romig. Voeg eierdooier toe en klop goed door elkaar. Voeg bloem toe aan het botermengsel en klop tot het net pakt. Rol het deeg dun uit op een stuk bakpapier en doe in de vriezer om op te stijven. Steek koekjes van 5 cm uit het deeg.

Bak de koekjes af in een oven van 175°C in 10-12

minuten tot ze goudbruin zijn.

KOFFIEROOM

1 VANILLESTOKJE

125 GR MELK

125 GR SLAGROOM

5 EIERDOOIERS

75 GR SUIKER

OPLOSESPRESSO

1 VEL BLADGOUD

WE DRINKEN ERBIJ:

ELYSIUM, CALIFORNIA

BLACK MUSCAT, 2010**Koffieroom**

Breng melk en slagroom met vanillemerg en stokje aan de kook. Laat 15 minuten trekken. Klop dooiers met suiker schuimig. Haal het vanillestokje uit het roommengsel en breng opnieuw aan de kook. Voeg al kloppend de dooiers toe en blijf goed roeren tot het bindt. Voeg oploskoffie toe naar smaak en laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Knip het bladgoud in 15 stukjes. Lepel wat koffieroom in een kombord. Leg een ring met fondant op een koekje en verwijder voorzichtig de koker en acetaatfolie. Leg de fondant in de koffieroom en schik een kletskep tegen de fondant aan. Leg een stukje bladgoud op de fondant.

Casas del Bosque Gran Reserva Chardonnay Casablanca valley 2011: Karaferen!!!

Voor een Z-Amerikaan geen merkbaar alcohol, dominant hout en exotisch fruit. Het heeft plaats gemaakt voor een uiterst stijlvolle wijn met heerlijk -typisch chardonnay- fruit, een prachtige balans tussen concentratie en frisheid en een subtiele houtlagering. Hij heeft een aantrekkelijke geur van citrusfruit, geroosterde amandelen en hazelnoten. In de smaak heeft hij frisse peer en kweeper, crème brûlée en een rijke, romige afdronk. Enerzijds echt een 'nieuwe wereld' chardonnay, anderzijds gaat deze niet vervelen door zijn opgewekte karakter en mineralige lengte. Hét alternatief voor de populaire Bernardus Chardonnay, maar dan voor de halve prijs!

Domaine Schoffit Gewurztraminer 'Caroline' 2009

Eendenlever met Amaretto en abrikozencompote vraagt om een wijn met een zoetje. Dus niet schrikken! Van begin '90er jaren wordt Schoffit gezien als één van de beste producenten van de Elzas, vooral vanwege zijn rijke stijl en pure wijnen. Maar daar waar je vroeger kon onderscheiden met wijnen die bijzonder rijk en daardoor minder droog zijn, is er nu juist vraag naar een drogere stijl. Voor de Elzas een hele worsteling, want de klimaatsverandering zorgt er juist voor dat de wijnen met gemak nog rijker worden. Inmiddels zijn de wijnen van Schoffit droger, frisser en mineraliger dan voorheen, zonder het kenmerkende 'Schoffit karakter' te verliezen. Stuk voor stuk heerlijke wijnen!

Charvin Côtes du Rhône 2009

Charvin heeft ook een Châteauneuf-du-Pape, maar deze Rhône ligt gewoon een paar meter verder. De druivensamenstelling is 85% grenache, 10% syrah, en 5% carignan. De wijn is heerlijk open en toegankelijk. Maak de fles tijdig open, dan wordt u getrakteerd op een heerlijk aromatisch avontuur en een uitgebalanceerde smaak van rode kersen, rode bessen, kirsch, sporen van zoete specerijen en spannende aardse tonen.

Casas del Bosque Gran Reserva Syrah Casablanca valley 2010

De handgeplukte druiven worden tot op de druif uitgezocht en in open tanks ingeweekt en vergist. De rijping van 14 maanden vindt plaats op deels nieuwe en deels op 1 tot 2 keer gebruikte vaten van Frans eiken. Intense aroma's van kersen, rode pruimen en bramen wervelen uit het (grote!) glas, met herkenbare sporen van limoenschil, kaneel, nootmuskaat en cederhout.

Quady Black Muscat Elysium

Uit Californië komt de meest all-round dessertwijn van deze planeet. Gemaakt van donkere muscaatdruiven is dit een wijn die werkelijk bij elk dessert past. Of het nu fruit is of chocolade, het is altijd een goede combi. Heeft veel tropisch fruit in de smaak en is 'medium' zoet.

Wijnen afkomstig van:

Pasteuning, Willemsparkweg 11, 1071 GN Amsterdam. Tel.. 020 6622455

Openingstijden maandag t/m vrijdag van 7:30 uur tot 18:00 uur; zaterdag van 8:30 uur tot 18:00 uur.