



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu januari 2013

“Oesters met parels”

Thomas Keller

Zeebaars met saffraan-vanillesaus

Thomas Keller

Kalfsborst met polenta

Thomas Keller

Walnootsoepje

Thomas Keller

Chocolade velouté met kaneelijs

Thomas Keller

"Oesters met parels"

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

OESTERS

30 OESTERS

Oesters

Maak de oesters open en vang het vocht op. Fatsoeneer de oesters en haal het spiertje los. Bewaar het afsnijdsel, de oesters en het oestervocht in aparte bekkens. Voeg wat koud water toe bij de oesters en zet in de koeling tot gebruik. Zeef het vocht door een fijne zeef en bewaar.

TAPIOCA

100 GR KLEINE
TAPIOCAPARELS

5 DL MELK

4 DL SLAGROOM

Tapioca

Week de tapiocaparels 1 uur in 3 dl warme melk. Klop 2 dl slagroom loobbig. Breng de 2 dl melk en 2 dl slagroom samen met de afsnijdsels van de oesters aan de kook. Spoel de tapioca af met water en doe over in een pan. Zeef het melk-room mengsel over de tapioca en breng aan de kook. Onder voortdurend roeren de tapioca garen in 15 minuten op laag vuur. Controleer of de parels gaar zijn door ze te proeven. Het moet een gebonden consistentie hebben. Roer de sabayon door de tapioca en breng op smaak met ruim gemalen zwarte peper en eventueel wat zout. Verdeel de tapioca over 15 soufflébakjes (nieuwe lage ramekins!) en doe in de koeling tot gebruik.

SABAYON

8 EIERDOOIERS

1 DL OESTERVOCHT

Sabayon

Doe de dooiers en oestervocht in een bekken. Klop het boven heet water tot een dikke sabayon. Breng op smaak met zout.

SAUS

1 DL VERMOUTH

OESTERVOCHT

3 EL SJALOTTEN

3 EL WITTE WIJNAZIJN

40 GR BOTER

Saus

Doe Vermouth, oestervocht, gesnipperde sjalotten en azijn in een pannetje en breng aan de kook. Laat het inkoken tot bijna droog. Zeef de ui eruit. Klop de klontjes boter erdoor tot een dikke saus ontstaat. Voeg de gesneden bieslook en oester toe en laat de oesters even warm worden.

80 GR "KAVIAAR"

Eindbewerking en presentatie

Doe de soufflébakjes 4-5 minuten in een oven van 175°C tot ze net beginnen te rijzen. Verdeel de oesters over de bakjes en garneer met een lepeltje "kaviaar". Dien direct op.

WE DRINKEN ERBIJ:

CRÉMANT DE LOIRE,
PURETÉ DE SILEX, BRUT
BIO-DYNAMIQUE

Zeebaars met saffraan-vanillesaus

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

ZEEBAARS

1,2 KG ZEEBAARSFILET MET VEL
OLIE

Zeebaars

Het vel van de zeebaars moet zo droog mogelijk zijn om krokant te bakken. Schraap het vocht uit het huidje met een mes. Portioneer de vis in stukken van 75 gram. Bak de vis met de huidzijde naar beneden in een laagje olie op middel vuur tot de huid krokant is. Arroseeer regelmatig. Tijdens het bakken de vis goed plakdrukken. Bestrooi de vis-zijde met een beetje zout.

MOSSELVOCHT

1 KG MOSSELEN
2 TENEN KNOFLOOK
1 SJALOT
4 TAKJES TIJM
2 LAURIERBLAADJES
2,5 DL WITTE WIJN

Mosselvocht

Doe alle kruiden in een pan met de witte wijn. Breng aan de kook en voeg de mosselen toe. Laat het enkele minuten koken tot alle mosselen open zijn. Haal van het vuur en gebruik de mosselen voor de borrelhap. Zeef het mosselvocht.

SPINAZIE

1 SINAASAPPEL
750 GR SPINAZIE

Spinazieballen

Haal de schil van de sinaasappel met een dunschiller. Doe de schil in enkele lepels olijfolie en verhit het tot de olie goed heet is. Voeg de spinazie toe met wat zout en bak tot de spinazie geslonken is en het vocht bijna verdampt is. Verdeel de spinazie in 15 porties en maak van iedere portie een balletje door ze in een theedoek te draaien.

PASTINAAKPUREE

350 GR PASTINAAK
5 DL SLAGROOM

Pastinaakpuree

Schil pastinaak en snijd het in gelijke stukken. Kook het helemaal gaar in 25-30 minuten in room. Zeef en vang de room op; pureer de pastinaak in de Magimix. Voeg zoveel room toe tot de consistentie van aardappelpuree bereikt is. Breng op smaak met zout en houd het warm.

SAFFRAAN-VANILLES AUS

1 VANILLESTOKJE
5 DL MOSSELVOCHT
1/2 TL SAFFRAAN DRAADJES
2 EL SLAGROOM
250 GR BOTER

Saffraan-vanillesaus

Schraap het merg uit het vanillestokje en doe het samen met het stokje, saffraan en het mosselvocht in een pannetje. Laat zachtjes inkoken tot stroperig. Verwijder vanillestokje en voeg slagroom toe. Klop de blokjes boter één voor één door het vocht maar let goed op de temperatuur om het niet te laten schiften. Breng de saus op smaak met zout en houdt hem warm.

WE DRINKEN ERBIJ:

CHÂTEAU LA VOULTE-
GASPARETS, 2011
CORBIÈRES

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de spinazieballen in de stoomoven van 175°. Maak een plas saus midden in een kombord. Lepel een beetje pastinaakpuree midden in de saus. Leg een spinaziebal in de puree en daarop de vis met de huidzijde naar boven.

Kalfsborst met polenta

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KALFSBORST

3 KG KALFSBORST
2 PREI
1 WORTEL
2 UIEN
BOL KNOFLOOK
2 LAURIERBLAADJES
8 TAKJES TIJM
½ BOS PLATTE PETERSELIE
1 LT KIPPENFOND (=1 BAK)
1 LT KALFSFOND (= 1 BAK)
DIJON MOSTERD
PANKO
3 EL BOTER
3 EL SJALOT
2 EL PETERSELIE

POLENTA

500 GR POLENTA
1 LT KIPPENFOND (= 1 BAK)
1 LT WATER
2 TENEN KNOFLOOK
100 GR BOTER
4 EL MASCARPONE
4 EL BIESLOOK

GROENTEN

1 BLEEKSELDERIJ
1 WINTERWORTEL
4 GEKOOKTE BIETEN
15 TENEN KNOFLOOK

Kalfsborst Start hier zeer bijtijds mee!

Kruid de kalfsborst met zout en peper. Bak het vlees aan beide zijden goed bruin in een laagje olie. Haal het vlees uit de pan en doe het over in een gastrobak. Giet wat olie af, voeg de klein gesneden groenten toe en bak ze tot ze gekleurd zijn. Voeg de groeten samen met de kruiden bij het vlees. Voeg hete kippenfond en kalfsfond toe en eventueel water tot het vlees net onder staat. Gaar de kalfsborst in de stoomoven op 175°C in **3 uur** gaar. Haal het vlees voorzichtig uit het vocht en laat afkoelen. Zeef het kookvocht en haal het vet er vanaf. Kook het vocht in tot een donkere saus ontstaat en breng op smaak met peper en zout.

Haal de stukjes vet en zeen uit het vlees en steek er 15 rondjes van 5 cm uit. Smeer een beetje mosterd op de rondjes en druk er panko op.

Polenta

Breng kippenfond met water en gesnipperde knoflook aan de kook. Voeg al kloppend de polenta toe en kook zachtjes gaar. Roer boter, mascarpone en gesneden bieslook door de polenta en breng op smaak met zout en peper. Spreid polenta uit in een laag van 2 cm op een gastroplaat en laat opstijven in de koeling. Streek er 15 rondjes van 5 cm uit en bloem de schijfjes licht.

Groenten

Maak 30 batons van 2 cm van de wortel en bleekselderij. Maak 30 bolletjes biet met de parisienneboor. Kook de wortel en bleekselderij gaar in gezouten water. Doe de knoflooktenen in een laagje water en breng aan de kook. Giet de tenen af en herhaal twee maal. Laat de knoflooktenen de laatste keer koken tot ze gaar zijn.

WE DRINKEN ERBIJ:

RIECINE, 2008
CHIANTI CLASSICO

Eindbewerking en presentatie

Bak de rondjes vlees en polenta krokant en goudbruin in wat olie. Warm de saus op en roer de sjalotten, peterselie en boter erdoor. Warm de groenten op in wat boter. Leg een plas saus midden op een bord. Leg hierin een rondje polenta en daarop een rondje kalfsborst. Verdeel de groenten op het vlees.

Walnotensoepje

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

WALNOOTCRÈME

150 GR WALNOTEN

½ LT SLAGROOM

65 ML MELK

½ VANILLESTOKJE

Walnootcrème

Doe de gehakte walnoten met slagroom en melk in een pan. Schraap merg uit het vanillestokje en doe beiden bij de room. Breng aan de kook en houd het 45 minuten tegen de kook aan. Zeef de crème.

PERENPUREE

2 COMICE PEREN

½ FLES WITTE WIJN

175 ML WATER

125 GR SUIKER

SAP VAN ½ CITROEN

Perenpuree

Schil de peren en haal de klokhuizen eruit. Snijd de peren in stukken en doe over in een pan met de overige ingrediënten. Breng aan de kook. Laat helemaal garen in ongeveer 15 minuten. Vang het vocht op en pureer de peren in de Magimix. Voeg ong. 150 ml pocheervocht toe en draai tot een niet te zoete puree. Proef! Meng de perenpuree bij de walnoten crème m.b.v. de staafmixer. Proef geregeld dat het mengsel niet te zoet wordt.

WALNOOTOLIE

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de walnootcrème en verdeel over kleine espressokopjes. Schenk enkele druppels walnootolie over de crème.

Chocolade velouté met kaneelijs

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

CHOCOLADE VELOUTÉ

6 EIWITTEN
150 GR SUIKER
150 ML MELK
125 GR SUIKER
125 GR CACAO
4 EL BLOEM
MESPUNTJE ZOUT
6 EIERDOOIERS
3 BLAADJES GELATINE
60 GR CHOCOLADE

Chocolade velouté

Klop eiwitten schuimig in een bekken. Doe het bekken op een pan met kokend water en voeg beetje bij beetje suiker toe. Klop tot alle suiker opgelost is en haal van het vuur. Blijf kloppen tot de merengue op kamertemperatuur is.

Doe de melk in een pan en zeef de suiker, bloem, cacao en zout erin. Klop op tot alles opgelost is en voeg kloppend de eierdooiers erdoor. Verhit de massa tot puddingdikte en blijf nog 2 minuten kloppend verhitten. Haal de pan van het vuur en roer de uitgeknepen gelatineblaadjes en de chocolade erdoor tot alles is opgelost.

Bekleed 15 ringen van 5 cm met plastic (acetaat) folie. Vouw de merengue door het chocolademengsel en verdeel deze over de 15 ringen. Doe de veloutés over in de vriezer en laat ze aanvriezen.

KOEKJES

350 GR BLOEM
1 TL BAKPOEDER
1 TL KANEELPOEDER
MESPUNT ZOUT
350 GR BOTER
100 GR BRUINE BASTERDSUIKER
100 GR SUIKER
3 EL HONING

Koekjes

Zeef bloem, bakpoeder en zout in een bekken. In een tweede bekken boter, suikers en honing kloppen tot romig. Meng boter met bloem tot een dik beslag. Rol het beslag uit tussen bakpapier tot een dunne lap en leg in de vriezer. Als het deeg bevroren is het bovenste stuk bakpapier eraf halen en de koek 9 minuten afbakken in een oven van 175°C. Steek er rondjes van 6 cm uit en bak die nogmaals 3-4 minuten. Laat ze afkoelen op de plaat.

KANEELIJS

1 LT SLAGROOM
1 LT MELK
2 KANEELPIJPJES
350 GR SUIKER
350 GR EIERDOOIER

Kaneelijs

Breng slagroom, melk en kaneelpijpjes aan de kook en laat 30 minuten trekken. Breng opnieuw aan de kook en haal de kaneelstokjes eruit. Voeg de helft van de suiker toe en roer tot het opgelost is. In een andere kom de dooiers met de andere helft van de suiker kloppen tot een lichte crème. Voeg de hete melk beetje bij beetje kloppend bij de dooiers en verhit het al kloppend tot het begint te binden (75°C). Doe de massa over in de ijsmachine en draai er ijs van.

Spreid het ijs in een bak uit tot een laag van 2 cm en doe in de vriezer. Als het stijf is rondjes van 5 cm eruit steken en terug in de vriezer doen.

CHOCOLADESAUS

250 GR CHOCOLADE

125 ML SLAGROOM

1 EL GLUCOSE

POEDERSUIKER

WE DRINKEN ERBIJ:

CREAM MONTEAGUDO,
DELGADO ZULETA,
JEREZ - XÉRÈZ

Chocoladesaus

Breng slagroom en glucose aan de kook. Giet het over de chocolade en roer tot de chocolade opgelost is.

Eindbewerking en presentatie

Haal de veloutés uit de ringen en plaats ze op een koekje. Bak de velouté af in een oven van 200°C in ongeveer 10 minuten. Controleer of de veloutés warm zijn door een metalen prikker in een velouté te steken en vervolgens tegen je lip houden. Haal ze uit de oven en zeef er een beetje poedersuiker over. Lepel wat chocoladesaus in een kombord. Leg een rondje kaneelijs midden in de plas chocolade. Plaats een velouté op het kaneelijs-rondje.

Clos de la Brierie - Crémant de Loire Puret  de Silex

Met een bubbel beginnen we het nieuwe jaar. Past uitstekend bij de oester met parels.

De Cr mant de Loire 'Puret  de Silex' wordt gemaakt van 40% Chenin Blanc en gelijke delen Chardonnay, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon. Alleen de het sap van de eerste persing wordt gebruikt voor de Puret . Nadat de eerste gisting in december is afgelopen wordt de wijn geklaard en begint men in maart met de tweede gisting. Daarna blijft de wijn minstens twee jaar op zijn lie. Een prachtige lichtgele kleur. Een fijne en blijvende mousse. Op de neus tonen van wit fruit als appel en in de smaak een mooie rijpheid en lengte.

Ch teau la Voulte-Gasparets - Voulte-Gasparets Blanc

Zeebaars, vanille... De Voulte-Gasparets Blanc is zacht en aromatisch door de Rolle. (Oerdrui  in de Languedoc) Hij heeft in de smaak wit fruit als perzik en peer en is fris met een beetje mint. Past dus uitstekend bij het zoete toontje in het gerecht.

Riecine - Chianti Classico – Toscane

Bij de kalfsborst : een klassieker : Van de veelgeprezen wijnmaker Sean O'Callahan. Hij werkt organisch en biologisch in de wijngaard. Het domein bezit 30 hectare grond waarvan negen hectare (verspreid over de heuvels rondom Gaiole) beplant is met wijnstokken de rest is beplant met olijfbomen en bos. De bodem is een mix van quartz, rots en klei. Sean O'Callahan wordt ook wel de 'master of the Sangiovesegr pe' genoemd en wordt in de pers al jaren met awards overladen. Al zes jaar heeft hij de 'Tre Bicchieri' in de Gambero Rosso ontvangen voor zijn Chianti Classico Riserva en La Gioia (Super Tuscan).

N.B. Bij het walnootsoepje hebben we geen wijn geselecteerd!!! (drink eventueel de Chianti door)

Bodegas Delgado Zuleta - Cream Monteagudo - Sanl car de Barrameda

Delgado Zuleta is   n van de alleroudste en meest toonaangevende huizen in het gebied van Jerez de la Frontera. De historie van dit huis gaat terug tot 1719.

Voor de sherry's worden alleen Palomino-druiven van de beste Albariza-gronden (Jerez Superior) verwerkt; 85% is bestemd voor de productie van de Manzanilla, Delgado's onbetwiste toproduct dat in thuishaven Sanlucar de Barrameda als de standaarddrager van de Manzanilla wordt beschouwd.

Een mix van Oloroso en Pedro Ximinez. Op de neus complex met gedroogd fruit, zoals vijgen en rozijnen. Zoet, balans, rijk. De ultieme dessertwijn.

Wijnen afkomstig van B.J. de Logie

Beethovenstraat 27, 1077 HM Amsterdam - 020-6626208 - info@delogie.nl

Ma 13:00-18:00 di-vrij 09:00-18:00 za 10:00-17:00