



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu februari 2013

Sardines en feuille de brick

Mohsine Korich

Carpaccio van zwaardvis met couscous

Mohsine Korich

Bisque van Hollandse garnalen

Mohsine Korich

Hertenrugfilet met vanille jus en bieten

Mohsine Korich

Tonkabonenijs met sinaasappelcremeux

Mohsine Korich

Sardines en feuille de brick

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

SARDINES

1 KG SARDINES

Sardines

Maak de sardines schoon en verwijder de graten en vinnen. Spoel de filets goed schoon. Maal de vis tot gehakt in de gehaktmolen.

PERSILLADE

OLIJFOLIE

1/4 BOS KRULPETERSELIE

2 TENEN KNOFLOOK

1/2 BOS KORIANDER

1 1/2 EL RAS EL HANOUT

CLASSIQUE

Persillade

Hak peterselie, knoflook en koriander fijn en roer het samen met de Ras el hanout door elkaar in een bekken. Voeg olijfolie toe tot een smeug geheel. Roer het visgehakt erdoor.

Verdeel de farce over 8 brick vellen. Maak grote “loempia’s” van ongeveer 20 cm.

BRICK VELLEN

MAYONAISE

1 EIDOOIER

1 EL MOSTERD

2 EL AZIJN

3 DL OLIJFOLIE

HARISSA

Mayonaise

Maak een mayonaise en breng op smaak met zout en harissa.

Eindbewerking en presentatie

Frituur de loempia’s in olie van 180°C tot goudbruin en krokant. Snijd de uiteinden van de loempia’s en vervolgens schuin in tweeën. Leg een loempia op een bord en decoreer met harissamayonaise.

WE DRINKEN ERBIJ:

GIBAULT, SAUVIGNON
BLANC2 011, TOURAINE,
VAL DE LOIRE

Carpaccio van zwaardvis met couscous

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

ZWAARDVIS

1,2 KG ZWAARDVIS

Zwaardvis

Snijd de bevroren zwaardvis in plakjes op de snijmachine op stand 8.

De zwaardvis daarna in banen van 7-8 cm portioneren en in plasticfolie invriezen voor de volgende avond

BLOEMKOOL

1 BLOEMKOOL

500 GR SUIKER

5 DL WATER

3 DL MAROKKAANSE AZIJN

Bloemkool

Snijd de bloemkool in piepkleine roosjes. Breng water en suiker aan de kook; voeg de azijn en bloemkoolroosjes toe. Laat de bloemkool marineren tot gebruik in het vocht.

COUSCOUS

200 GR COUSCOUS

1 LT BIETENSAP

ENKELE BLAADJES MUNT

1 CITROEN

CORNICHONS

EETBARE BLOEMEN

AFFILA CRESS

ARGONOLIE

Couscous

Breng bietensap aan de kook en giet het over de couscous tot het net onder staat. Dek af en laat 10 minuten garen. Breng op smaak met zout, peper, fijngesneden munt en citroenrasp.

Eindbewerking en presentatie

Leg de plakjes zwaardvis dakpansgewijs op een rechthoekig bord. Maak een smalle baan van couscous over zwaardvis. Versier de couscous met de bloemkoolroosjes, affila cress, stukjes cornichon en bloemen. Verdeel één theelepel argonolie over de zwaardvis.

WE DRINKEN ERBIJ:

COTEAUX D'AIX EN
PROVENCE ROSE 2011,
POMPONETTE

Bisque van Hollandse garnalen

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

GARNALEN

1,5 KG ONGEPELDE
HOLLANDSE GARNALEN

5 SJALOTTEN

5 TENEN KNOFLOOK

3 EL RAS EL HANOUT VIS

TOMATENPUREE

3 DL WITTE WIJN

1 LT TOMATENSAP

2 LT KIPPENBOUILLON

2 SINAASAPPELS

1 GEZOUTEN CITROEN

20 DRAADJES SAFFRAAN

1 EL KORIANDERPOEDER

COGNACSCHUIM

1 SJALOT

1 TEEN KNOFLOOK

1 DL WITTE PORT

1 DL COGNAC

1 DL GARNALEN BISQUE

1 EL SUCRO

WE DRINKEN ERBIJ:

Bisque van garnalen

Pel de garnalen. Zet het afval van de garnalen aan in olijfolie. Voeg de gesnipperde sjalotten en knoflook toe en laat meefruiten. Voeg ras el hanout toe en laat even myteren. Voeg tomatenpuree toe en laat even ontzuren. Voeg witte wijn toe en laat indampen. Voeg tomatensap en kippenbouillon toe en breng aan de kook. Voeg gesneden sinaasappel, zoute citroen, saffraan en korianderpoeder toe en laat 1 uur zachtjes trekken. Zeef de bisque.

Cognacschuim

Fruit de gesnipperde sjalot en knoflook aan en blus af met port en cognac. Voeg bisque toe en los de sucro op in het vocht. Breng aan de kook en zeef de saus. Maak schuim met behulp van een bellenblazer (aquariumpompje).

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de garnalen over de komborden de schenk de bisque erover. Lepel wat cognacschuim over de bisque en serveer direct.

Hertenrugfilet met vanillejus

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

HERTENRUGFILET

1,5 KG HERTENRUGFILET

GEKLAARDE BOTER

Hertenrugfilet

De hertenrugfilet aanbraden in geklaarde boter tot het mooi bruin is. Laat rusten tot vlak voor het serveren. Gaar het vlees 5 minuten in een oven van 139°C. Snijd het vlees in 15 plakken.

BIETENSTROOP

1 LT BIETENSAP

Bietenstroop

Kook het bietensap langzaam in tot stroop. Let op dat het niet verbrandt.

BIETEN

2 GELE BIETEN

3 RODE BIETEN

2 WITTE BIETEN

Bieten

Schil de bieten en snijd ze in verschillende vormen. Blancheer ze apart in gezouten water.

POMMES CHÂTEAU

1 KG AARDAPPELEN

JUS DE VEAU

Pommes Château

Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en tourneer ze. Kook ze gaar in jus de veau. Breng op smaak met zout. Zeef en bewaar de jus de veau voor de volgende avond. (met etiket in de koeling)

VANILLEJUS

2 VANILLESTOKJES

2,5 DL PORT

1 DL CRÈME DE CASSIS

5 DL JUS DE VEAU

100 GR EENDENLEVER

Vanillejus

Schraap het merg uit de vanille stokjes en laat met de port en crème de cassis tot de helft inkoken. Voeg jus de veau toe en laat opnieuw inkoken tot de helft. Monteer de jus met behulp van de staafmixer met stukjes eendenlever.

WE DRINKEN ERBIJ:

DOMAINE STRUC, 2011
SHIRAZ-VIOGNIER, SUD DE
FRANCE

Eindbewerking en presentatie

Gebruik een kwast en maak een veeg bietenstroop over het bord. Verdeel de plakken hert en groenten over de borden. Nappeer het geheel met vanillejus.

Tonkabonenijs met sinaasappelcremeux

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

TONKABONENIJS

15 GR TONKABONEN

225 GR SUIKER

8 DL SLAGROOM

350 ML MELK

225 GR SUIKER

375 GR EIERDOOIER

5 GR CORTINA
(STABILISATOR)

PÂTE DECOR

120 GR POEDERSUIKER

120 GR BLOEM

60 GR BOTER

2 EIWITTEN

SINAASAPPELCRÉMEUX

100 GR SINAASAPPEL
COULIS

140 GR SUIKER

140 GR EIERDOOIER

3 GR GELATINE

140 GR KOUDE BOTER

KANEELCRUMBLE

450 GR BOTER

225 GR SUIKER

650 GR BLOEM

1 EL KANEELPOEDER

WE DRINKEN ERBIJ:

CROIX-MILHAS,
BANYULS

Tonkabonenijs

Draai poeder van de tonkabonen en suiker in de Magimix. Doe slagroom, melk, suiker en tonkabonensuiker in een pannetje en breng aan de kook. Laat 15 minuten trekken en stort het daarna al kloppend op de eierdooiers en stabilisator. Verwarm opnieuw tot 75°C en zeef het mengsel door een fijne zeef. Draai er ijs van in de ijsmachine. Doe het ijs over in een bekken en laat verder opstijven in de vriezer.

Pâte decor

Meng poedersuiker, bloem, gesmolten boter en eiwit tot een dik beslag. Doe het beslag over in een spuitzak en spuit er patronen van op een silpad. Bak de pâte af in een oven van 175°C tot goudbruin en laat afkoelen (\pm 7 minuten).

Sinaasappelcrémeux

Breng sinaasappel coulis met suiker aan de kook. Giet het over de eierdooiers en verhit opnieuw roerend tot 75°C. voeg de gewelde gelatine toe en roer tot het is opgelost. Laat het mengsel afkoelen tot 40°C en klop de stukjes koude boter erdoor tot een gebonden schuim. Doe de crémeux over in een spuitzak.

Kaneelcrumble

Meng boter, suiker, bloem en kaneel tot het net “pakt”. Verdeel het over en bakplaat en bak het af in een oven van 175°C tot goudbruin en krokant

Eindbewerking en presentatie

Maak een mooie compositie van het tonkabonenijs, crumble en toefjes sinaasappelschuim en decoreer met een stuk pâte decor.

De wijnen:

Touraine Sauvignon Blanc 2011, Domaine Gibault

In het hart van de appellatie leidt Pascal Gibault, samen met zijn echtgenote en broer Bernard in de derde generatie dit wijnbedrijf. De wijngaarden tellen 18 ha en liggen langs de oevers van de Cher. De wijnstokken zijn gemiddeld 20 jaar oud. Handmatige pluk en vinificatie bij lage temperatuur resulteert in een zeer aromatische wijn met optimale fruitconcentratie. In de rondeur van deze wijn vind je een mooie aansluiting op het gerecht.

Coteaux d'Aix en Provence Rose 2011, Pomponette

"Pomponette" letterlijk "beneveld" is een lichte, kruidig smakende Provençaalse rosé, gemaakt door het echtpaar Karina en Guillaume Lefevre op het wijngoed Domaine de Sulauze in de gemeente Miramas, gelegen tussen Arles en de uitlopers van de Franse Alpen. De gebruikte druivensoorten zijn 60% Grenache, 10% syrah, 10% Rolle, 15% Cinsault en 5% Mourvedre. De druiven groeien op volstrekt biologische wijze tussen het typisch Provençaalse "garrigue", vrij vertaald, het lagere struikgewas. De wijn wordt niet gefilterd en bevat een minimum aan sulfiet.

Gezien de mooie kruidigheid drinken we deze wijn door bij de bisque van Hollandse garnalen

VdP d'Oc Syrah Viognier 2011, Domaine Astruc

Het wijnhuis Astruc bevindt zich in Malras, dichtbij Carcassonne in de Languedoc. De hier toegepaste blend van 91% Syrah en 9% viognier is afgeleid van een grote wijn uit de Rhône, nl. de Côte Rotie. Om oxidatie te voorkomen worden de druiven 's nachts geplukt. Een deel van de druiven vergist malolactisch in eiken vaten en rijpt daarna nog 5 maanden op hout. Het resultaat is een zachte wijn met zuivere aroma's van rijp fruit en m.n. de viognier zorgt voor een toon van vanille.

Banyuls 4 ans d'Age, croix Milhas

Het herkomstgebied van Banyuls bevindt zich aan de voet van de Oostelijke Pyreneeën, grenzend aan de Middellandse Zee. De bodem bevat hier bruine leisteen en de wijngaarden zijn gelegen tegen soms steile hellingen of op met kleine keermuren opgebouwde smalle terrassen. De belangrijkste druivensoort is de Grenache Noir. Tijdens de gisting wordt alcohol toegevoegd waardoor gistcellen afsterven voordat alle suikers zijn vergist. Zo ontstaat deze "versterkte" wijn die goed samen gaat met de tonkabonen, kaneel en crèmeux.

**Wijnen afkomstig van Wijnkoperij Wesseling - Torenlaan 33 A, 1251 HG Laren
035-5311311 - www.wijnkoperijwesseling.nl**

