



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu maart 2013

Gerookte aardappel met Manzanilla sabayon
Alain Passard

Kikkerbilden met bloemkoolpuree
Thomas Keller

Mulfilet met risotto
Gordon Ramsey

Rib eye met paprikatoffie
Grant Achatz

Mousse van hazelnoten met kletsoppen
Roger van Damme

Gerookte aardappel met Manzanilla sabayon

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

AARDAPPELS

15 RATTE AARDAPPELS

15 KRIELTJES

100 GR BOTER

Aardappels

Was de aardappels. Doe ze in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de aardappels 1 uur in de sous-vide bak van 90°C. Haal de aardappels uit de zakken en rook ze 10 minuten in de rookoven. Doe de aardappels terug in vacuümzakken met klontjes boter en trek vacuüm. Houd de zakken warm in heet water.

SABAYON

3 DL MANZANILLA SHERRY

4 SJALOTTEN

2 DL COURT BOUILLON

5 EIERDOOIERS

50 GR SLAGROOM

CITROENSAP

Sabayon

Snipper de sjalotten en doe ze in een pannetje met de sherry. Kook de sherry zachtjes in tot stroop. Zeef de sherry en roer de court bouillon, eierdooiers en slagroom erdoor. Klop de massa tot sabayon au bain-marie. Klop de slagroom lobbige en roere door de sabayon. Proef de sabayon en breng op smaak met zout en citroensap. Doe de sabayon in de ISI-fles en breng op druk met 2 patronen. Houd de sabayon warm in een pan met heet water.

AMANDELEN

AMANDELOLIE

100 GR AMANDELEN

30 GR VERSE GEMBER

½ BOS BIESLOOK

ZOUT

Amandelen

Rooster de amandelen in een droge pan tot ze beginnen te kleuren. Hak de amandelen grof en roer er een beetje amandelolie door. Hak gember en bieslook fijn, roer alles door elkaar en breng op smaak met zout.

WE DRINKEN ERBIJ:

ITSAS MENDI, 2011

BASKENLAND

Eindbewerking en presentatie

Spuit wat sabayon op een bord. Leg één ratte aardappel en één krieltje tegen de sabayon aan. Garneer met de amandelen.

Kikkerbilen met bloemkoolpuree

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KIKKERBILLEN

45 POOTJES VAN DE
KIKKERBILLEN

BOTER

BLOEM

EIWIT

PANKO

Kikkerbilen

Haal de botjes uit de kikkerbilen. Bestrooi ze met peper en zout. Maak een “nootje” van de kikkerbilen en doe ze in een vacuümzak met een klont boter en wat knoflookolie. Gaar ze 10 minuten in de sous-vide bak van 70°C. Laat ze afkoelen en dep ze droog. Paneer de kikkerbilen achtereenvolgens in bloem, eiwit en panko. Frituur ze goudbruin en krokant in 3 minuten in olie van 180°C. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

KNOFLOOKOLIE

5 TENEN KNOFLOOK
2 DL ZONNEBLOEMOLIE

Knoflookolie

Breng de knoflooktenen in een laagje water aan de kook. Giet ze af en herhaal dit tweemaal. Doe de tenen in de Magimix en draai glad met de olie. Breng op smaak met zout.

COURT BOUILLON

2 UIEN

1 PREI

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 WINTERWORTEL

½ BOL KNOFLOOK

1 LAURIEBLAADJE

½ TL WITTE PEPERKORRELS

½ TL ZWARTE
PEPERKORRELS

TIJM

PETERSELIE

2DL WITTE WIJN

Court bouillon

Doe alle gesneden groenten en kruiden in een pan en schenk er de witte wijn en 3 liter water over. Breng aan de kook en laat 20 min. Zachtjes koken en zeef. Geef 5 dl bouillon aan de paprikasausmakers en 2 dl bouillon aan de sabayonmakers.

BLOEMKOOL

1 BLOEMKOOL

COURT BOUILLON

SLAGROOM

CRÈME FRAÎCHE

Bloemkool

Snijd de roosjes van de bloemkool. Kook ze gaar in de court bouillon. Pureer de bloemkool in de Magimix en voeg slagroom en crème fraîche toe tot een egale, niet te dunne puree ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

TOMAAATJES

45 KERSTOMAAATJES

OLIJFOLIE

ZOUT

ZOUTE CITROEN

PERSINETTE CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

VILA SPARINA, 2011

CAVI, PIEMONTE

Tomaatjes

Dompel de tomaatjes even in kokend water en doe ze direct over in ijswater. Haal de schilletjes van de tomaatjes. Snijd de tomaatjes doormidden en laat het sap en de pitjes er uit lopen. Meng ze met wat olijfolie en zout en laat uitdrogen in een oven van 90°C.

Eindbewerking en presentatie

Maak een rondje van twee eetlepels bloemkoolpuree midden op een bord. Leg drie kikkerbillenpootjes en drie tomaatjes op de puree. Versier met persinette cress en flintertjes zoute citroenschil.

Mulfilet met parelgortrisotto

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

MULFILETS

8 GROTE MULLEN

OLIJFOLIE

SAFFRAANDRAADJES

PAPRIKASAUS

4 SJALOTTEN

1 BOL KNOFLOOK

1 TL KORIANDERZAAD

4 RODE PAPRIKA'S

1 GELE PAPRIKA

TAKJES DRAGON

1,2 DL WITTE WIJNAZIJN

3 DL NOILLY PRAT

5 DL COURT BOUILLON

50 GR BOTER

VISBOUILLON

1 KG VISGRATEN

1 UI

1 STENGEL BLEEKSELDERIJ

1 PREI

1 VENKELKNOL

1 FLES WITTE WIJN

RISOTTO

2 LT VISBOUILLON

3 TAKJE TIJM

2 BLAADJES LAURIER

200 GR KABELJAUWFILET

400 GR PARELGORT

40 GR BOTER

4 EL MASCARPONE

PARMEZAANSE KAAS

2 BOSUITJES

Mulfilets

Fileer de vissen en haal de graatjes eruit met een pincet. Meng olijfolie met saffraandraadjes en marineer de filets erin tot gebruik.

Zoetzure paprikasaus

Fruit de gesnipperde sjalotten, de doormidden gesneden bol knoflook en de korianderzaadjes zachtjes in olijfolie tot de sjalotten glazig zijn. Voeg de gehakte paprika's en dragon toe en roer enkele minuten op hoog vuur. Schenk de wijnazijn toe en schraap de bodem goed schoon. Voeg vermout toe en laat inkoken. Schenk bouillon erbij en laat tot de helft inkoken (het moet een zoet-zure saus worden). Haal de knoflook eruit en pureer het mengsel inde Magimix. Wrijf de saus door een zeef en breng op smaak met zout en peper en eventueel wat suiker. Verwarm de saus voor het uitserveren en monteer met klontjes boter.

Visbouillon

Zet de gesneden groenten aan in olijfolie. Voeg graten en witte wijn toe en laat inkoken tot bijna verdampt. Voeg zoveel water toe tot alles goed onder staat en laat 20 minuten zachtjes koken en zeef het.

Risotto

Breng 1 liter visbouillon aan de kook met tijm en laurier. Doe de kabeljauw erbij en laat het enkele minuten pochieren tot hij glazig is. Haal de kabeljauw uit het vocht en laat hem wat afkoelen. Verdeel de vis in kleine stukjes en controleer goed op graatjes. Zeef de bouillon. Breng de resterende visbouillon aan de kook en doe de parelgort erbij. Kook hem zachtjes gaar onder af en toe roeren (reken op 30 minuten). Voeg visbouillon toe als het te droog wordt. Als de gort gaar is de boter, mascarpone en Parmezaanse kaas er geleidelijk doorroeren. Breng op smaak met zout en peper. Roer de dunne repen gesneden bosuitjes en kabeljauw door de risotto.

GEVULDE SLA

2 KROPPEN SLA

250 GR KIPFILET

1 DL SLAGROOM

2 EL CITROENSAP

100 GR EENDENLEVER

TAPENADE

100 GR TAGGIACSHE
OLIJVEN

20 GR ANSJOVIS

1 EL ZOETE KAPPERTJES

 $\frac{1}{2}$ TEEN KNOFLOOK

1 DL OLIJFOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

DOMAINE DE GROS NORÉ,
2011 - BANDOL**Gevulde sla**

Blancheer de slabladen in gezouten water en doe direct over in ijswater. Dep de bladen droog. Maal de kipfilets tot farce in de Magimix. Voeg al draaiend zoveel room toe tot een zacht mousse ontstaat. Voeg citroensap en eendenlever toe. Breng hoog op smaak met zout en peper.

Leg een stuk plasticfolie op het werkblad; hierop een slablaadje en hierop een balletje kipmengsel. Vouw de blaadjes rond de vulling en wikkel het balletje strak in plasticfolie. Maak 30 balletjes. Pocheer de balletjes in 4 minuten gaar in gezouten water en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Tapenade

Spoel het zout van de ansjovis en kappertjes. Verwijder de graat van de vis. Doe de olijven, ansjovis, kappers en fijngesneden knoflook in de Magimix. Draai glad en voeg zoveel olie toe tot een dunne gebonden saus ontstaat.

Eindbewerking en presentatie

Bestrooi de mullen met zout en peper en bak ze 2 minuten op de velkant in een pan met wat olie tot het huidje krokant is. Lepel wat bakolie over de filet tijdens het bakken. Schep wat risotto midden op een bord. Leg een mulfilet op de risotto met de velkant naar boven. Leg twee slaballetjes hiernaast. Lepel de paprikasaus en tapenade rondom.

Rib eye met paprikatoffee

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

RIB EYE

1,5 KG RIB EYE

100 GR RUNDERVET

PEPER EN ZOUT

Rib eye

Snijd het vet en vliezen van het vlees. Snijd de rib eye in plakken van 2 cm. Snijd het vet in blokjes en bak het langzaam uit. Verdeel het vlees over vacuümzakken samen met het gesmolten vet. Trek vacuüm en gaar 20 minuten in een sous-vide bak van 57°C. Haal het vlees uit de waterbak en snijd het in repen van 2 cm.

PAPRIKATOFFEE

200 GR POMPOENPITTEN

8 RODE PAPRIKA'S

15 GR GEROOKT

PAPRIKAPOEDER

50 GR GLUCOSE

200 GR SUIKER

200 GR ISOMALT

10 GR ZOUT

75 GR BOTER

Paprikatoffee

Snijd de paprika's in stukken en maak er sap van met de sapcentrifuge (het moet 6 dl zijn). Doe het sap met de glucose, suiker, isomalt en zout in een pan en laat koken tot 113°C. Roer de boter door de toffee en daarna de pompoenpitten en stort het op een met een silpad bedekte gastroplaat. Spreid de toffee uit zodat er een dunne laag van 5 mm ontstaat. Laat op kamertemperatuur komen. Smeer de bovenkant van de toffee in met olie. Doe de toffee met de geoliede kant over op bakpapier en snijd er repen van ter grootte van de repen vlees.

POMPOEN

1 POMPOEN

100 GR RUNDERVET

Pompoen

Schil de pompoen en snijd hem doormidden. Verwijder de zaden en snij er plakken van 1,5 cm van. Doe ze in vacuümzakken samen met het gesmolten vet. Trek vacuüm en gaar de pompoen in 60 minuten in de sous-vide bak van 90°C.

GEDROOGDE PAPRIKA

2 RODE PAPRIKA'S

Gedroogde paprika

Halveer de paprika's en haal de zaadlijsten en zaadjes eruit. Smeer de schil in met wat olijfolie en laat de paprika's 15 minuten poffen in een oven van 230°C. Laat de paprika's even in een plastic zak rusten en trek de vellen eraf. Snijd de paprika's in dunne repen van 5 mm. en leg ze op bakpapier. Strooi er een beetje zout over en laat ze drogen in een oven van 90°C.

GEDROOGDE SHIITAKE

20 SHIITAKES

PAPRIKAPUDDING

5 RODE PAPRIKA'S

5 GR GEROOKTE
PAPRIKAOEDER

25 GR SUIKER

5 GR ZOUT

1 GR PIMENT D'ESPELETTE

5 GR UNIQUE BINDER

YOGHURTPUDDING

5 DL YOGHURT

10 GR ZOUT

50 GR SUIKER

14 GR UNIQUE BINDER

TAHOON CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

PRIORAT SOLANES, 2007

ESPAÑA

Gedroogde shiitake

Snijd de stelen van de shiitakes. Bak ze in olie tot ze hun vocht loslaten. Dep ze droog en snijd ze in repen van 2 mm. Strooi er een beetje zout op en leg ze op bakpapier en droog ze in een oven van 90°C.

Paprikapudding

Maak sap van de paprika's. Kook het sap in tot een derde en laat afkoelen in ijswater. Doe het sap over in de Magimix en voeg al draaiend paprikapoeder, suiker, zout, piment d'Espelette en Unique binder toe. Het moet de consistentie van pudding hebben. Doe de pudding over in een spuitzak.

Yoghurtpudding

Doe de yoghurt in de Magimix. Voeg al draaiend zout, suiker en Unique binder toe. Het moet de consistentie van pudding hebben. Doe de pudding over in een spuitzak. Houd enkele eetlepels pudding achter om de pompoen mee in te smeren.

Eindbewerking en presentatie

Geef de stukjes vlees kleur met de brûléebrander. Leg een stukje toffee op ieder stukje vlees. Bestrijk de stukken pompoen met een beetje yoghurtpudding, sprenkel een heel klein beetje gerookte paprika over de pompoen en plak er gedroogde shiitakes en paprika tegenaan. Spuit een dot paprikapudding en een dot yoghurtpudding in de hoek van een rechthoekig bord. Leg een stuk pompoen in de lengte tegen de pudding aan. Verdeel de stukjes vlees langs de pompoen. Decoreer met tahoon cress.

Mousse van hazelnoten en kletskommen

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

HAZELNOOTPASTA

200 GR HAZELNOTEN

200 GR CHOCOLADE

100 GR BOTER

75 GR GECONDENSEERDE
MELK

ZOUT

BANKETBAKKERSROOM

5 DL MELK

5 EIERDOOIERS

1 DL SLAGROOM

75 GR SUIKER

35 GR PUDDINGPOEDER

HAZELNOOTMOUSSE

400 GR HAZELNOOTPASTA

500 GR

BANKETBAKKERSROOM

7 DL SLAGROOM

3 BLAADJES GELATINE

GLAÇAGE

250 GR SUIKER

2,5 DL WATER

2 EL HAZELNOOTPASTA

40 GR PECTINE

Hazelnootpasta

Rooster de hazelnoten in een oven van 160°C tot lichtbruin. Doe de noten in de Magimix met een beetje zout en draai er pasta van. Smelt boter en chocolade in een pannetje en schenk bij de hazelnoten. Breng de gecondenseerde melk aan de kook en voeg toe aan de pasta. Draai alles tot een homogene pasta en laat afkoelen.

Banketbakkersroom

Breng melk aan de kook. Roer dooiers, slagroom, suiker en puddingpoeder door elkaar. Schenk een beetje hete melk al roerend over het dooiermengsel. Schenk dooiermengsel bij melk en breng langzaam aan de kook. Doe de gebonden room over in een bekken, dek af met plasticfolie en laat afkoelen.

Hazelnootmousse

Week gelatine in koud water. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Roer hazelnootpasta en banketbakkersroom goed door elkaar. Verwarm twee eetlepels mousse en los de gelatine erin op. Roer de gelatine door de mousse. Spatel de slagroom door de mousse en doe over in een spuitzak. Spuit een laagje mousse in de komborden en laat opstijven in de koeling.

Glaçage

Als de hazelnootmousse aan het opstijven is pas beginnen aan de glaçage. Maak karamel van de suiker. Breng het water aan de kook. Roer kokend water samen met de hazelnootpasta en pectine door de karamel en laat even doorkoken. Laat het afkoelen maar zorg dat het vloeibaar blijft. Schenk wat glaçage op de hazelnootmousse en beweeg het bord zodat er een laagje glaçage op de mousse ontstaat. Laat opstijven in de koeling.

De wijnen:

TXAKOLI ITSAS MENDI (Itsas = zee - mendi=berg)

Mooie wijn uit Baskenland, Lichtgeel van kleur. In de neus tonen van citrus, steenfruit, goudrenet appel en een licht ziltige, minerale toon. De smaak is licht floraal met tonen van grapefruit, geel fruit denk aan perzik, citrus, radijs, klein plezierig bittertje en lekker smaakopwekkend ziltig. Niet te koud serveren!

GAVI DI GAVI - VILLA SPARINA, Piëmonte

Van de Cortese druif. Mooi zacht bij de bloemkoolpuree. Lichtgele kleur. Verfijnde geur, zuiver, iets perzik. Frisse aanzet, droog, dorstlessend, aangenaam vol met zacht wit fruit, mooi in balans.

BANDOL ROSÉ - DOMAINE DU GROS' NORÉ

Dit zou je ook drinken aan de haven van Cassis, waar deze wijn op een steenworp afstand vandaan komt. Rosé van Mourvèdre 50%, cinsault 35%, grenache 15%. Zalmroze van kleur. Rijke en voluptueuze geur met veel fruit en elegantie. De smaak is zacht, rijp en heeft veel bite en structuur met pruimen, kers, meloen en abrikoos. Romig, delicaat en mineraal tegelijk. De wijngaard bestaat voornamelijk uit klei- en kalkhoudende gronden, die zijn gelegen op hellingen met een goede zon expositie. Tot halverwege de 90er jaren verkocht Alain Pascal de druiven van zijn wijngoed aan Comte Henri de Saint-Victor van Château Pibarnon en aan Jean-Daniel Ott van Domaine Ott. Zijn wens om zelf wijn te produceren werd gesteund door diezelfde heren. Met raad en daad hebben zij Alain geholpen om zijn Domaine du Gros' Noré' te creëren.

PRIORAT "Solanes"

Cariñena 50%, garnacha 20%, cabernet sauvignon 15%, merlot 10% en syrah 5%
Volle, intense wijn met veel kleur, nuances van rood, gestoofd fruit en licht vanille. Tutti frutti en chocoladetonen in de afdronk. Gemaakt van oude cariñena (carignan), garnacha (grenache) en wat jongere cabernet sauvignon, merlot en syrah stokken. De zeer oude wijnstokken (40 tot 100 jaar) van de Coöperatie van Porrera vormen de basis van deze fantastische rode wijn die voor het eerst gemaakt is van de oogst 1996. De wijngaarden omvatten 55 ha, rondom het dorp Porrera. Alle wijnen worden opgevoed in totaal 330 barricas. De Solanes is een 'tweede' wijn en wordt 12 maanden opgevoed op Franse eikenhouten vaten (2e, 3e en 4e jaars hout).

YECLA DULCE MONASTRELL

Druif: Monastrell. De stokken van min. 35 jaar groeien op steenachtige zandgrond in de traditionele 'en vaso' (gobelet) snoeiwijze. Rendementen bedragen ongeveer 15 tot 18 hl/ha. Na de handmatige oogst wordt de wijn vergist tot een procent of 7 en dan met wijnalcohol aangesterkt tot 16%. Er blijft dan 182 gram restsuiker per liter over in de wijn. Na de vergisting volgt 8 maanden lagering op Franse en Amerikaans eiken vaten. Er wordt geen malolactische gisting toegepast, om de wijn zijn frisheid te laten behouden. De wijn wordt niet gefilterd. Men werkt tijdens de wijnbereiding volledig met behulp van de zwaartekracht. Pompen van de wijn wordt tot een minimum beperkt.

Wijnen afkomstig van **BART WIJNIMPORT**



Kwadijkerweg 8 1461 DW Zuidoostbeemster



0299689111



verkoop@wijnimportbart.nl