



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu april 2013

Gazpacho met mosterdijs
Alain Passard

Cannelloni van Noordzeekrab
Scott Carsberg

Coquille met witte chocoladevelouté
Heston Blumenthal

Gerookte zeetong met witte bonenpuree
Jan de Wit

Koffiesemifreddo met nogatine en boterbabbelaars
Sergio Herman

Gazpacho met mosterdijs

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

GAZPACHO

1 KG TOMATEN

1 LT TOMATENSAP

1 RODE UI

1 KOMKOMMER

1 TEEN KNOFLOOK

1 RODE PEPER

1 TAKJE TIJM

1 EL ZOUT

3 EL WITTE WIJNAZIJN

3 EL CITROENSAP

2 DL OLIJFOLIE

MOSTERDIJS

4 EIERDOOIERS

40 GR SUIKER

5 DL MELK

25 GR MELKPOEDER

70 GR GROVE MOSTERD

WE DRINKEN ERBIJ:

Gazpacho

Snijd de tomaten, rode uien, komkommer, rode peper en knoflook in kleine stukjes. Pureer alles glad in de Magimix. Schenk de puree samen met de andere ingrediënten in een pan. Breng op smaak met zout, azijn, citroensap en olijfolie en laat staan tot gebruik. Zeef de gazpacho vlak voor het serveren.

Mosterdijs

Leg een gastrobak in de vriezer.

Klop de dooiers met suiker tot crème. Verhit melk en melkpoeder tot 70°C. Meng dooiers met melk en verhit tot 75°C. Koel de massa af in een bak met ijswater en roer de mosterd erdoor. Draai er ijs van met de ijsmachine. Als het ijs klaar is, bolletjes ervan scheppen op de bevroren gastrobak en laat verder opstijven in de vriezer.

Eindbewerking en presentatie

Leg een bolletje mosterdijs in een kombord. Giet er voorzichtig gazpacho omheen.

Cannelloni van Noordzeekrab

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

APPELCANNELLONI

CA. 6 ELSTAR APPELS

CITROENSAP VAN 1 CITROEN

SUIKER

4 GR AGAR-AGAR

8 GR GELLAN

VANILLEMAYONAISE

1 EI

1 EL MOSTERD

2 EL SUSHIAZIJN

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

1 VANILLESTOKJE

ZOUT

KRAB

16 NOORDZEE
KRABBPOTEN

1 SJALOT

CITROENMELISSE

AMANDELOLIE

CITROENMELISSE

LIMON CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

DREISSIGACKER,
RHEINHESSEN RIESLING
TROCKEN 2010

Cannelloni

Doe het citroensap in de opvangbak van het appelsap. Centrifugeer 5 dl sap van de appels. Breng eventueel op smaak met suiker. Doe het sap over in een pan en voeg de agar-agar en Gellan toe. Laat 2 minuten kloppend koken en stort het daarna op een gastroplaat. Zorg dat de geleilaag 0,5 mm dik is. Dit gaat het beste als de plaat heet is zodat de geleï vloeibaar blijft tijdens het spreiden. Houdt de gastroplaat schuin en laat de geleï er in een dunne laag op lopen. Laat 10 minuten opstijven in de koeling. Steek rondjes van 8 cm uit de geleï en haal ze voorzichtig los van de plaat.

Mayonaise

Maak een mayonaise van ei, mosterd, azijn en olie. Breng op smaak met zout en de pitjes van een vanillestokje.

Krab

Stoom de krabbenpoten 10 minuten en laat wat afkoelen. Breek de poten open en haal het vlees eruit. Controleer zorgvuldig op stukjes pantser en balein. Snijd de sjalot in piepkleine brunoise en de citroenmelisse in ragfijne julienne. Roer krab met enkele eetlepels mayonaise door elkaar en breng voorzichtig op smaak met sjalot, citroenmelisse, amandelolie en zout. Doe de rest van de mayonaise in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel een beetje krabmayonaise over de appelrondjes en rol er een “cannellone” van. Leg twee cannelloni op een vierkant bord en decoreer met wat mayonaise. Leg wat sprietjes limon cress en kleine blaadjes citroenmelisse op de rolletjes.

Coquille met witte chocoladevelouté

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

COQUILLES

15 COQUILLES

Coquilles

Spoel de coquilles voorzichtig schoon met water. Dep ze droog en snijd ieder coquille in dunne plakjes.

VELOUTÉ

200 GR WORTEL

100 GR PREI

100 GR VENKEL

125 GR CHAMPIGNONS

100 GR SJALOTTEN

1 TEEN KNOFLOOK

2 GR ZWARTE

PEPERKORRELS

5 GR KORIANDERKORRELS

2 DL NOILLY PRAT

4 DL SLAGROOM

4 DL MELK

5 DL VISBOUILLON

12 GR PLATTE PETERSELIE

150 GR WITTE CHOCOLADE

Velouté

Fruit de gehakte groenten in een beetje olie tot ze beginnen te kleuren. Vijzel de peper en koriander korrels en voeg ze toe. Voeg Noilly Prat toe en laat inkoken.

Voeg room, melk, visbouillon en peterselie toe en laat 20 minuten op 70°C trekken tot een iets gebonden velouté.

Zeef het vocht en los wat chocolade erin op. Breng op smaak met zout. Proef!

SJALOTCONFIT

100 GR SJALOTTEN

OLIJFOLIE

Sjalotconfit

Snijd de sjalotten in kleine brunoise en bak zeer langzaam in olijfolie tot ze helemaal zacht zijn.

TARTAAR

15 COQUILLES

SJALOT CONFIT

1 ZOUTE CITROEN

OLIJFOLIE

ENKELE TAKJES KERVEL

Tartaar

Snijd de coquilles in 5mm blokjes. Snijd de schil van de zoute citroen in zeer kleine brunoise. Meng de tartaar, confit, citroen en wat olijfolie tot een smeuije massa.

Breng op smaak met zout en peper. Vlak voor het opdienen de gehakte kervel erdoor roeren.

KAVIAAR

WITTE CHOCOLADE

AFFILLA CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

MIRABELLE, CHÂTEAU DE
LA JAUBERTIE, 2011

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de velouté en schuim het op met de staafmixer. Zout en peper de plakjes coquilles. Verhit een antiaanbakpan met wat olijfolie tot heet. Laat de plakjes aan een kant 15 seconden schroeien en haal direct uit de pan. Verdeel de tartaar in een rondje over de borden; leg drie plakjes coquille hierop. Leg een lepeltje “kaviaar” op de plakjes. Steek een takje affilla cress in de kaviaar. Lepel wat velouté rondom het geheel en rasp wat witte chocolade over de kaviaar.

Gerookte zeetong met witte bonenpuree

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

TONG

8 ZEETONGEN ZONDER VEL
ROOKMOT

Tong

Knip de buitengraatjes en eventueel ook de koppen van de vissen af en maak de buikholte goed schoon. Zout de tongen goed en plaats ze in de rookoven met 2 eetlepels rookmot. Laat de eerste meest agressieve rook ontsnappen en doe daarna de oven dicht. Rook de tongen 5-8 minuten. Doe de tongen over in een oven van 55°C en laat verder garen. Filer de tongen na 30 minuten en doe ze terug in de oven.

VINAIGRETTE

500 GR CHAMPIGNONS
WITTE WIJNAZIJN
LAVENDEL ESSENCE
WALNOOTOLIE

Vinaigrette

Maak de vinaigrette vlak voor het opdienen. Snijd de champignons in blokjes en fruit ze even in olie tot het vocht los begint te komen. Haal van het vuur en roer azijn, essence en olie naar smaak erdoor tot een vinaigrette ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

BONEN

300 GR WITTE BONEN
2 TAKJES TIJM
2 TAKJES ROZEMARIJN
2 TENEN KNOFLOOK
2 LT GEVOGELTEFOND
½ BOS KERVEL

Bonen

Doe de bonen samen met tijm, rozemarijn, knoflook en gevogeltefond in de snelkookpan. Breng op druk en gaar de bonen in 30 minuten. Laat de pan wat afkoelen en pureer de bonen in de Magimix. Verdun eventueel met wat van het kookvocht. Zeef de puree eventueel. Breng op smaak met kervel, zout en peper.

WE DRINKEN ERBIJ:

REICHSRAT VON BUHL,
SPÄTBURGUNDER TROCKEN,
2010, PFALZ.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de filets ze over de borden. Lepel de vinaigrette over de vis. Trek een streep bonenpuree over de borden.

Koffiesemifreddo met nougatine en babbelaars

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

SEMIFREDDO

OPLOSESPRESSO

320 ML KOKEND WATER

3 BLAADJES GELATINE

250 GR EIWIT

250 GR SUIKER

250 ML SLAGROOM

TIA MARIA

KAHLUA

Semifreddo

Week de gelatineblaadjes in ijskoud water. Maak een sterke espresso en los de gelatine hierin op. Laat de koffie afkoelen. Klop de eiwitten op tot ze volume hebben en voeg daarna de suiker in gedeeltes toe tot alle suiker opgelost is. Klop de slagroom loobbig. Spatel de meringue door de afgekoelde koffie en vervolgens de slagroom. Breng voorzichtig op smaak met Tia Maria en Kahlua. Stort alles in een vorm (maak een laag van 5 cm) en vries het in.

NOUGATINE

250 GR SUIKER

250 GR FONDANTSUIKER

60 GR AMANDELSCHILFERS

Nougatine

Maak een karamel van de suiker en fondant. Roer de amandelen erdoor en stort alles op een ingeoliede werkbank. Laat het mengsel helemaal afkoelen en hak het in stukjes. Maak er een fijne poeder van in de Magimix. Strooi het karamelpoeder met behulp van een zeef dik uit over een met bakpapier bedekte ovenplaat. Laat het poeder smelten tot een nougatine in een oven van 175°C. Laat de nougatine afkoelen en breek het in mooie stukken.

BOTERBABELLAARS

50 ML WATER

65 GR BRUINE
BASTERDSUIKER

65 GR SUIKER

30 GR BOTER

5 ML AZIJN

ZOUT

Boterbabbelaars

Breng het water met de bruine basterdsuiker, suiker, boter, azijn en een snufje zout aan de kook en kook tot 135 °C. Houd de zijanten van de pan schoon door met een kwastje met water over de zijanten te strijken. Doe handschoenen aan. Giet de suiker uit op het siliconenmatje en vouw het siliconenmatje dubbel. Pas op want de suiker is nog erg warm. Na enkele keren vouwen zal de massa loskomen van het matje. Pak de massa en trek het uit en vouw dubbel. Trek suiker tot een satijnkleurige massa ontstaat en rol het daarna uit tot een lange dunne streng en knip in stukjes. Hak de babbelaars in de Magimix tot gruis.

KOFFIEGELEI

OPLOSESPRESSOPOEDER

2 DL WATER

20 GR SUIKER

3 BLAADJES GELATINE

HONEY CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

PX 1927, ALVEAR

Koffiegelei

Maak espresso van kokend water en naar behoefte oplosespresso. Los de suiker en gelatine erin op en stort het in een bak. Zorg dat de gelei ca. 6 cm hoog wordt. Laat opstijven in de koeling en snijd de gelei in ruitjes.

Eindbewerking en presentatie

Snijd de semifreddo in blokjes van 5 cm. Plaats een blokje semifreddo midden op een bord en plaats een nougatine ertegen. Decoreer met gruis van babbelaars, ruitjes koffiegelei en honey cress.

KOOK DE GEBRUIKTE PANNEN VAN DE NOUGATINE EN BOTERBABELAARS EVEN OP OM TE REINIGEN.

De wijnen:

Voor het eerst in onze loopbaan hebben we bij dit gerecht geen passende wijn. De uitgesproken zuren en kruidigheid van deze gazpacho doet aan geen enkele druif recht. Een biertje of een bloody mary of gewoon niets is het advies.

Cannelloni van Noordzeekrab

Dreissigacker Rheinhessen Riesling Trocken 2010

Een nieuw imago voor de traditionele Rieslingdruif! De door Jochen Dreissigacker bewerkte wijngaarden liggen in en rond het dorpje Bechtheim, in Rheinhessen. Er wordt hier biologisch geteeld en de druivenmost rijpt na volledig natuurlijke gisting 4 maanden op het bezinksel. De smaaktonen combineren heel mooi met dit gerecht; het lichte zuurtje bij de appel, de ronde stijl bij vanille en krab.

Coquille met witte chocoladeveloute

Mirabelle du Chateau de la Jaubertie blanc 2011

Weer eens een Bergerac. Wederom biologisch geteelde wijngaarden met als druiven de Semillon en Sauvignon. De talentvolle oenoloog Hugh Ryman slaagt in zijn opzet hier een expressieve wijn in de stijl van een mooie witte Graves te maken. Rijping van 1 jaar op eiken fusten maakt de mariage met dit gerecht. Het fruit voor de coquilles en het hout voor de witte chocolade.

Gerookte zeetong met witte bonen puree

Reichsrat von Buhl Pfalz Spatburgunder Trocken

Geen menu zonder rode wijn. Koel deze wijn aan het begin van de avond opdat de serveer temperatuur rond de 15 graden is. De Duitse Bourgogne, elegant en complex. Net als dit gerecht; denk dus om de rooktoon van de tong. Niet voor niets is de Spatburgunder sterk in opkomst en is inmiddels 11% van de wijngaarden hiermee aangeplant.

Koffiesemifreddo met nougatine en boterbabbelaars

Alvear Montilla-Morilles Pedro Ximenez Solera 1927

Alleen al de kleur: Mahonie. De PX 1927 is gemaakt van op matten door de zon ingedroogde druiven waaraan druivenalcohol wordt toegevoegd. De wijn rijpt gedurende 5 jaar in een Solera die in 1927 is gestart. verschillende oogstjaren worden met elkaar vermengd. Voor elkaar gemaakt..

Wijnen afkomstig van Wijnhandel **Van Krimpen**



Frans Halsstraat 67 1072 BM Amsterdam



020 6716130



020 6751603



info@vkwijn.nl



www.vkwijn.nl