



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

## ***Menu juni 2013***

*Nigiri sushi met zalm en lente-ui  
Pannacotta van paling wasabicrunch  
Tempura van kwartel*

*Coquille met ingelegde venkel, rettich en misovinaigrette*

*Makreel in cederhout gestoomd met beurreblanc*

*Tonijn met teriyaki-balsamico en komkommer*

*Spongecake van groene thee met aardbeien en yuzoijis*

Arjan Siemerink – Culinary Chef Yama Products

# Nigiri sushi met zalm en lente-ui

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## SUSHIRIJST

---

500 GR ITAMEA SUSHIRIJST

---

1,15 LT WATER

---

STUKJE KOMBU KELP

---

2 DL UCHIBORI SUSHI AZIJN

---

## Sushirijst

Spoel de rijst 10 minuten onder stromend koud water. Laat de rijst daarna 15 minuten in ruim water weken. De rijst 10 minuten uit laten lekken in een vergiet. Doe de rijst en precies de hoeveelheid water in de rijstkoker, voeg een stukje kombukelp toe en laat de rijst 40 minuten stomen. Open de rijstkoker, verwijder de kombu en spreid de rijst uit in een diepe gastrobak. Laat de rijst even uitdampen en sprenkel de sushi azijn erover. Meng de azijn zeer goed door de rijst en laat afkoelen tot 30°C. Geef 2 kopjes rijst aan de makers van de makreel.

## ZALM

---

250 GR ZALMZIJDE

---

## Zalm

Verwijder het grijze deel van de huidkant van de zalm. Snijd de zijde in tweeën langs de ruggengraat. Snijd de vis zodanig dat gelijkvormige blokken ontstaan. Snijd met een lang mes op 45° dunne plakjes dwars op de vetbanen van de vis. Halverwege even stoppen met snijden en het mes op 90° draaien en de rest van het plakje snijden.

## DASHI

---

5 DL WATER

---

10 CM KOMBU KELP

---

20 GR BONITO VLOKKEN

---

## Dashi

Doe de kombu en water in een pan en laat 1 uur weken. Breng aan de kook; vlak voordat het water kookt de kombu uit het water halen. Als het water kookt, de pan van het vuur halen en de bonitovlokken in de pan strooien. Niet roeren en wacht tot de vlokken naar de bodem gezonken zijn. Zeef de dashi.

## TERIYAKISAUS

---

2 DL KIKKOMAN SOJASAU

---

1 DL MIRIN

---

50 ML WATER

---

25 ML DASHI

---

50 GR SUIKER

---

1 EL VERSE GEMBER

---

½ KNOFLOOKTEEN

---

2 EL AARDAPPELZETMEEL

---

## Teriyakisaus

Breng sojasaus, water en mirin aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Voeg dashi, geraspte gember en geraspte knoflook toe en laat 1 uur rustig trekken. Bind de saus door een papje van water en aardappelzetmeel beetje voor beetje aan de kokende saus toe te voegen tot de gewenste dikte en laat nog 1 minuut doorkoken. Laat afkoelen.

---

SMALLE NORI VELLEN

---

2 LENTE-UI

---

BRÛLÉEBRANDER

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

WEISSER BURGUNDER,  
PINOT BLANC 2011, PFALZ

**Eindbewerking en presentatie**

Snijd de lente-ui ragfijn. Doe een balletje rijst in de palm van je hand en vorm er knedend een “sushi” van. Leg op iedere sushi een plakje zalm en wikkel er een stukje nori omheen. Brand de zalm heel even aan met de brûléebrander. Lak de sushi met de teriyakisaus en sprenkel er wat lente-ui over.

# ***Pannacotta van paling met wasabicrunch***

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## **PALING**

---

4 GEROOKTE PALINGFILETS

---

### **Paling**

Snijd de paling in fijne brunoise.

## **PANNACOTTA**

---

400 GR PALINGGRATEN

---

1 LT MELK

---

6 GR LOTA

---

### **Pannacotta**

Breng melk met palinggraten aan de kook en laat 30 minuten trekken. Zeef de graten uit de melk en voeg Lota, zout en peper toe. Breng opnieuw aan de kook en klop tot alles opgelost is. Verdeel de melk over de amuse glaasjes (laagje van 2 cm) en laat opstijven.

## **WASABICRUNCH**

---

25 GR PANKO

---

10 GR WASABI FURIKAKE

---

20 GR MALTOSEC

---

### **Wasabicrunch**

Bak de panko in 2 eetlepels olie krokant en goudbruin. Laat afkoelen en uitlekken op keukenpapier. Roer de panko, wasabi en maltosec goed doorelkaar.

## **APPEL**

---

1 GRANNY SMITH APPEL

---

### **Appel**

Schil de appel en snijd het in fijne brunoise. Doe direct over in een vacuümzak en trek vacuüm.

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

---

WEISSER BURGUNDER

---

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel gelijke delen appel en paling over de pannacotta. Schep ½ eetlepel wasabicrunch over het geheel.

# Tempura van kwartel

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## KWARTELS

---

8 KWARTELS

---

½ BOS OREGANO

---

½ TL CHILIVLOKKEN

---

1 TL KOMIJN

---

1 TL ZOUT

---

1 LT SOJAMELK

---

1 EL VERSE

---

GEMBERWORTEL

---

½ EL VENKELZAAD

---

2 LAURIERBLAADJES

---

125 GR BOTER

---

## SESAMDIP

---

GEROOSTERDE

---

SESAMDRESSING

---

½ BOS OREGANO

---

## TEMPURA

---

1 GLAS WATER

---

IJSBLOKJES

---

TEMPURABLOEM

---

## WE DRINKEN ERBIJ:

---

WEISSER BURGUNDER

---

## Kwartels

Snijd de borstjes en pootjes van de kwartel af. Maak het beentje van de pootjes goed schoon. Hak de oregano en chilivlokken fijn en roer er de komijn en zout door. Kruid de borstjes en pootjes hiermee. Doe de borstjes in een bekken en zet ze onder sojamelk en laat marineren. Smelt boter met geraspte gember, venkelzaad en laurierblaadjes. Doe de pootjes samen met het botermengsel over in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat de pootjes sous-vide 1 uur garen op 80°C.

## Sesamdip

Hak de oregano fijn en roer door de sesamdressing.

## Tempura

Doe een glas water samen met ijsklontjes in een ruim bekken. Schud er al roerend met stokjes tempurabloem in tot een dun, klontig beslag ontstaat.

## Eindbewerking en presentatie

Breng de frituurpan op 180°C. Dep de borstjes en pootjes droog met keukenpapier en doop ze in de tempura. Frituur tot lichtbruin en laat uitlekken op keukenpapier. Dien op met een bakje sesamdip.

# Coquille met ingelegde venkel, rettich

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

## COQUILLES

15 COQUILLES IN SCHELP

## VENKEL

1 VENKELKNOL

2 EL YUZUSAP

40 GR SUIKER

50 ML WATER

2 EL SUSHIAZIJN

1 TL ZOUT

ENKELE STUKJES

YUZUZESTE

## MISOVINAIGRETTE

2 EL CITROENSAP

2 EL KIKKOMAN SOJASAP

2 EL PONZU

2 EL SOJAOLIE

2 EL SUSHIAZIJN

2 DRUPPELS SESAMOLIE

30 GR SHIRO MISO

## RAMMENAS

1 RAMMENAS

COCKTAILPRIKKERS

½ EL SESAMOLIE

1 EL PONZU

½ EL LIMOENSAP

1 EL SUSHIAZIJN

## SINAASAPPELRASP

2 SINAASAPPELS

50 ML 1 OP 1 SIROOP

### Coquilles

Maak de coquilles los en ontdoe ze van de baard en koraal. Maak de holle schelp schoon.

### Venkel

Snij de venkel flinterdun op de mandoline. Meng yuzusap, suiker, water, sushiazijn, zout en yuzuzeste en breng aan de kook. Laat afkoelen en roer de venkel erdoor. Laat 1 uur marineren.

### Misovinaigrette

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai er een vinaigrette van.

### Rammenas

Snij de rammenas met de mandoline in lange repen. Rol de plakken op en steek een cocktailprikker door. Meng sesamolie, ponzu, limoensap en sushiazijn door elkaar en marineer de rolletjes rammenas hierin.

### Sinaasappelrasp

Rasp de schil van sinaasappels. Doe de sinaasappelrasp in een laagje water en breng aan de kook. Zodra het water kookt, de sinaasappelrasp zeven en opnieuw in een laagje water aan de kook brengen. Herhaal drie keer en dep de rasp droog met keukenpapier. Roer de rasp door de siroop en verdeel het over bakpapier. Droog de sinaasappelrasp in een oven van 90°C tot krokant.

**WE DRINKEN ERBIJ:**

SAKE HAKUTSURU, JUNMAI,  
KOBE, JAPAN

**Eindbewerking en presentatie**

Doe de venkel en rammenas in een zeef en laat ze goed uitlekken. Snijd de coquilles in dunne plakjes. Leg een plukje venkel in de schelpen van de coquilles. Verdeel de plakjes coquille over de venkel. Snijd de rolletjes rammenas in dunne rolletjes. Leg drie rolletjes rammenas op de plakjes coquille. Druppel wat misovinaigrette over het geheel en sprenkel een beetje sinaasappelrasp over de schelpen.

# Makreel in cederhout gestoomd met beurre-blanc

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

## MAKREEL

8 MAKRELEN

8 CEDERHOUT VELLEN

---

### Makreel

De vellen cederhout moet minimaal 4 uur in water weken.

Snijd de filets van de makrelen en controleer op graatjes en zout ze. Snijd ze doormidden en leg de halve filets met de vleeskant op elkaar. Knip de vellen cederhout doormidden. Rol de filets op in het cederhout en bind ze vast met een stukje touw.

## SOJAGEL

100 ML PONZU

100 ML YUZUSAP

100 ML LIMOENSAP

25 ML SAP VAN

SUSHIGEMBER

250 ML 1 OP 1 SIROOP

6,5 GR AGARAGAR

3,5 GR GELLAN

---

### Sojagel

Breng alle ingrediënten samen aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Laat afkoelen en opstijven in de koeling. Als het opgesteven is de gelei over doen in de Magimix. Draai er een gladde pudding van en doe over in een spuitfles.

## BEURRE BLANC

1 DL SAKE

1 DL WITTE WIJN

½ SJALOT

2 EL BLADPETERSELIE

2 EL DRAGON

2 DL SLAGROOM

175 GR BOTER

2 EL SHIRO MISO

---

### Beurre blanc

Breng sake, witte wijn, gehakte sjalot, peterselie en dragon aan de kook. Laat zachtjes tot ½ inkoken. Voeg slagroom toe en laat opnieuw tot ½ inkoken. Zeef de castrique. Snijd de koude boter in blokjes en klop blokje voor blokje door de hete castrique tot een gebonden saus ontstaat. Roer de miso door de beurre blanc.

## KROKANTE SUSHIRIJST

2 KOPJES GEKOOKTE  
SUSHIRIJST (VAN DE NIGIRI  
SUSHI)

2 EL WASABI FURIKAKE

---

---

---

---

### Krokante sushirijst

Doe de rijst in de Magimix met een beetje water. Draai het helemaal glad en voeg zoveel water toe tot een dikke yoghurt substantie ontstaat. Smeer de rijst op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Strooi een beetje wasabi furikake over de rijst en droog het in een oven van 120°C tot krokant.



---

---

---

2 BAKJES SHISOPURPER

CRESS

---

2 BAKJES ATSINA CRESS

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

WEINGUT HANS

WIRSCHING IPHÖFER

KRONSBURG SCHEUREBE

KABINETT TROCKEN

**Eindbewerking en presentatie**

Gaar de makreelrolletjes 10 minuten in de stoomoven.

Knip het touwtje door en plaats een rolletje midden in een kombord. Verdeel de beurre blanc over de vis. Spuit enkele dotjes sojagel rondom de vis. Breek de krokante sushirijst in stukken en leg enkel stukken op het bord.

Garneer met shisopurper en atsina cress.

# **Tonijn met teriyaki-balsamico vinaigrette**

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

## **TONIJN**

1200 GR TONIJN

---

OLIJFOLIE

---

## **TERIYAKISAUS**

150 ML TERIYAKISAUS

---

50 ML BALSAMICOAZIJN

---

¼ BOS BIESLOOK

---

## **KOMKOMMER PARELS**

2 KOMKOMMERS

---

100 ML SUSHIAZIJN

---

3 EL TSUYU NO MOTO

---

1 EL SESAMOLIE

---

DAIKON CRESS

---

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

SPÄTBURGUNDER, SHELTER  
WINERY HANS-BERT ESPE,  
2011 – QUALITÄTSWEIN  
BADEN TROCKEN

## **Tonijn**

Portioneer de tonijn in stukken van gelijke dikte en grootte. Bestrijk de vis met olijfolie en laat rusten buiten de koeling.

## **Teriyakisaus**

Snijd de bieslook fijn en roer alle ingrediënten door elkaar.

## **Komkommer parels**

Schil de komkommers en maak balletjes met een kleine parisienneboor. Roer azijn, tsuyu no moto en sesamolie door elkaar en marineer de komkommerparels erin.

## **Eindbewerking en presentatie**

Laat de grillpan goed heet worden. Zout en peper de tonijn en grill de vis op hoog vuur. Draai de tonijn halverwege de grilltijd 90° zodat er een mooi ruitje ontstaat. Draai de tonijn om en laat de andere kant ook garen. Maak een spiegeltje van de teriyaki-balsamico vinaigrette. Leg de tonijn in de vinaigrette en decoreer met diakon en komkommer parels.

# Spongecake van groene thee met yuzuïjs

INGREDIËNTEN VOOR 15  
PERSONEN

---

## SPONGECAKE

---

300 GR EIWIT

---

60 GR AMANDELPOEDER

---

50 GR YOPOL

---

10 GR MATCHA POEDER

---

70 GR SUIKER

---

20 GR BLOEM

---

KARTONNEN BEKERTJES

---

## YUZUIJS

---

2 EIERDOOIERS

---

125 GR SUIKER

---

250 ML MELK

---

1 TL STABILISATOR

---

65 GR MASCARPONE

---

60 GR CREME FRAÎCHE

---

60 GR YUZUSAP

---

## GELEI VAN PLUMWINE

---

2,5 DL PLUMWINE

---

1 GR LOTA

---

---

2 BAKJES AARDBEIEN

---

## WE DRINKEN ERBIJ:

MOSCATO ROSA DI MONTE  
TORRE

## Spongecake

Klop eiwit op tot het stijf begint te worden. Voeg amandelpoeder, yopol, matchapoeder, suiker en bloem door de eiwitten en klop tot het goed gemengd is. Zeef het beslag en doe het over in de ISI-fles. Breng op druk met twee patronen. Laat 1 uur in de koeling rusten. Spuit 20 kartonnen bekertjes tot een derde vol met beslag en bak ze 50 seconden in een magnetron op 900 Watt. Laat de cake afkoelen en knip de bekers los om de spongecake eruit te halen.

## Yuzuïjs

Klop dooiers met suiker 5 minuten tot wit en luchtig. Verwarm melk en stabilisator tot het begint te koken. Meng dooiers en melk en verhit het mengsel tot 75°C. Koel het mengsel in ijswater tot het koud is. Roer mascarpone, crème fraîche en yuzusap door de crème. Draai er ijs van in de ijsmachine.

## Gelei van plumwine

Breng plumwine aan de kook en meng d.m.v. de staafmixer de Lota door de hete plumwine. Laat afkoelen en opstijven.

## Eindbewerking en presentatie

Leg een spongecake aan de kant van een rechthoekig bord. Verkruimel een beetje cake in een streep over het bord. Leg wat aardbeien langs de verkruimelde cake. Lepel wat plumgelei op de borden.

### **Weisser burgunder trocken Weingut Ökonomierat Rebholz Pfalz, Duitsland**

weisser burgunder 100%

Ökonomierat Rebholz is een beroemd en alom gerespecteerd wijnbedrijf in het zuiden van het Pfalz gebied. De geschiedenis van het wijngoed in Siebeldingen gaat terug naar de 16e eeuw. De familie Rebholz heeft het sinds meer dan 100 jaar in zijn bezit. Deze wijn komt van wijngaarden op een bodem van muschelkalk (kalksteen met fossiele zeeschelpen). De streng geselecteerde druiven ondergaan direct bij aankomst in de wijnkelders een koude inweking van 24 uur om de volle aromatische kracht van de schillen te benutten. De gisting vindt plaats op RVS tanks. Gezocht wordt naar een perfecte balans tussen fris zuur, fruit, restsuiker en alcohol.

### **Weingut Hans Wirsching Iphöfer Kronsberg Scheurebe Kabinett Trocken**

Franken, Duitsland. Druiven: scheurebe, (waarschijnlijk silvaner) x riesling

Ondanks de oubollige uitstraling van de fles zit er een zeer bijzonder mooie, moderne wijn in de fles. Het wijnhuis Hans Wirsching behoort tot de top van Franken. De steile wijngaard van Iphöfer Kronsberg is dubbel beroemd om de donkerkleurige, zeer mineraalrijke Keuper bodem en het heersende microklimaat dat voor een extra lange vegetatieperiode zorgt. Dit geeft deze scheurebe wijn een zeer eigen, onvergelijkbaar karakter, vol mineraliteit, exotisch fruit en elegantie. Explosieve neus met aroma's van grapefruit, mango, passievruchten, cassis, munt en citroenmelisse. Mondvullend, groots, fris, levendig en mild van smaak. Serveren: 10-12°C.

**Sake.** Sake Hakutsuru, Junmai, Kobe, Japan. (YAMA Products)

### **Spätburgunder Shelter Winery Breisgau, Baden, Duitsland**

Deze spätburgunder is een cuvée van pinot noir druiven afkomstig uit de wijngaarden Malterdinger Bienenberg en Kenzinger Hummelberg. De wijnranken zijn gemiddeld 20 jaar oud en de opbrengst zeer laag, 37 hl/ha. De trossen worden zacht ontsteeld, waarna ze met schillen en al 4 weken lang ingeweekt worden in open Franse houten kuipen. Daarin vindt de alcoholische gisting plaats. Na deze eerste gisting worden de vrije loop sappen en de sappen verkregen door zachte persing gescheiden opgevoed in vaten van Frans eikenhout. De wijnen ondergaan hun malolactische gisting in de vaten. Er vindt geen klaring plaats, de wijnen worden helder door natuurlijke bezinking. Na het assembleren wordt de wijn ongefilterd gebotteld. Harmonieus aromatisch, fruitig en mineraal, kruidig en elegant. In de mond rode bosbessen, pruimenmoes, droge vruchten, roosteraroma's, mokka, vanille en kruidenextract. Fluwelig en romig mondgevoel, levendig fris, elegant, met een lange, complexe finale. Serveren: 16-18°C.

**Moscato Rosa Di Monte Torre.** Azienda Agricola Gorgo : Veneto IGT, Italië (moscato rosa rozenmuskaat). De wijngaarden waar de druiven voor deze Rosa Monte Torre vandaan komen liggen in het zuidelijke deel van Veneto. De karakteristieke witte bodem werd in de ijstijden door de gletsjers gevormd en bestaat voornamelijk uit zacht morenisch puin, rijk aan stenen en rolkeien, met veel minerale zouten (o.a. calciumcarbonaat) en een hoge pH waarde. Deze rozenmuskaat is een van de vele varianten van de muscat druif. Het wordt voornamelijk in Noordoost Italië verbouwd onder de naam moscato rosa of rozenmuskateller, omdat het heel karakteristieke rozen aroma's heeft. Het is geen gemakkelijke druif, mede omdat het door moeilijke bestuiving weinig volle trossen voortbrengt. De opbrengst is daardoor extra laag. Door te kiezen voor een wat hogere ligging op de Monte Torre heuvel (ca. 130 m boven de zeespiegel) verkrijgt men overrijpe en bijzonder aromatische druiven die een heel aangename, harmonieuze en mild frisse wijn geven. Vinificatie (wijnbereiding). Complex aromatisch, erg fruitig (rozijnen, pruimen, exotisch fruit, citroen...) met een karakteristieke rozen onderton. Bijzonder goed in balans, fluwelig zacht van structuur, verrukkelijk zoet maar niet plakkerig en vetzig dankzij de frisse ruggengraat die een zuiver en fris mondgevoel achterlaat. Serveren: 12-14°C.

Wijnen afkomstig van **De Gouden Ton**. Willemsparkweg 158 1071 HS Amsterdam 020-6796231  
[amsterdam@degoudenton.nl](mailto:amsterdam@degoudenton.nl) maandag t/m vrijdag 10:00 tot 18:00 uur; zaterdag 10:00 tot 17:00 uur.