



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu februari 2014

Rode kool gazpacho met mosterdijs

Salade van kipfilet en mango

Ravioli van lamsgehakt en aioli

Ossenhaas met paddenstoelen

Peer in bladerdeeg

Rode kool gazpacho met mosterdijs

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

GAZPACHO

3 RODE KOLEN

3 SNEETJES WITBROOD

60 GR RODE WIJNAZIJN

15 GR ZOUT

Gazpacho

Snij de kolen in kwarten en verwijder de kernen. Maak sap van de kolen met de sapcentrifuge. Houd 1 dl sap achter voor de eindbewerking. Doe rode kool sap, witbrood, azijn en zout in een bekken en pureer het met de staafmixer (pas op spatten!). Zeef de soep en zet in de koeling tot gebruik.

RODE WIJN MAYONAISE

2 EIERDOOIERS

15 GR DIJON MOSTERD

180 GR ZONNEBLOEMOLIE

15 GR WITTE WIJNAZIJN

30 GR RODE WIJN

Rode wijn mayonaise

Maak een mayonaise van de dooiers met de mosterd en azijn. Voeg langzaam de olie toe tot een dikke mayonaise ontstaat.

MOSTERDIJS

6 EIERDOOIERS

40 GR SUIKER

5 DL MELK

25 GR MELKPOEDER

70 GR GROVE MOSTERD

Mosterdijs

Klop de dooiers met suiker 5 minuten tot een dikke crème. Verhit melk en melkpoeder tot 80°C en giet de melk al kloppend over de dooier crème. Verhit de crème weer tot 70°C en koel het af in ijswater. Roer de mosterd erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine. Laat verder opstijven in de vriezer.

KOMKOMMER

2 KOMKOMMERS

Komkommer

Snij de komkommers in de lengte in 5 mm dikke plakken op de snijmachine. Leg ze naast elkaar in vacuümzakken en trek vacuüm. Laat 30 minuten in de koeling trekken. Maak de zakken open en verwijder de schillen en zaadjes. Snij de komkommer in 5 mm blokjes en doe terug in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Breng de gazpacho op smaak met achtergehouden rode kool sap, ruim mayonaise, zout en rode wijn azijn. Verdeel komkommer blokjes midden in een diep bord. Leg hier een quenelle mosterdijs op en schenk de gazpacho er voorzichtig omheen met behulp van de dispenser.

WE DRINKEN ERBIJ:

Henriques Madeira bij de gazpacho

Wat drink je in godesnaam bij rodekoolsoep met mosterd ijs? Het best passend vinden wij de 5 jaar oude Madeira van Henriques. Het is een versterkte wijn. In dit geval gemaakt van de tinta negra mole. Het is een onbekende kruising van de pinot noir, die geïmporteerd is door de familie Henriques. Hij wordt gebruikt voor drie en vijf jaar oude madeira's.

De druiven worden allemaal naar de lodges in de hoofdstad Funchal gebracht. Daar worden ze gegist in roestvrijstalen tanks. De wijnmaker stopt de gisting vroegtijdig, door alcohol toe te voegen. Na deze eerste stap heeft hij de Vinho Claro, de basiswijn voor elke Madeira.

Vervolgens laat hij de wijn maderiseren. Het sap gaat vier tot vijf maanden in grote betonnen tanks, die op een temperatuur van 40°C tot 50°C gehouden worden. Dit stoven van de wijn heet de Estufa. De beste Madeira's stoven dertig jaar of zelfs veel langer, in houten vaten op de hete zolders van de lodges. Wanneer de wijn is 'uitgestoofd', koelt de wijnmaker hem langzaam af. Hij mengt hem naar eigen inzicht met andere vaten en voegt nog wat alcohol toe.

Salade van kipfilet en mango

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

GEKRUIDE BOTER

250 GR BOTER

2 TAKJES TIJM

1 TAK ROZEMARIJN

1 BLAADJE LAURIER

Boter

Klaar de boter door langzaam verwarmen totdat de boter zich scheidt. Schep het wit er zorgvuldig vanaf. Voeg tijm, rozemarijn en laurierblad toe en laat 15 minuten zeer zachtjes trekken. Zeef de boter.

KIPFILET

6 ENKELE MAISKIPFILETS

Kipfilet

Fatsoeneer de kipfilets en zout en peper ze. Doe ze over in vacuümzakken en verdeel $\frac{3}{4}$ van de gekruide boter over de zakken. Trek de zakken vacuüm en laat ze 1 uur garen in de sous vide van 60°C. Laat afkoelen.

AARDAPPEL

2 NICOLA AARDAPPELS

Aardappels

Schil de aardappels en snijd ze in brunoise. Bak de blokjes goudbruin in de kruidenboter. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

SALADE

2 MANGO'S

2 BAKJES VELDSL

1 KROP FRISÉ

1 KROP LOLLO ROSSO

Salade

Schil de mango's en snijd er brunoise van. Van het afval maken we puree voor de dressing. Was en droog de sla soorten.

DRESSING

3 DL ARACHIDEOLIE

1½ EL NOTENOLIE

½ DL WITTE WIJN AZIJN

½ DL NATUURAZIJN

2 EL MANGOPUREE

1 EL MOSTERD

1½ EL POEDERSUIKER

Dressing

Maak een dressing door alle ingrediënten met een staafmixer te mengen. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Maak een krans van veldslablaadjes op het bord. Doe de slasoorten in een groot bekken en meng er wat dressing door. Schik de slasoorten met de mangoblokjes midden op het bord. Snijd het kipfilet in dunne plakjes (op de snijmachine) en leg ze op de sla. Leg op ieder ezelsoor een blokje aardappel en besprenkel het geheel nog eens met dressing.

WE DRINKEN ERBIJ:

Crès Ricards, Coteaux du languedoc

Marsanne en Rousanne, twee Rhone-druiven die voor een schitterend bouquet zorgen. Bij de de wijnbereiding wordt gedeeltelijk gebruik gemaakt van Maceration Carbonique (vergisting onder koolzuur, ook veel toegepast in de Beaujolais streek) dit zorg er voor dat het primaire fruit goed in de wijnen naar voren komt.

Bij Crès Ricards gecombineerd met terroir expressie en voldoende concentratie.

Ravioli met lamsvlees en aioli

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

DEEG

250 GR BLOEM

1,75 DL WATER

ZOUT

Deeg

De bloem met het zout in de Magimix doen. Breng het water aan de kook. Giet water al draaiend bij de bloem tot een pastadeeg ontstaat. Laat het deeg even rusten. Het deeg met een pastamachine uitrollen en er rondjes van 8 cm uitsteken.

VULLING

750 GR LAMSGEHAKT

1½ EL VERSE GEMBER

3 EL AARDAPPELMEEL

2 GLAZEN BIER

Vulling

Het lamsgenhakt met 1½ eetlepels vers geraspte gember, zout, peper en aardappelmeel in de Magimix glad draaien. Dan zoveel bier toevoegen tot een gladde maar stevige farce ontstaat.

AÏOLI

2 AARDAPPELS

3 EIERDOOIERS

2 DL OLIJFOLIE

3 TENEN KNOFLOOK

Aïoli

De aardappels schillen en gaar koken. Afgieten en door een zeef wrijven en laten afkoelen. De puree met eierdooiers gladroeren. Nu druppelsgewijs de olijfolie erdoor kloppen tot een romige saus ontstaat (eventueel verdunnen met wat water). Breng op smaak met zout, peper en geraspte knoflook.

Ravioli

Verdeel de farce over de deeggrondjes en vouw zodanig dicht dat de onderkant plat en de bovenkant plooivormig dicht is, in de vorm van een half maantje.

Eindbewerking en presentatie

In een Tefal pan een klein laagje olie doen, hierin de ravioli met de platte kant naar beneden leggen, water tot de helft van de ravioli in de pan gieten. Het deksel erop doen en op hoog vuur koken tot het water bijna verdampt. Het deksel van de pan halen, het vuur temperen en de ravioli bakken tot de onderkant goudbruin en krokant is. Als de ravioli plakken aan de pan; de pan 1 minuut van het vuur laten rusten en dan de ravioli voorzichtig los maken. Smeer een eetlepel aioli over het bord. Schik 3 ravioli tegen de aioli aan.

WE DRINKEN ERBIJ:

Chiroubles

Een Beaujolais, Terra Vitis gecertificeerd. Viooltjes. Een “boeren Beaujolais” noemt men dit, maar dan wel van een ouderwetse zuiverheid.

Gegratineerde Ossenhaas

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

OSSENHAAS

1,5 KG OSSENHAAS

Ossenhaas

Fatsoeneer het vlees en verwijder eventueel het vlies. Portioneer het vlees en wrijf de tournedos in met zout en peper. Laat goed op kamertemperatuur komen.

PADDENSTOELEN

200 GR RUNDERMERG

8 GEDROOGDE MORIELJES

1 COURGETTE

300 GR OESTERZWAMMEN

3 SJALOTTEN

5 EIERDOOIERS

Paddenstoelen

Laat de morieljes in wat warm water weken. Pocheer het rundermerg kort. Snijd alle ingrediënten in piepkleine blokjes. Fruit de oesterzwammen, courgette en sjalot in olie tot alle vocht verdampt is maar laat niet kleuren. Laat afkoelen en roer de fijngesneden morieljes, merg en dooiers door de massa. Breng op smaak met peper en zout.

SAUS

½ FLES WITTE WIJN

1 FLES RODE WIJN

3 SJALOTJES

6 DL RUNDERFOND

150 GR BOTER

Saus

Kook de witte en rode wijn met fijngesneden sjalotten tot een kwart in. Voeg runderfond toe en laat nog inkoken. Breng op smaak met zout en peper en klop er koude klontjes boter door.

GARNITUUR

8 GROTE AARDAPPELS

2 TENEN KNOFLOOK

700 GR KLEINE SHIITAKES

3 SJALOTJES

Garnituur

Schil de aardappels en snijd in kleine blokjes. Zet ze even in een bak met water. Laat uitlekken en droog ze goed af. Snij eventueel shiitakes klein. Bak de blokjes aardappel in olie gaar met de knoflook tenen. Voeg halverwege de shiitakes toe en ten slotte de fijngesneden sjalotten. Breng op smaak met wat zout.

TAKJES KERVEL

Eindbewerking en presentatie

Bak de tournedos om en om in olie bruin. Strijk er een dikke laag paddenstoelen mengsel op en gratineer ze met de brander/salamander.

Leg een ring aardappel/shiitake op de borden. Lepel wat saus in de groenten ring. Snijd de tournedos doormidden en leg in de saus. Decoreer met blaadjes kervel.

WE DRINKEN ERBIJ:

Poggio Ai Ginepri - Bolgheri - Tenuta Argentieri

Prachtige wijn uit de regio Bolgheri. (ten zuiden van Pisa)

Klassieke Franse druiven (Merlot, Syrah, Cabernet

Sauvignon) werden gebruikt voor deze wijn. 8 maanden

lagering op Frans en Hongaars eiken. Aroma's van kersen en zwarte bessen. Zacht en vol in de mond met een mooie frisse ondertoon in de mond. Langdurige afdronk. Elegant en toch krachtig.

Peer in bladerdeeg

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

PEER

8 COMICE PEREN

1 LT WATER

1 KG SUIKER

1/2 FLES WITTE WIJN

Peer

Schil de peren en halveer ze. Verwijder steeltje en klokkenhuis. Pocheer de peren 30 minuten in water, suiker en witte wijn en laat op een geperforeerde gastrobak uitlekken.

CRÈME PÂTISSIÈRE

2,5 DL MELK

60 GR SUIKER

60 GR EIDOOIERS

1/2 VANILLESTOKJE

20 GR ROOMPOEDER

Crème pâtissière

Klop de dooiers met de helft van de suiker 5 minuten tot crème. Breng melk met de rest van de suiker, roompoeder en vanillestokje aan de kook. Schenk melk kloppend door de dooiers. Doe terug in de pan en breng opnieuw aan de kook. Stort de crème op een bord en bedek het met plasticfolie en laat afkoelen.

AMANDELCRÈME

125 GR BOTER

125 GR AMANDELPOEDER

25 GR POEDERSUIKER

25 GR POIRE WILLIAMS

250 GR CRÈME PÂTISSIÈRE

Amandelcrème

Roer alle ingrediënten goed door elkaar. Vul een spuitzak met de amandelcrème.

COULIS VAN KIWI

8 KIWI'S

75 GR SUIKER

CITROENSAP

Coulis van kiwi

Schil de kiwi's en pureer ze samen met suiker en wat citroensap.

BLADERDEEG

1 KG BLADERDEEG

EIGEEL

Bladerdeeg

Bestuif het werkblad met bloem. Rol een lap bladerdeeg uit op 2 mm dikte. Steek er peervormpjes uit. Kwast de randen in met eigeel. Vul de holte van de peren met amandelcrème en leg op het bladerdeeg. Rol een tweede lap bladerdeeg uit en bewerk het deeg met de deegraster roller. Steek er peervormpjes uit. Bedek de peer met de raster en kwast wat eigeel over het deeg. Laat het deeg minimaal 30 minuten rusten. Bak de peren 20 minuten op 200°C en daarna 25 minuten op 150°C.

<u>CHOCOLADE</u>	Chocolade
<u>CHOCOLADE</u>	Vouw een cornet van vetvrijpapier (of gebruik een spuitzak). Smelt de chocolade au bain-marie en vul het spuitzakje hiermee.
	Eindbewerking en presentatie
<u>COULIS VAN ABRIKOZEN</u>	Maak een decoratief patroontje van chocolade op de borden (reserveer ruimte voor de peer). Decoreer het bord met coulis van kiwi's en abrikozen. Leg een warme peer op de borden.
<u>WE DRINKEN ERBIJ:</u>	Domaine du Tariquet - Petit Manseng - Dernières Grives
	Wordt alleen in de beste oogstjaren gemaakt. De druiven worden overrijp geoogst en dat resulteert in een zeer bijzondere wijn. Mooie bleekgouden kleur. Zeer elegant bouquet met veel fruit. Aroma's van abrikozen en daarna aroma's van vanille, geroosterde eik en hinten van noga. De neus is verder zeer complex met aroma's van fruit, kruiden en gele perzik. Een wijn met zeer intense tonen. Een prachtig uitgebalanceerde en volle wijn. De zoetheid en de aroma's van vanille en toast zorgen samen voor een heerlijk lange afdronk.
	Deze wijn wordt alleen gemaakt in de beste oogstjaren als de kwaliteit van de druiven dat toelaat. De druiven worden overrijp geoogst en dat resulteert in een zeer bijzondere wijn.