



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu maart 2014

Tartaar van tonijn

Soepje van tomaat en paprika

Kabeljauw in aardappelcrispy

Tournedos van varkenshaasje

Glaasje kwark met ananas

Christophe van den Berghe
Restaurant Jardin, Knokke

De wijnen zijn afkomstig van Wijnkoperij Wesseling in Laren
www.wijnkoperijwesseling.nl

Tartaar van tonijn

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

TONIJN

900 GR TONIJS

3 NASHIPEREN

Tonijn

Snijd de tonijn en peer in 1 cm blokjes en zet koud weg.

MARSHMALLOW

300 GR SUIKER

2 DL KOKOSMELK

10 GELATINEBLAADJES

2 EIWITTEN

Marshmallow

Breng suiker en kokosmelk aan de kook. Roer er de geweekte gelatineblaadjes door en laat afkoelen tot lauwwarm. Doe de eiwitten in de Kitchenaid mixer en klop tot schuim. Voeg de kokosmelk al kloppend toe en blijf draaien tot de massa is afgekoeld (minimaal 10 minuten) en schuimig is. Bekleed een bak met plasticfolie en strijk de marshmallow 1 cm dik uit. Laat in de koeling opstijven. Snij de marshmallow in blokjes van 1 cm.

VINAIGRETTE

½ DL SOJASAUZ

1 EL GEMBERSIROOP

¼ DL MERIN

1 DL ZONNEBLOEMOLIE

½ DL TOMATENSAP

Vinaigrette

Maak een gebonden vinaigrette met behulp van de staafmixer. Breng eventueel op smaak met zout.

KORIANDERBLAADJES

WASABINOOTJES

Eindbewerking en presentatie

Doe de tonijn en peer in een kom en meng er voorzichtig de vinaigrette door. Maak een mooie compositie van alle ingrediënten op het bord. Versier met korianderblaadjes en wasabinootjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

Pinotage Blanc, Aldering Vineyards & Wines

We beginnen met deze volstrekt unieke wijn. Een witte wijn van de rode pinotage.

Maar liefst zeven maanden werd de wijn sur lie opgevoed in een van de drie speciale baby-fermentatie tanks en verraste de zeer complexe Pinotage Blanc de (inter)nationale wijnwereld tijdens de Cape Wine Show in Kaapstad.

Prachtige licht geel, koperen kleur. In de geur perzik, maar ook licht ziltig.

Soepje van tomaat en paprika

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

PAPRIKA

12 RODE PAPRIKA'S

12 TOMATEN

6 EL OLIJFOLIE

2 TL GEROOKTE PAPRIKA

40 BASILICUMBLAADJES

6 EL BALSAMICO AZIJN

8 DL KIPPENBOUILLON

Paprika

Rooster de paprika's 20 minuten in een oven van 200°C en verwijder de velletjes. Pliceer de tomaten en verwijder de zaadjes en zaadlijsten. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een egale puree. Breng op smaak met zout en peper en laat in de koeling tot gebruik.

KIKKERBILLETJES

15 KIKKERBILLETJES

WITTE WIJN

1 SJALOT

1 TENEN KNOFLOOK

Kikkerbiljetjes

Kikkerbiljetjes opzetten met wijn, sjalot en knoflook en op zeer laag vuur tegen de kook aan garen. Haal de botjes uit het vlees en breng op smaak met zout en peper.

MOZZARELLA

4 LT VOLLE DEMETER MELK

1/2 LT GEITENMELK

2 TL CITROENZUUR

120 ML WATER

1/4 TL STREMSEL

60 ML WATER

90 GRAM ZOUT

Mozzarella

Roer citroenzuur in 120 ml water. Roer stremsel in 60 ml water. Doe melk en citroenzuur in een pan en verwarm roerend tot 32°C en roer het stremsel erdoor. Laat 30 minuten rusten in een bak met water van 30°C. De wrongel moet stevig zijn. Snij wrongel in blokjes met een paletmes. Roer door elkaar en verwarm tot 43°C. Schep wrongel in een zeef met een schuimspaan. Laat de wei uit de wrongel lekken. Breng 3 liter water met 90 gram zout aan de kook. Verbreek een stuk wrongel op een schuimspaan en dompel het 10 seconden in het hete water. Kneed en vouw de kaas met een pannelikker en dompel het nogmaals 10 seconden in het hete water. Vorm er bolletjes van zodra de kaas soepel en elastisch is. Doe de bolletjes mozzarella over in een bak met gezouten koud water.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de soep over de komborden en leg er de kikkerbiljetjes en mozzarella in.

WE DRINKEN ERBIJ:

Pinotage Blanc, Aaldering Vineyards & Wines

Voor de beschrijving zie het vorige gerecht

Kabeljauw met aardappelcrispy

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KABELJAUW

1 KG KABELJAUWFILET

ZOUT

200 GR BOTER

GROTE AARDAPPELS

Kabeljauw

Bestrooi de kabeljauw filets met zout. Doe ze over in vacuümzakken. Trek vacuüm en leg ze 30 minuten in de koeling. Spoel de filets af onder stromend water en dep goed droog. Portioneer de filets. Clarifieer de boter. Schil de aardappels en maak er lange plakken van met behulp van een dunschiller. Bedek de slierten met geklaarde boter. Wikkel de slierten om de kabeljauw en leg ze in de koeling om de boter te laten stollen. Bak de kabeljauw tot de aardappelslierten knapperig zijn.

PIPERADE

2 TOMATEN

1 SJALOT

1/2 VENKELKNOL

1/2 COURGETTE

1/2 RODE PAPRIKA

1 RODE PEPER

10 DRAGONBLAADJES

10 BASILICUMBLAADJES

Piperade

Pliceer de tomaten en verwijder de zaadjes. Schil de paprika. Snij alle groenten in kleine blokjes. Fruit sjalot, venkel, courgette, paprika en pepertje in olijfolie. Voeg tomaten toe en laat op laag vuur zachtjes garen. Breng op smaak met kruiden en zout.

Garnalen

Pel de garnalen en zet koel weg. Maak eventueel een garnalensaus van de garnalenschalen.

GARNALEN

1 KG ONGEPELDE GRIJZE

GARNALEN

Eindbewerking en presentatie

Leg de kabeljauw op de borden. Verdeel de garnalen op de kabeljauw. Maak een streep piperade naast de kabeljauw.

WE DRINKEN ERBIJ:

Chardonnay, Aaldering Vineyards & Wines

Dit is de derde vintage Chardonnay uit Aaldering de wijngaarden, en 3 keer is een scheepsrecht. Door niet te warme zomer mooie frisheid behouden. Goede zuren. Gisting eerst in roestvrij staal. Daarna 35% in hout. De chardonnay werd vervolgens gemengd.

Hij is rijk geschakeerd met verrassende aroma's van springlevend citrusfruit en rijpe perzik. Citrus, peer, room, perzik. Deze prachtige chardonnay heeft een lang natalmende, bijzonder aangename smaak. Hij ontleent zijn fraaie aroma's en zijn evenwichtige structuur ondermeer aan de sterk kalkhoudende hellingen, waarop de wijnstokken zijn geplant. Bovendien geeft de ingetogen houtlagering een zeer elegante romigheid.

Tournedos van varkenshaasje

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

VARKENSHAASJE

1,5 KG VARKENSHAAS
15 PLAKJES PARMAHAM

Varkenshaasje

Kleur het vlees in olie en kruid het met zout en peper.
Portioneer het vlees en wikkel er ham omheen. Laat in een oven van 45°C garen.

PESTO

50 GR PIJNBOOMPITTEN
1 BOS BASILICUM
20 GR PARMEZAANSE KAAS
20 GR PANEERMEEL
20 GR BOTER

Pesto

Rooster de pijnboompitten tot ze goudbruin zijn. Doe het basilicum in een vijzel het tot puree. Voeg pijnboompitten en vijzel tot de nootjes klein zijn. Werk het paneermeel en gesmolten boter door de pesto en breng op smaak met zout en peper. Bewaar het in de warmhoudkast.

KNOLSELDERIJPUREE

1 KNOLSELDERIJ
2 AARDAPPELS (VAN DE VIS)
50 GR BOTER
SCHEUT SLAGROOM
100 GR BRIE

Knolselderijpuree

Schil knolselderij en aardappels en snijd ze in blokjes. Kook ze gaar in gezouten water. Giet af en draai er puree van in de Magimix. Snij de korsten van de brie en voeg samen met de gesmolten boter toe aan de puree. Voeg eventueel wat slagroom toe als het te dik is. Breng op smaak met zout.

RUCOLA

Eindbewerking en presentatie

Maak de rucola aan met wat olijfolie. Trek een streep puree over het bord. Leg het varkenshaasje ernaast en lepel de pesto over het vlees. Verdeel de rucola op de pesto.

WE DRINKEN ERBIJ:

Shiraz, Aldering Vineyards & Wines

De druiven worden met de hand geplukt en de mooiste, gave en rijpe vruchten worden geselecteerd. Vervolgens worden de druiven ontsteelt en gekneusd. Hierna laat men het sap met schilletjes en al zo'n 3 tot 4 dagen bij lage temperatuur inweken. Vervolgens vindt bij een temperatuur van 28° de alcoholische gisting plaats, die ongeveer 10 dagen duurt. Na de tweede, de z.g. malolactische of melkzure gisting wordt de jonge wijn gedurende 24 maanden op vaten van Frans eikenhout gelagerd. De wijn kan eventueel nog enkele jaren worden bewaard. Overvloedige aroma's van rood en zwart fruit. Bosbessen en bramen versmolten met een vleugje specerijen zoals kaneel, kruidnagel en een wit pepertje. De tweejarige houtlagering geeft de wijn een uiterst uitgebalanceerde en elegante structuur met een verfijnde afdronk.

Kwark met ananas

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

CHOCOLADE

200 GR MELKCHOCOLADE

Chocolade

Smelt de chocolade en versier de binnenkant van de glazen hiermee.

ANANAS

1 ANANAS

2 VANILLESTOKJES

2 STERANIJS

2 KANEELSTOKJES

5 DL WATER

500 GR SUIKER

Ananas

Schil de ananas en snijd het in blokjes. Breng water met suiker aan de kook. Voeg specerijen toe en laat even doorkoken. Haal van het vuur en roer de ananasblokjes door de siroop. Doe de ananas over in vacuümzakken en trek vacuüm. Laat 30 minuten marineren.

KWARK

2 DL WATER

66 GR SUIKER

2 EIERDOOIERS

2 BLAADJES GELATINE

200 GR KWARK

2 DL SLAGROOM

Kwark

Breng water met suiker aan de kook en verhit tot 121°C. Klop de dooiers tot crème en schenk al kloppend het suikerwater in het mengsel. Roer de geweekte gelatineblaadjes door de crème en vervolgens de kwark. Laat afkoelen tot lauwwarm. Klop de slagroom lobbige en spatel het door de mousse.

Vul de glaasjes tot een $\frac{1}{4}$ met mousse. Verdeel de helft van de ananas blokjes over de mousse. Herhaal deze handeling tot de glazen vol zijn. Laat ze opstijven in de koeling.

CHOCOLADEKRULLEN

100 GR WITTE CHOCOLADE

100 GR MELKCHOCOLADE

Chocoladekrullen

Smelt witte chocolade tot een temperatuur van 30°C. Strijk chocolade met een kwast op bakpapier. Maak strepen van 10x7 cm. Doe ze snel op een golvend oppervlak en laat opstijven.

Smelt melkchocolade en doe het in een cornet (of spuitzak). Knip een piepklein opening in de spuitzak. Beweeg snel en versier de chocoladekrullen. Laat de krullen goed opstijven en pel ze dan voorzichtig van het bakpapier.

Eindbewerking en presentatie

Versier de kwarkmousse met chocoladekrullen.

WE DRINKEN ERBIJ:

Mosto d'Uva "El Caliè" Borgo Maraggliano

We hebben lang gezocht naar iets passends bij de ananas, chocolade en kwark en dit zou het moeten doen...

Maraggliano ligt 400 meter boven de zeespiegel op een natuurlijk terras in de Langhe/Piemonte.

El Caliè wordt gemaakt van 100% moscato Bianco di Canelli. Rijp geplukt en zacht geperst. Frisse bloemenaroma's, zoals acacia en geconfijt fruit. Door de lage alcoholgraad lekker verfrissend.