



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu april 2014

Garnaal met tom ka kaigelei

Sergio Herman

Noordzeekrab met komkommer

Peter Goossens

Citroenravioli met geitenkaas

Yotam Ottolenghi

Blanquette de veau

Thomas Keller

Champagne parfait

Roger van Damme

Wijnen zijn afkomstig van de Gouden Ton Amsterdam
www.degoudenton.nl

Garnaal met tom ka kaigelei

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

GARNAAL

15 TIJGERGARNALEN (16-20)

4 EL SOJASOUS

2 EL SUSHIAZIJN

4 EL LIMOENSAP

4 EL RIETSUIKER

GERASPTE VERSE GEMBER

2 DL OLIJFOLIE

SESAMOLIE

Garnaal

Pel de garnalen en verwijder de darmpjes. Maak een vinaigrette van alle ingrediënten. Verdeel de garnalen en vinaigrette over vacuümzakken zakken en gaar ze 15 minuten in de sous-vide van 60°C. Laat op kamertemperatuur komen.

GELEI

2 UIEN

2 TENEN KNOFLOOK

1 RODE PEPERTJE

2X1 CM VERSE GEMBER

2 STENGELS CITROENGRAS

10 LIMOENBLAADJES

8 CHAMPIGNONS

1 LT KIPPENFOND

4 EL VISSAUS

10 TAKJES KORIANDER

1 LT KOKOSMELK

1 LIMOENSCHIL

3 GR AGAR-AGAR

Tom Ka Kaigelei

Doe een scheut olie in een pan en smoor de gesnipperde ui, knoflook, rode peper, gember, citroengras, limoenblaadjes en champignons. Voeg kippenfond, vissaus, koriander, kokosmelk en limoenschil toe en laat tot de helft inkoken.

Haal ven het vuur en laat 15 minuten trekken. Zeef de soep, meet de hoeveelheid en voeg 3 gr agar-agar per liter toe en meng goed met de staafmixer; laat 2 minuten doorkoken.

Breng op smaak indien nodig. Verdeel de soep over siliconen halve bolvormpjes.

GOMASIO

6 LIMOENBLAADJES

75 GR CASHEWNOOTJES

3 EL LIJNZAAD

9 CURRY BLAADJES

Gomasio

Rooster cashewnootjes en lijnzaad. Snij de limoenblaadjes en curryblaadjes heel fijn. Hak nootjes kleine en meng tot een crumble met de blaadjes. Breng op smaak met zout.

GROENE CURRYCRÈME

½ DL KOKOSMELK

½ BOS KORIANDER

1 CHILIPAPER

2 CM VERSE GEMBER

2 EL VISSAUS

1 EL SUSHIAZIJN

½ EL GROENE

CURRYPASTA

1 EL SOJASAUS

1 TL SESAMOLIE

1 GR XANTANA

1 EIWIT

2 DL DRUIVENPITOLIE

LIMOENSAP

VISSAUS

CRÈME FRAÎCHE

BORAGE CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

Groene currycrème

Doe de eerste reeks ingrediënten in de Magimix en draai tot een gladde crème. Voeg achtereenvolgens Xantana, eiwit en olie toe (zoals een mayonaise gemaakt wordt). Breng op smaak met limoensap en vissaus. Doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Klop crème fraîche stijf met zout en peper en doe over in een spuitzak. Leg een bolletje gelei midden op een bord. Leg de garnaal ertegenaan. Decoreer met dotjes crème fraîche en groene currycrème en blaadjes borage cress. Leg een hoopje gomasio op de gelei.

Weingut Hain Piesporter Riesling Feinherb 2012 (Moezel)

Bij de garnaal met tom ka kaigelei deze uitgesproken riesling feinherbst.

Peer/lychee/passievrucht. Beetje zoet past uitstekend.

Trocken, halbtrocken, lieblich en süß zijn de meest gekende smaken van Duitse wijnen. Om een oplossing te bieden aan het minder goede imago van de halfdroge wijnen in het buitenland werd later de term “Feinherb” gelanceerd. Door sommigen wordt deze benaming nog steeds vlot als alternatief voor halbtrocken gebruikt.

Weingut Hain is volgens Hugh Johnson een van de beste van Duitsland!

Noordzeekrab met komkommer

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

NOORDZEEKRAB

8 NOORDZEE KRABBen
1 UI
1 WORTEL
2 STENGELS BLEEKSELDERIJ
2 TAKJES TIJM
2 BLAADJES LAURIER
1 GLAS WITTE WIJN

Noordzeekrab

Snij groenten klein en breng met water en witte wijn aan de kook. Laat 20 minuten trekken. Voeg krabben toe aan kokend court-bouillon en haal van het vuur. Laat de krabben 20 minuten afkoelen in de bouillon. Haal vlees en corail uit de krabben.

CRÈME VAN DOPERWTEN

250 GR DOPERWTEN
1 AVOCADO
1 EL SUSHIAZIJN
2 EL OLIJFOLIE
2 EL DRUIVENPITOLIE
½ ROZE GRAPEFRUIT

Crème van doperwten

Kook doperwten in gezouten water. Doe erwten, avocado en sushiazijn in de Magimix en pureer. Voeg olijfolie en druivenpitolie toe en draai tot een crème. Wrijf de crème eventueel door een zeef en breng op smaak met zout, peper en sap van grapefruit.

TZATZIKI

1 KOMKOMMER
1 TEEN KNOFLOOK
100 GR GRIEKSE YOGHURT
1 DL VINAIGRETTE
6 BLAADJES MUNT
6 BLAADJES KORIANDER
DRAGONAZIJN

Tzatziki

Blancheer de knoflook kort. Hak komkommer en knoflook fijn. Meng yoghurt en vinaigrette met de komkommer. Snij munt en koriander fijn en roer door de komkommer. Breng op smaak met zout, peper en dragonazijn.

MAYONAISE

1 EI
1 EL MOSTERD
2 EL AZIJN
3 DL ZONNEBLOEMOLIE
CORAIL VAN DE KRABBen

Mayonaise

Maak de mayonaise op de bekende manier. Voeg de corail toe en draai tot het glad is. Breng op smaak met zout en peper. Hou enkele eetlepels apart voor de krab en doe de rest over in een spuitzak.

KRABPAKKETJES

1 KOMKOMMER
5 BLAADJES KORIANDER
KRABVLEES

Krabpakketjes

Snij de komkommer in 10 cm lange stukken. Trek er dunne plakjes met dunschiller of kaasschaaf van. Meng de krab met enkele eetlepels mayonaise en breng op smaak met zout en peper. Leg twee stukken komkommer kruislings op de werkplek. Beleg het met een lepeltje krabmengsel en leg een blaadje koriander op de krab. Vouw de pakketjes dicht. Maak 30 pakketjes.

Eindbewerking en presentatie

Schil de appels en snij ze in kleine brunoise. Leg twee pakketjes krab-komkommer tegen elkaar op een bord. Leg wat appel brunoise tegen de pakketjes. Plaats een bolletje tzatziki op het bord. Spuit dotjes doperwtencrème en mayonaise rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

Domaine des Baumard Brut

Crémant de Loire Carte Turquoise

Bij de komkommer (vraagt om fris) en de krab (vraagt om rond) zou je eventueel de riesling door kunnen drinken, maar wij vinden het aangenamer om de mond fris te krijgen met een bubbel. En dan een hele mooie.

Na de stevige riesling nu een prachtige crémant uit de Loire. De cabernet franc wordt als blanc de noirs verwerkt, zonder inweking van de schillen, zodat de sappen kleurloos blijven. Na een tweede gisting op fles (méthode traditionnelle) rust de jonge mousserende wijn minstens een jaar in de kelders.

Citroenravioli met geitenkaas

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

PASTA

600 GR BLOEM

6EIEREN

4 EL OLIJFOLIE

1/2 TL GEELWORTEL

5 CITROENEN

Pasta

Doe bloem, eieren, olie, geelwortel en rasp van de citroenen in de Magimix en draai er een pastadeeg van. Voeg eventueel wat water of bloem tot de juiste structuur bereikt is. Laat het deeg 30 minuten in plasticfolie rusten.

VULLING

500 GR ZACHTE GEITENKAAS

CHILIVLOKKEN

Vulling

Prak de geitenkaas los. Breng op smaak met weinig chilivlokken, zout en peper.

Ravioli

Maak dunne pastavellen met de pastamachine. Steek rondjes van 7 cm uit de pastavellen. Bestrijk de randen van de rondjes met losgeklopt eiwit. Leg een volle theelepel vulling midden op een rondje; leg een tweede rondje hierop en duw met behulp van een klein uitsteekrondje het velletje op het onderste velletje. Druk de randen goed samen. De randen moeten maximaal 1 cm breed zijn. Lag de ravioli op een met bloem bestrooide bakplaat en laat 15 minuten drogen. Maak 3 ravioli per persoon.

Eindbewerking en presentatie

ROZE PEPERKORRELS

DRAGON

RASP VAN CITROEN

DRUIVENPITOLIE

Kook de ravioli 2-3 minuten gaar in ruim water met zout. Verdeel de ravioli over de borden en versier ze met roze peperkorrels, fijngesneden dragon, rasp van citroen en wat olie.

WE DRINKEN ERBIJ:

Matetic EQ Sauvignon Blanc 2011

Origin: San Antonio Valley / Chili.

Citroenravioli en geitenkaas... Vooral dat laatste vraagt om sauvignon blanc.

Een regelrechte verrassing uit Chili kwamen we tegen.

Prachtige organische en biologische SB.

Enerzijds wordt deze wijn op 2jaar oude eikenvaten gelagerd, de andere helft op RVS.

Naast de grassige tonen ook de geur van tropisch fruit.

Blanquette de veau

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KALFSZWEZERI

1 KG KALFSZWEZERI

150 GR WORTEL

150 GR PREI

150 GR UI

10 TAK PLATTE PETERSELIE

4 TAKJES TIJM

3 BLAADJES LAURIER

2 DL VERMOUT

1 LT KALFSFOND

Kalfszwezerik

Laat de zwezerik lang onder koud water weken. Breng een grote pan water met zout aan de kook en laat de zwezerik 2 minuten daarin koken. Doe de zwezerik over in ijswater en laat afkoelen. Ontdoe de zwezerik van vliesjes en vet.

Bestrooi de zwezerik met zout en peper en bak ze n een laagje olie aan alle kanten 2 minuten. Haal de zwezerik uit de pan en voeg de gesneden wortel, prei en ui toe en laat even smoren zonder te kleuren. Voeg peterselie, tijm, laurier, vermouth en fond toe en breng aan de kook. Voeg zwezerik weer toe en laat 2 minuten verder garen. Haal de zwezerik uit het vocht en portioneer het. Zeef de fond en gebruik het voor de saus en kalflende.

KALFSLENDE

1½ KG KALFSLLENDE

KOOKNAT VAN ZWEZERI

Kalflende

Portioneer het vlees in 1,5 cm dikke plakken en bestrooi ze met zout en peper. Doe ze over in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar het vlees 2 uur in de sous-vide van 60°C.

SAUS

1 UI

4 KRUIDNAGELS

KOOKNAT VAN ZWEZERI

50 GR BEURRE MANIÉ
(25 GR BOTER/25 GR BLOEM)

3 DL SLAGROOM

Saus

Steek de kruidnagels in de ui en doe samen met de fond over in een pan en breng aan de kook. Laat zachtjes inkoken tot de helft. Zeef het over in een andere pan. Klop er de beurre manié door en laat doorkoken tot de bloem gaar is. Voeg slagroom toe en laat zachtjes inkoken tot een dikke saus. Breng op smaak met zout en peper.

GROENTEN

30 VERSE ZILVERUITJES

1 DL WATER

10 GR SUIKER

50 GR BOTER

RODE WIJNAZIJN

3 WINTERWORTELS

1 BOS BOSPEEN

Groenten

Giet kokend water over de zilveruitjes en laat ze 1 minuut wellen. Pel de uitjes en doe ze over in een vacuümzak met water, suiker en boter. Hang het 30 minuten in een pan met kokend water. Doe de uitjes met vocht en een scheut wijnazijn in een pannetje en laat zachtjes inkoken tot het vocht bijna verdwenen is.

Maak sap van de winterwortel en kook het in. Schil de bospeen en snijd ze in stukken. Kook ze gaar in water met wat zout, suiker en boter. Voeg het wortelsap toe en laat opnieuw inkoken tot het vocht bijna verdampt is.

1/2 BOS PLATTE PETERSELIE
2 BAKJES AFFILLA CRESS

Eindbewerking en presentatie

Bak kalfsvlees en zwezerik heel kort en heet. Leg een stuk kalfsvlees en een stuk kalfszwezerik op ieder bord. Verdeel wat saus over het vlees en strooi er wat gehakte peterselie over. Garneer het gerecht met de groenten en saus.

WE DRINKEN ERBIJ:

Logis de la Giraudière - Baumard

Druivensoort: cabernet franc 100%

Bij een blanquette de veau zou je een hele mooie, witte bourgogne of rhône kunnen drinken, maar we hebben de voorkeur gegeven aan een rode wijn met nauwelijks tannine. Domaine des Baumard uit de Loire van 100% cabernet franc.

Voor deze klassieke rode wijn worden de druiven met de hand geplukt en in kistjes zorgvuldig naar de wijnkelder gebracht. Elk jaar wordt de vinificatie aangepast aan de resultaten van de oogst. Soms wordt koolzuur inweking toegepast met hele druiven of zelfs hele trossen, soms wordt er klassiek gevinifieerd met volledig of deels ontsteelde trossen met een jaarlijks variabele inweking- en gistingduur. Deze wijn is alles behalve een gestandaardiseerde wijn! Het is een wijn die telkens verrast, jaar in jaar uit.

Het bouquet herinnert aan rode vruchten, in het bijzonder aan frambozen. De tannines zijn zacht en rijp. Mooie harmonische wijn. Een succes op de chefsavond. !!!
Fris serveren: 14°

Champagne parfait

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

PARFAIT

5 DL CAVA

500 GR SUIKER

16 EIDOOIERS

1 DL DESSERTWIJN

1 LT SLAGROOM

Parfait

Doe Cava, suiker, dooiers en dessertwijn in een pan en klop alles goed op. Verwarm het mengsel tot 85°C en haal het van het vuur. Klop het mengsel luchtig in de KitchenAid en laat het afkoelen. Klop de slagroom bijna stijf en spatel het door de massa. Vul de vormen met de parfait en vries het in. Laat de parfait 15 minuten zacht worden in de koelen voor het opdienen.

LIMOENSCHUIM

2,5 DL WATER

500 GR SUIKER

300 GR EIWITTEN

150 GR SUIKER

2 LIMOENEN

Limoenschuim

Breng 2,5 dl water met 150 gr suiker aan de kook en kook tot 120°C.

Klop de eiwitten met 150 gr suiker en rasp van 2 limoenen stijf in de KitchenAid. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Giet voorzichtig de hete siroop bij de draaiende KitchenAid. Spatel de sap van 3 limoenen door de meringue en strijk het dun (5 mm) uit op een met bakpapier bedekte bakplaat. Laat het 1 uur drogen in een oven van 90°C. Laat afkoelen en breek het schuim in stukken.

POEDERSUIKER

1 DOOS VIOOLTJES

Eindbewerking en presentatie

Portioneer de parfait en verdeel ze over de borden. Versier met stukken limoenschuim, poedersuiker en viooltjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

Moscato d'Asti Cossetti / Cossetti

Druivensoort: moscato 100%

Mooi om de avond mee te eindigen. Net als de champagne parfait.

Weinig alcohol. Koud serveren!

De druiven hebben een leeftijd van meer dan 30 jaar en leveren een bescheiden rendement met een hoge fruitkwaliteit. Deze druivensoort wordt in deze regio al verbouwd sinds 173 V.C. Op deze manier komen de mooiste karakteristieken in de wijnen naar boven. Om de basissappen zo zuiver mogelijk te houden wordt de most zeer zorgvuldig gefilterd en bewaard op nul graden Celsius. Tijdens de tweede gisting in gesloten tanks, worden de suikers gedeeltelijk omgezet in alcohol en koolzuur. In tegenstelling tot bij de stille wijnen laat men hier de natuurlijk verkregen koolzuurbelletjes niet ontsnappen. Deze zorgen voor extra frisheid in de smaak en aromatische expressie.