



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu mei 2014***

*Oester met spinazie*

Sergio Herman

*Venkelflan met voorjaarsbonen*

Charlie Trotter

*Zeebaars met asperge*

Thomas Keller

*Lamscarré met loempia*

Peter Goossens

*Bread and Butter Pudding*

John Halvemaan

De wijnen zijn afkomstig van Wijnhandel B.J. de Logie  
[www.delogie.nl](http://www.delogie.nl)

# Oester met spinazie

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## PASTADEEG

300 GR BLOEM

3 EIEREN

SNUIF ZOUT

3 EL OLIJFOLIE

## Pastadeeg

Draai pastadeeg van alle ingrediënten in de Magimix. Laat 30 minuten rusten en maak er dunne vellen van met de pastamachine. Kook de vellen gaar in gezouten water. Laat de vellen direct afkoelen in koud water.

## SPINAZIE

1 KG SPINAZIE

2 SJALOTTEN

1 TEENTJE KNOFLOOK

100 GR PARMEZAANSE KAAS

## Spinazie

Stoof de spinazie gaar met de gesnipperde sjalotten en fijngehakte knoflook. Breng op smaak met zout, peper en geraspte Parmezaanse kaas.

## Cannelloni

Snijd de pastavellen in stukken van 6x9 cm. Vul de pasta met de spinazie en rol stevig op tot een cannelloni. Leg de cannelloni op een geoliede gastrobak. Dek af en zet in de warmhoudkast tot gebruik.

## AVOCADOCRÈME

3 AVOCADO'S

1 EL OLIJFOLIE

2 EL SUSHIAZIJN

## Avocadocrème

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai glad. Voeg eventueel nog olie en azijn toe tot de avocado smeuïg is. Breng op smaak met zout en peper.

## ALGENSCHUIM

2 DL DASHIBOULLON

20 GR OVONEVE

5 GR ALGENPOEDER

## Algenschuim

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot een luchtige schuim. Doe over in een spuitzak en spuit er dotjes van op siliconenmatjes. Maak 3 schuimpjes per persoon. Laat de schuimpjes drogen in een oven van 90°C.

---

**OESTERS**

---

**15 GILLARDEAU OESTERS**

---

**100 GR BOTER**

---

**Oesters**

Haal de oesters uit de schelpen en vang het vocht op. Breng een bodempje oestervocht aan de kook en voeg kloppend blokjes boter toe tot een “beurre monté” ontstaat.

**Eindbewerking en presentatie**

---

**AFFILLA CRESS**

---

Verwarm beurre monté tot 70°C en verwarm de oesters er 3 minuten er in op. Laat het niet te heet worden. Leg een cannelloni op de borden. Leg een oester op de cannelloni. Decoreer met toefjes avocadocrème, algenschuimpjes en Affilla cress.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:****Santa Marta Bodegas , Spanje**

Dit complexe gerecht vraagt eigenlijk om drie verschillende wijnen. De een die op kan tegen het ziltige van de oester en een ander die aansluit bij het zalvende van de avocadocrème en een derde die het weerbarstige van de spinazie kan weerstaan.

Deze wijn van de godellodruif komt het dichtst bij een wijn die de drie elementen verbindt. De godello is een druif die bijna verdwenen was, pas de laatste jaren is er opnieuw aandacht voor.

Witgeel, neus van citrus en kalk, na walsen ook rijper fruit zoals appel en peer. De aanzet is licht en fris, daarna komt iets meer mondvulling. De afdronk is beendroog met opnieuw de citrustoets. Originele frisse wijn, breed inzetbaar.

De wijngaarden liggen op de oevers van de Sil, op een bodem van ijzerhoudende klei en vooral leisteen, op 400-600 m hoogte. Het klimaat is mediterrane met een sterke invloed van de Atlantische oceaan. De zomers zijn warm en vaak droog, de rest van het jaar is kil en mistig. De stokken zijn gesnoeid in Cordon en zijn gemiddeld 25 jaar oud.

# ***Venkelflan met voorjaarsbonen***

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## **VENKELFLAN**

4 EL VENKELZAAD

4 VENKELKNOLLEN

1 BOL KNOFLOOK

8 EIEREN

8 DOOIERS

2 DL SLAGROOM

## **Venkelflan**

Rooster het venkelzaad in een droge pan. Snij het loof van de knollen en bewaar het voor de garnering. Snij de venkelknollen in stukken. Fruit venkel en gesnipperde knoflook in zonnebloemolie tot het begint te karamelliseren. Voeg water toe tot alles onder staat en zachtjes kook gaar in 30 minuten. Doe venkel met venkelzaad, eieren en dooiers in de Magimix en draai tot glad. Zeef het mengsel en roer de slagroom erdoor en breng op smaak met zout en peper. Verdeel het mengsel over beboterde metalen bakjes. Doe de bakjes in een gastrobak en doe in de oven. Vul de gastrobak met wat kokend water en bak de flans 20 minuten in een oven van 200°C of tot de flans gestold zijn.

## **VENKELSAUS**

4 VENKELKNOLLEN

XANTANA

## **Venkelsaus**

Maak venkel sap met behulp van de sapcentrifuge. Kook de venkel sap in tot de helft. Breng op smaak met weinig zout. Bind eventueel met een beetje Xantana (met de staafmixer).

## **BONEN**

1 KG KAPUCIJNERS

1 KG TUINBONEN

## **Bonen**

Dop de bonen. Breng in twee aparte pannen 1 liter gevogeltebouillon aan de kook en kook de bonen apart gaar. Proef of de bonen niet te gaar worden. Giet de bonen af en koel direct af onder stromend koud water. Warm de bonen op in wat boter vlak voor het opdienen.

---

ZONGEDROOGDE TOMATEN  
OP OLIE

---

### **Eindbewerking en presentatie**

Haal de flans uit de bakjes en plaats ze midden in een kombord. Verdeel de bonen eromheen. Lepel wat venkelsaus over de flan en garneer met flinters gedroogde tomaat en toefjes venkelloof.

---

### **WE DRINKEN ERBIJ:**

### **Isa Blanc, Domaine Les Chemins de Bassac**

Het Domaine Les Chemins de Bassac is gelegen in de gemeente Puimisson, 12 km ten noorden van Beziers. Een bevoorrechte plek tussen Middellandse Zee en de bergen. De wijngaarden liggen op 100 meter hoogte.

De witte Isa wordt gemaakt van rousanne en viognier. Mooi licht van kleur. Een parfum van bloemen en in de smaak sappig wit fruit en perzik.

# Zeebaars met asperge

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## ZEEBAARS

15 ZEEBAARSFILETS

100 GR BOTER

## **Zeebaars**

Haal het vel van de filets. Snij de buikzijde bij zodat er mooie filets ontstaan. Bewaar de afsnijdsels voor de mousse. Maak beurre monté door een bodempje water aan de kook te brengen en blokjes boter erdoor te kloppen. Verdeel de beurre monté over een gastrobak. Spuit de mousse over de filets; druk het wat aan en spreid het over de filets en leg ze in de gastrobak op de boter. Bak de vis af in een combi stoomoven van 60°C in 10 minuten.

## MOUSSE

8 COQUILLES

AFSNIJDSELS VAN ZEEBAARS

200 GR CRÈME FRAÎCHE

1 DL SLAGROOM

## **Mousse**

Doe de coquilles met de afsnijdsels van de zeebaars en crème fraîche in de Magimix en draai glad. Haal de farce uit de bak en roer de geslagen slagroom erdoor. Het moet een luchtige farce zijn. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

## ASPERGE

30 ASPERGES

SUIKER

ZOUT

BOTER

## **Asperges**

Schil de asperges en snij ze aan de onderkant bij zodat ze allemaal even lang worden. Doe de asperges in zakken met wat zout, suiker en boter en trek vacuüm. Gaar de asperges in de sous vide bak 30 minuten op 85°C.

## MOUSSELINE

2 SJALOTTEN

3 TAKJES DRAGON

2 DL CHAMPAGNEAZIJN

10 ZWARTE PEPERKORRELS

SCHEUTJE WATER

3 DOOIERS

300 GR GEKLAARDE BOTER

250 GR SLAGROOM

## **Mousseline**

Doe gesnipperde sjalotten, dragon, azijn en peperkorrels in een pannetje en breng aan de kook. Laat heel zachtjes trekken tot het vocht nagenoeg verdampt is. Voeg water toe en laat met een draaiende beweging de gastrique door een zeef in een kommetje schenken.

Doe de helft van de gastrique in een pannetje samen met de dooiers en verwarm al kloppend tot het dik en licht van kleur is. Giet in een dun straaltje de helft van de boter al kloppend bij. Giet de rest van de gastrique al kloppend erbij en tenslotte de rest van de boter. Breng op smaak met zout. Klop de slagroom op en spatel het door de saus.

---

### **Eindbewerking en presentatie**

---

VELDSL

---

Maak een dikke streep mousseline ter grootte van de asperges op een bord. Leg twee asperges in de mousseline. Decoreer de asperge en mousseline met blaadjes veldsla. Leg een visfilet er naast.

---

### **WE DRINKEN ERBIJ:**

---

### **Bourgogne, Domaine Remi Jobard, Meursault**

Een klassieker bij dit schone gerecht. Charles Jobard werkte vele jaren in de schaduw van zijn bekende broer, Francois, maar hij heeft met succes een mooi domaine opgebouwd met uitstekende wijngaarden. Vandaag de dag is het landgoed 8 hectare groot en heeft wijngaarden in Monthelie en Meursault. Daarnaast werd in 2003 een klein ‘negociant’ bedrijf begonnen om de eigen productie aan te vullen. Alle wijnen die gemaakt zijn van gekochte druiven worden precies zo gemaakt als wijnen van de eigen wijngaarden. Charles’ zoon Rémi heeft nu de leiding van het bedrijf, en hij wordt door velen beschouwd als een rijzende ster. De wijnen gemaakt door Rémi zijn schoon, zuiver en modern in de beste zin. De opbrengsten zijn laag gehouden en de strenge selectie zorgt ervoor dat alleen de beste druiven de kelder bereiken. Nieuw eiken wordt gebruikt, maar met mate. Het resultaat is wijnen die diepgang en complexiteit tonen. Rémi Jobard is bio-gecertificeerd vanaf de oogst 2011.

Het domaine bezit goed gelegen percelen in enkele van de beste wijngaarden in Meursault: onder andere een perceel met zeer oude wijnstokken in de ‘Lieu-dit’ Les Chevaliers en de premier cru Les Poruzots-Dessous die grenst aan de premier cru wijngaard Genevrières.

# Lamscarré met loempia

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## LAMSLOEMPIA

1 KG LAMSGEHAKT

1 COURGETTE

2 TENEN KNOFLOOK

2 CITROENEN

8 EL BLADPETERSELIE

1 EL RAS EL HANOUT

1 EL TANDOORI

15 LOEMPIAVELLEN

## **Lamsloempia**

Snij de courgette in kleine brunoise. Bak het gehakt met de gehakte knoflook en courgette tot net gaar. Breng op smaak met geraspte schil van citroen, gehakte peterselie, ras el hanout, tandoori en zout en peper. Laat afkoelen. Vlak voor het opdienen de loempia's maken en frituren in olie van 170°C tot goudbruin. Laat de loempia's even uitlekken op keukenpapier en snij ze diagonaal door.

## UIEN

8 CEVENNES UIEN

BOTER

SCHEUT XERESAZIJN

## **Uien**

Snij de uien in repen en stoof ze in boter gaar. Breng op smaak met zout, peper en een scheutje Xeresazijn.

## AUBERGINE

2 AUBERGINES

OLIJFOLIE

2 TENEN KNOFLOOK

1 EL RAS EL HANOUT

1 EL ZOETE CITROEN

GEROOKTE PAPRIKA

1 EL SOJASAU

1 DL YOGHURT

## **Auberginecrème**

Snij de aubergines doormidden en haal ze door de olijfolie. Bak ze op de snijkant in een hete pan tot ze goudkleurig zijn. Doe ze samen met de knoflook 20 minuten in een oven van 200°C tot het vruchtvlees zacht is. Pureer aubergine, knoflook, citroen en yoghurt tot een crème in de Magimix. Breng op smaak met een mespunt gerookte paprika, sojasaus en zout en peper. Doe de crème over in een doseerfles.

## CHIPS

2 ZOETE AARDAPPELS

ZOUT

GEMALEN KOMIJN

PIMENT D'ESPELETTE

## **Chips**

Schil de aardappels en snij er dunne plakjes van met de snijmachine of mandoline. Frituur de chips in olie van 145°C tot ze goudbruin en krokant zijn. Bestrooi ze licht met een mengsel van zout, komijn en piment d'espelette.

## GEITENKAASCRÈME

250 GR GEITENKAAS

2 DL SLAGROOM

CITROENSAP

## **Kaascrème**

Blend geitenkaas met een paar eetlepels slagroom tot crème. Klop de rest van de slagroom op en spatel door de kaas. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Doe de crème over in een doseerfles.



---

**RAPEN**

---

500 GR RAPEN

---

50 GR BOTER

---

1 EL FOELIE

---

5 DL GEVOGELTEBOUILLON

---

30 GR SUIKER

---

**LAMSCARRÉ**

---

LAMSCARRÉ VAN 30 BOTJES

---

TAKJES ROZEMARIJN

---

3 TENEN KNOFLOOK

---

2 SJALOTTEN

---

BOTER

---

1 LT LAMSFOND**Rapen**

Schil de rapen en snij ze in stukjes. Smelt de boter met foelie en bak de raapjes licht aan. Voeg de bouillon en suiker toe en laat de raapjes garen. Zorg ervoor dat de raapjes mooi geglaceerd zijn. Breng op smaak met zout en peper.

**Lamscarré**

Fatsoeneer de lams rack. Kruid het vlees met zout en peper en bak het in hete olie op de velkant tot die goed gekleurd is. Draai het lam om en voeg boter toe en de afsnijdsels, rozemarijn, gesneden sjalotten en geplette knoflook. Laat even bakken en voeg wat lamsfond toe en doe in de oven van 160°C tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 55°C. Haal het vlees uit de pan en laat afgedekt rusten. Voeg de rest van de lamsfond toe en roer alles los en zeef de saus. Laat de saus eventueel wat inkoken en breng op smaak met zout en peper (eventueel wat boter).

**Eindbewerking en presentatie**

---

 $\frac{1}{2}$  BOS PLATTE PETERSELIE

Snijd de botjes los van de lamscarré. Verdeel uien en rapen in een streep op de borden. Maak dotjes auberginecrème en kaascrème langs de uien en raapjes. Leg het lamsbotje op de groenten samen met de loempia. Lepel wat saus over het vlees. Versier met enkele blaadjes peterselie.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:****Domaine Ogier, Côte Rôtie, La Rosine Viognier en Syrah**

In 1997 nam Stéphane Ogier het roer over van zijn vader Michel. Hij breidde het Domaine uit van 3,5 ha naar 11 ha. Vooral met wijngaarden gelegen in La Rosine aan de zuidkant van Côte Rôtie. De Côte Rôtie kent twee typen terroir: het lichte graniet van de Côte Blonde en ijzerhoudende leisteen van de Côte Brune. De wijngaarden van La Rosine liggen in de Côte Blonde. De Côte Rôtie wordt gemaakt van wijngaarden in 'la Brune en 'la Blonde'.

De Syrah La Rosine wordt opgevoed in de oude vaten van de Côte Rôtie. Syrah van de Côte Blonde is lichter en verfijnder dan die van de Côte Brune. Op de neus zwart fruit met een hint van hout. In de mond zachte tannines, kruidigheid en cassis. Behoorlijk krachtig maar met een goed evenwicht. Aangevuld met een beetje viognier.

De neus is fijn met vanille, een zachte kruidigheid en zwart fruit. In de mond is de wijn rond met rijp fruit, maar in perfectie harmonie met de fijne tannines. Finesse eerder dan kracht. Groot!

# ***Bread and Butter Pudding***

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## **PUDDING**

1/2 LT MELK

1/2 LT SLAGROOM

1 VANILLEPEUL

6 EIEREN

250 GR SUIKER

1 CASINOBROOD

150 GR BOTER

375 GR ABRIKOZENJAM

ROZIJNEN

## **Pudding**

Schraap het merg uit de vanillepeul. Doe melk, slagroom, suiker, eieren, vanillemerg en vanillestokjes in een pan en verwarm al roerend au bain-marie tot 84°C. Zeef de compositie in een gastrobak en laat in de koeling afkoelen. Besmeer de sneetjes brood ruim met boter en jam. Snij de korstjes van de sneetjes. Smeer de cakevorm in met boter; doe wat roomcompositie in de vorm en leg een sneetje met de jamkant naar boven in de vorm. Strooi er wat rozijnen op. Schep wat compositie hierop en weer een sneetje; weer wat compositie en een sneetje met de jamkant naar benden. Vul de vorm met de compositie en strijk glad. Dek de vorm af met bakpapier en bak af in een oven van 150°C tot een kerntemperatuur van 89°C (ongeveer 1 uur). Laat helemaal afkoelen in de koeling/vriezer.

## **VANILLEIJS**

1/2 LT MELK

1,5 DL SLAGROOM

60 GR SUIKER

90 GR TRIMOLINE

6 DOOIERS

4 VANILLEPEULEN

## **Vanilleijs**

Doe melk, slagroom, suiker, trimoline, dooiers en vanillemerg in een pan en verwarm (au bain-marie) tot 84°C. Zeef de compositie en laat over ijswater afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

---

POEDERSUIKER

---

**Eindbewerking en presentatie**

Stort de pudding op een snijplank (dompel de vorm heel even in heet water). Snij de pudding in plakken van 3 cm. Laat de plakken goed op kamertemperatuur komen. Verdeel de plakken over de borden en bestrooi ze met ruim poedersuiker. Karamelliseer de suiker met de brander. Leg een bolletje ijs op de bread and butter pudding.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

---

**Château Fayau, Cadillac**

Château Fayau, gelegen in de Cadillac, slechts door de Garonne gescheiden van de Sauternes, is de zetel van het door de Médevilles geleide domeinen, die zo'n 100 hectare bestrijken. Hiervan behoort 36 ha tot Château Fayau. Opvallend aan dit Château is vooral de omvang van de kelders.

Gemaakt van overwegend semillon (90%) en een deel sauvignon, kan deze Cadillac de vergelijking met de veel duurdere Sauternes gemakkelijk doorstaan. Prachtig fijn zoet en rijk, maar met ook frisse zuren om de wijn zijn verfijning te geven.

