



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu juni 2014

Groente lasagne

Fred Koster

Langoustine met doperwtten

Richard van Oostenbrugge

Zalm met zoethout, drop en groene asperges

Heston Blumenthal

Entrecôte met sjalotten compote

Cees Helder

Marquis van chocolade met honingijs

Geerhard Slenema

De wijnen zijn afkomstig van Pasteuning Wijn & Catering
www.pasteuning.nl

Groente lasagne

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

GROENTEN

5 AUBERGINES

BLOEM

5 COURGETTES

1 ½ LT BLIK POMODORI

Groenten

Snij de aubergines en courgettes in de lengte op de snijmachine in dunne (4mm) plakken. De aubergineplakken door de bloem halen en in olijfolie goudbruin bakken. Bak de courgette in olijfolie goudbruin. De aubergines en courgette laten uitlekken op keukenpapier. Laat de pomodori uitlekken, snij ze doormidden en verwijder de pitjes.

Lasagne

150 GR PARMEZAANSE KAAS

1 BOS BASILICUM

PANKO

Bouw de lasagne op door een vorm te vullen met laagjes aubergine, courgette en tomaten. Strooi wat panko op de plakjes courgette. Tussen de laagjes wat zout, peper, fijngesneden basilicum en vers geraspte Parmezaanse kaas strooien.

SAUS

4 GROTE TOMATEN

3 DL OLIJFOLIE

2 TENEN KNOFLOOK

½ BOS BASILICUM

Saus

Plisseer de tomaten, haal de pitjes eruit en snij ze in concassé. Hak de knoflook zeer fijn en verwarm het in de olijfolie. Vlak voor het opdienen de fijngesneden basilicum en tomaten in de warme knoflookolie roeren.

Eindbewerking en presentatie

Bak de lasagne 15 minuten af in een oven van 200°C. de lasagne in vierkanten snijden en wat uit laten lekken. Plaats een stuk lasagne op ieder bord en lepel wat saus eromheen.

WE DRINKEN ERBIJ: Domaine Gayda Figure Libre Freestyle Blanc 2012

Domaine Gayda is in 2003 opgericht en heeft zich binnen 10 jaar onder de beste domeinen van de Languedoc geschaard. Dit succes is vooral te danken aan wijnmaker Vincent Chansault. In de moderne cave worden alle percelen apart gevinifieerd om later de mooiste blends te kunnen maken. Alle wijngaarden worden biologisch bewerkt en de rendementen worden lager dan gemiddeld gehouden. De onderscheidingen stapelen zich inmiddels op met als hoogtepunt de verkiezing van 'Beste witte wijn van Nederland' op het Proefschrift Wijnconcours en de selectie van de Chemin de Moscou als één van de 50 beste wijnen van Frankrijk!

De Figure Libre is de bekendste lijn van Gayda. Hij heeft de klasse van een mooie witte Bourgogne. En dat uit de Languedoc, toch veel warmer dan de Bourgogne. Natuurlijk zit er -als onvervalste Languedoc- geen druppel chardonnay in maar bestaat de blend uit grenache blanc, maccabeu, marsanne, chenin blanc en roussanne. Nadat de biologisch bewerkte druiven met de hand zijn geplukt, ondergaat de wijn een natuurlijke fermentatie en een rijping van 9 maanden op één en twee jaar oude eiken vaten. De wijn heeft een aromatische geur met tonen van steenfruit en kamperfoelie. In de smaak heeft de wijn een boeiende diepte, gewicht en concentratie. De houtlagering is subtiel op de achtergrond aanwezig en laat het fruit van perzik en fuji-appel volledig naar voren komen.

Langoustine met doperwten

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LANGOUSTINE
45 LANGOUSTINES
PLAKJES LARDO
PRIKKERS

Langoustines

Pel de staarten van de langoustines. Verwijder het darmkanaal van de langoustines en rijg ze aan een prikker. Geef de scharen door aan de langoustinesaus. Haal een blok lardo (vetspek) uit de vriezer en snij er flinterdunne plakjes van met de snijmachine. Doe de lardo weer terug in de vriezer.

LANGOUSTINESAUS
LANGOUSTINESCHAREN
1 LT WATER
4 GR XANTANA

Langoustinebouillon

Hak de scharen van de langoustines fijn. Doe ze in een pan met 1 liter water en breng heel zachtjes aan de kook (blijf regelmatig roeren). Zodra het water kookt de pan van het vuur halen en 30 minuten laten trekken. Zeef de saus. Mix 4 gram Xantana per liter langoustinebouillon met de staafmixer om de bouillon wat te binden.

MUNTOLIE
1 BOS MUNT
2 DL ZONNEBLOEMOLIE

Muntolie

Breng een pan met water aan de kook en dompel de munt 5 seconden in het kokend water. Doe de munt direct in ijswater. Knijp alle water uit de munt en droog het met keukenpapier. Doe de munt en olie in de Magimix en draai glad. Zeef de olie en doe het over in een doseerflesje.

DOPERWTEN
1 KG DOPERWTEN

Doperwten

Dop de erwten en kook ze kort in gezouten water. Doe de doperwten in de langoustinebouillon en warm even op vlak voor het opdienen.

AFFILLA CRESS

Eindbewerking en presentatie

Bak de langoustines in olie. Leg een plakje lardo op ieder langoustine zodra ze uit de pan komen. Verdeel de saus en doperwten over de warme borden. Verdeel de langoustines over de borden en verwijder de prikkers. Druppel wat muntolie in de saus en decoreer met Affilla cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

ColleMassari Vermentino Melacce 2012

Maria-Iris en Claudio Tipa, zus en broer, hadden altijd al een enorme passie voor de natuur en grote wijnen. Om aan deze passies te kunnen beantwoorden, hebben zij in 1998 ColleMassari opgericht. ColleMassari ligt in de streek Montecucco in het hogere deel van de Maremma. Letterlijk tussen de DOCG Brunello di Montalcino en Morellino di Scansano in.

Deze vermentino is werkelijk verrukkelijk! Een wijn met een super aantrekkelijke geur, wit fruit, fijne kruiden. Hij doet ons denken aan een hele mooie grüner veltliner uit Oostenrijk. In de smaak heeft de wijn rijpe tonen en is hij breed en mondvullend. Het witte fruit wordt door wat tropisch fruit aangevuld en hij is behoorlijk mineralig.

Zalm met zoethout, drop en asperge

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ZALM

1 KG ZALMFILET

ZOETHOUTBOUILLON

AGAR-AGAR

Zalm

Zet een gastrobak in de koeling. Portioneer de zalm.. Breng de zoethout bouillon aan de kook en los de agar-agar (10 gr per liter) erin op met behulp van de staafmixer. Zorg dat de agar-agar helemaal opgelost is. Laat de bouillon wat afkoel en prik een satéstokje in de zalm en doop de zalm in de bouillon en zorg dat het helemaal bedekt is met een laagje gelei. Leg de zalm op de gekoelde gastrobak en laat de gelei stollen in de koeling. Gaar de zalm 20 minuten op 50°C in de combi stoomoven.

ZOETHOUTBOUILLON

3 STOKJES ZOETHOUT

125 GR SALMIAK DROP

½ LT WATER

Zoethoutbouillon

Kneus de zoethout stokjes met de houtenhamer. Breng water met zoethout en drop aan de kook. Laat 10 minuten trekken zeef de bouillon.

ASPERGE

45 GROENE ASPERGES

Asperges

Snij de bovenste 5 cm van de asperges af. Gaar de punten 5 minuten in gezouten water.

GRAPEFRUIT

2 ROZE GRAPEFRUIT

OLIJFOLIE

Grapefruit

Schil de grapefruit tot het vruchtvlees zichtbaar is. Haal de partjes los zonder de velletjes mee te nemen. Doe de partjes over in een bakje en schenk er olijfolie over tot ze net onder staan. Laat 30 minuten staan roer heel voorzichtig de partjes uit elkaar tot aparte “grapefruit druppels” ontstaan. Laat de druppels uitlekken in een zeef.

VANILLEMAYONAISE

1 EIDOOIER

1 EI

1 EL MOSTERD

1 TL ZOUT

3 EL WITE WIJN AZIJN

1 VANILLESTOKJE

3,5 DL ARACHIDEOLIE

Vanillemayonaise

Doe dooier, ei, mosterd, zout, azijn, merg van het vanillesokje en olie in een beker. Gebruik de staafmixer om een mayonaise te maken. Voeg eventueel wat azijn en zout toe om de mayonaise op smaak te brengen. Doe de mayonaise over in een spuitzak.

BALSAMICO Balsamico

1 DL BALSAMICO

Kook de Balsamico zachtjes in tot stroopachtig. Let op dat het verbrandt. Doe de Balsamico stroop over in een doseerflesje.

Eindbewerking en presentatie

KORIANDERKORRELS

MALDON ZOUT

Leg een stuk zalm midden op de borden. Maak drie toefjes mayonaise naast de vis. Druk drie puntjes asperge in de mayonaise. Decoreer het bord met grapefruit en Balsamico druppels. Leg drie korianderkorrels op de zalm en wat vlokken Maldon zout.

WE DRINKEN ERBIJ:**Rives-Blanques Odyssée Limoux Chardonnay 2011**

Caryl (Engelse) en bankier Jan Panman (Nederlander) kochten rond 2000 het domein Rives Blanques. Het domein beslaat 20 hectare wijngaarden en was één van de eerste domeinen in Frankrijk dat volgens de natuurvriendelijke ‘agriculture raisonnée’ methode werkt. Hierdoor zijn de wijnen loepzuiver en mooi typerend voor de regio. Misschien is het wel het beste domein van de Limoux. Zowel Jancis Robinson, Hubrecht Duijker als La Revue du Vin de France, laten regelmatig de wijnen van Rives Blanques de revue passeren!

De bekendste stille wijn uit de Limoux komt van de chardonnay. Zoals Jancis Robinson schrijft: “Buiten de Bourgogne is Limoux waarschijnlijk het meest geschikte gebied om mooie chardonnay wijnen te maken”. Aangezien de Limoux opgedeeld is in vier verschillende subzones, kan de stijl behoorlijk variëren. Ten oosten van Limoux ligt de Middenlandse Zee en ten westen de Atlantische Oceaan. Het klimaat in de subzones Méditerranéen en Autan wordt beïnvloed door de Middenlandse Zee en is hierdoor warmer. De Haute Vallée en Océanique kennen een koeler klimaat en liggen ook wat hoger. De chardonnay van Rives Blanques komt uit de Méditerranéen en kent daardoor een bijzondere gulheid. Perzik, meloen, oranje bloesem en limoen in de geur en in de smaak worden deze fruittonen aangevuld met een mooie frisheid en een goede ‘bite’. 25% nieuw hout, maar prachtig in balans.

Entrecôte met sjalottencompote

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ENTRECOTE

2 KG ENTRECOTE

OLIJFOLIE

Entrecote

Snijd het vet van de entrecote. Zout en peper het vlees en doe over in vacuümzak(ken) met een eetlepel olijfolie. Gaar het vlees in 2 uur op 50°C in de sous-vide.

Snijd het vet in dobbelsteentjes en bak er krokante kaantjes van. Zeef de kaantjes uit het vet en bewaar het vet. Zout de kaantjes. Vlak voor het opdienen het vlees goed bruin bakken in het hete vet.

SJALOTTENCOMPOTE

1 KG SJALOTTEN

4 EL BOTER

4 BLAADJES LAURIER

6 KRUIDNAGELS

5 DL KALFSFOND

Sjalottencompote

Maak de sjalotten schoon en snijd ze in dunne ringen. Bak de sjalotten in porties in boter lichtbruin. Voeg laurier, kruidnagels en kalfsfond toe en laat alles langzaam koken tot het vocht verdampt is. Verwijder laurier en kruidnagels.

Breng op smaak met zout.

ARTISJOKKENPUREE

15 ARTISJOKBODEMS

SLAGROOM

Artisjokkenpuree

Gaar de diepvries artisjokken in wat water. Pureer de artisjokken in de Magimix en voeg zoveel slagroom toe tot een smeuijge puree ontstaat. Breng op smaak met zout.

SOUFFLÉAARDAPPELS

10 KRUIMIGE AARDAPPELS

FRITUUROLIE

Souffléaardappels

Schil de aardappels en snij er plakjes van 3 mm van met de snijmachine. Steek rondjes van 3,5 cm uit de plakjes. Spoel de aardappelschijfjes af en droog ze goed met een doek. Verwarm 1 pan met olie op 140°C en 1 op 180°C. Doe de schijfjes met een paar tegelijk in de pan van 140°C en laat ze onder voortdurend schudden licht souffleren. Schep ze daarna meteen in de pan van 180°C, waardoor ze volledig opzwellen. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Zout ze licht.

Eindbewerking en presentatie

Snij de entrecote in plakken en leg ze op de borden. Verdeel de kaantjes over het vlees. Leg een quenelle sjalottencompote naast het vlees en aan de andere kant een quenelle artisjokkenpuree. Verdeel de souffléaardappels over de borden.

WE DRINKEN ERBIJ: Achaval-Ferrer Malbec 2011

VROEG OPENEN EN IN EEN KARAF SCHENKEN !!!

In 1998 is Achával Ferrer gestart als een project van een groep Argentijnse en Italiaanse vrienden. Er werden wijngaarden aangekocht in Mendoza, met als doel absolute topwijnen te maken. Wijnen met lage opbrengsten per hectare en een kleine productie met de verschillende terroirs als uitgangspunt. Alle wijnen van Achával Ferrer hebben malbec als basis. Het is niet toevallig dat de respectvolle mix van Italiaanse en Argentijnse cultuur garant staat voor wijnen met tegelijk kracht maar ook frisse aroma's en finesse, naast zoveel lengte die voor weinigen haalbaar is. Met mede-eigenaar en wijnmaker Roberto Cipressi uit Montalcino hebben Santiago Achával en Manuel Ferrer de weg naar subliem wijnmaken gevonden. Vooral ook voor diegenen die ervaren dat het topsegment in Bordeaux zich definitief uit de markt lijkt te hebben geprijsd!

De beroemde serie unieke en luxueuze malbecs van dit bedrijf verhouden zich tot de 1e en 2e cru's uit de Medoc, behalve dan in prijs. De scores bij de wijnpers, waaronder Parker, kunnen bijna niet hoger en voor deze 'huis-malbec' dalen we niet af naar een heel ander niveau.

De hand van de Toscaanse wijnmaker Cipresso is direct terug te vinden. De wijn is eerder drinkbaar en meteen onweerstaanbaar en ook constant (nog nooit onder de 91 punten bij RP !!). Teveel malbecs hebben een bodybuilder-stijl. Er is veel oenologische kennis nodig om fijnheid en raffinement te verkrijgen. Ondanks de bijna zwarte kleur, blijft de elegantie en de levendigheid gekoppeld aan de lengte en dat maakt deze wijn gracieus en uiterst drinkbaar. De smaaklengte wordt zorgvuldig bewaakt. Het fruit is intens met een keur aan bessen, zwarte frambozen en bramen. Het mondgevoel is vol, zacht en fris dankzij opwekkende zuren.

Marquis van chocolade

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KAPSEL

8 EIEREN

MESPUNT ZOUT

200 GR SUIKER

200 GR BLOEM

40 GR CACAO

20 GR MAIZENA

75 GR BOTER

Kapsel

Boter smelten in een pannetje. Klop eieren met suiker en zout tot schuimige crème. Zeef bloem, cacao en maïzena over de crème en spatel het erdoor. Meng de afgekoelde boter voorzichtig door het mengsel. Strijk het beslag dun uit over een met bakpapier bedekte gastroplaat. Bak het kapsel 5 minuten af in een oven van 185°C.

CHOCOLADEMOUSSE

300 GR PURE CHOCOLADE

170 GR BOTER

5 EIERDOOIERS

5 EIWITTEN

200 GR SUIKER

1 ½ DL SLAGROOM

Chocolademousse

Boter en chocolade au bain-marie smelten. Eierdooiers met helft van de suiker tot crème kloppen. Eiwitten met de andere helft van de suiker stijf kloppen. Chocolade, dooiers en eiwitten voorzichtig mengen. Klop slagroom lobbij en spatel het door de mousse.

Bombe

Steek rondjes uit het kapseldeeg. Snijd een punt uit het rondje en duw het in een siliconenmat met kuilen. Vul het bakje met chocolademousse. Dek af met een plakjes kapsel en laat opstijven in de koeling.

GLAZUUR

250 ML SLAGROOM

250 GR BOTER

250 GR PURE CHOCOLADE

Chocoladeglazuur

Breng de slagroom aan de kook. Haal het van het vuur en smelt de boter en chocolade erin. Haal de bombes uit de vormpjes en leg zeg op een rooster. Schenk de glazuur over de bombes en laat ze afkoelen (in de koeling).

HONINGIJS

1 LT MELK

1 TAKJE LAVENDEL

8 EIERDOOIERS

½ LT SLAGROOM

500 GR HONING

Honingijs

Doe een gastrobak in de vriezer. Doe melk en lavendel in een pan en breng aan de kook. Laat 10 minuten trekken. Klop dooiers met slagroom los. Schenk melk over dooiers en verhit tot 85°C. Zeef het mengsel en roer de honing erdoor. Draai er ijs van in de ijsmachine. Leg bolletjes ijs op de koude gastrobak en laat verder opstijven in de vriezer.

FRAMBOZENCOULIS
½ LT FRAMBOZENCOULIS
1 OP 1 SUIKERSIROOP

Frambozencoulis

Meng de frambozencoulis naar smaak met suikersiroop.

SUIKERWERK
200 GR ISOMALT

Suikerwerk

Verhit isomalt tot het heel licht begint te kleuren. Laat het pannetje even schrikken in koud water. Laat het afkoelen tot het enigszins dikker word. Gebruik een vork om draden te maken van de isomalt. Laat de draden op een omgekeerde siliconenmat met bollen druipen zodat er een “hoedje” ontstaat.

BLAADJES MUNT

Eindbewerking en presentatie

Schenk wat frambozencoulis in de komborden. Leg een bombe midden in de coulis. Leg een “hoedje” op de bombe en daarop een bolletje honingijs. Versier met een blaadje munt.

WE DRINKEN ERBIJ:

Rietvallei Red Muscadet 2012

Red Muscadet, oftewel rode muscat, is een druivenras waarvan gastronomisch gezien multifunctionele dessertwijn gemaakt kan worden.

Past uitstekend bij de chocolade en de vruchtencoulis.