



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu september 2014

Tartaar van rund

Jonnie Boer

Taartje met groenten en hazelnoten

Stéphane Reynaud

Kippenleverparfait en gorgonzola ravioli

Liz McGrath

Kalfswang met langoustine

Peter Goossens

Amandelkrokantjes met rood fruit en pistachecrème

Alberto Muschio

Tartaar van rund

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KWARTELEITJES

30 KWARTELEITJES

Kwarteleitjes

Leg de kwarteleitjes 24 uur in de vriezer. Laat ze ontdooien en pel ze. De dooiers zijn stevig geworden. Bewaar de dooiers in een kommetje met wat olie en laat op kamertemperatuur komen.

BRIOCHE

1 BRIOCHEBROOD

BLADPETERSELIE

Brioche

Snijd een briochebrood in dunne sneetjes. Ongeveer 1 sneetjes per persoon. Snijd ook de korst van de boterhammetjes af. Trek het brood voorzichtig in stukjes. Droog dit 15 minuten in een oven van 100°C. Pluk de blaadjes van 10 takjes peterselie en spoel ze schoon onder de kraan. Droog hierna de blaadjes goed tussen schone doeken. Doe de peterselie in een bakje en droog in de oven bij het brood. Maal de blaadjes fijn met een koffiemolen. Bestrooi vlak voor het serveren de briochestukjes met peterseliepoeder.

BASILICUMCRÈME

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

1 BOS BASILICUM

45 GR EIWITTEN

40 GR YOGHURT

20 GR AZIJN

Basilicumcrème

Dompel de basilicum 5 seconden in kokend water en doe direct over in ijswater. Dep goed droog en doe samen met olie in de Magimix. Pureer tot helemaal glad. Zeef de olie. Doe eiwit (van de sabayon), yoghurt en azijn in een beker. Met de staafmixer blenderen en al draaiend de basilicumolie toevoegen zodat er een gladde crème ontstaat. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitzak en bewaar in de koeling.

SABAYON

12 OESTERS

3 EIDOOIERS

CITROENSAP

Sabayon

Open de oesters, haal ze uit de schelp en laat ze uitlekken in een zeef. Bewaar het oestervocht. Snijd de oesters in stukjes en bewaar ze in de koeling voor de opmaak. Klop de dooiers en oestervocht in een pannetje op zeer zacht vuur tot een schuimige saus ontstaat. Breng op smaak met citroensap en zout.

RUNDERTARTAAR

1,2 KG JODENHAAS

OLIJFOLIE

2 EL GROVE MOSTERD**Rundertartaar**

Snijd de jodenhaas in plakjes; daarna in reepjes en tenslotte in blokjes. Maak de tartaar aan met de gesneden oesters, olijfolie, mosterd en zout.

KROPSLA

1ZURE BOM

RUCOLA CRESS

EETBARE BLOEMEN**Eindbewerking en presentatie**

Haal de binnenste blaadjes uit de kropsla en scheur ze klein.

Snijd de zure bom in blokjes.

Verdeel de tartaar over de borden. Leg de dooiers, brioche, sla en zure bom op de tartaar. Spuit puntjes basilicumcrème naast de tartaar. Decoreer met rucola cress en bloemetjes. Spuit een streep sabayon naast de tartaar.

WE DRINKEN ERBIJ:

QUINCY

Een ingewikkeld gerecht qua smaken: Zachte smaken van de tartaar, uitermate ziltige van de oester en het eitje maakt de puzzel compleet.

We hebben gekozen voor deze Quincy, een schitterende Sauvignon Blanc uit de Loire. Geen typerende kattenzeik, maar deze is mooi zacht alsof hij wat hout gehad heeft, maar volgens de wijnboer alleen maar stainless steel.

Taartje van groenten en hazelnoten

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

GROENTEN

2 AUBERGINES

2 COURGETTES

1 RODE PAPRIKA

1 GELE PAPRIKA

3 UIEN

2 TAKJES ROZEMARIJN

1 BLAADJE LAURIER

OLIJFOLIE

PEPER EN ZOUT

Groenten

Snij alle groenten in blokjes van 1 cm. Hak rozemarijn en laurier fijn en strooi over de blokjes groenten. Roer er olijfolie door tot alles bedekt is. Doe de groenten over in een gastrobak en gaar ze 30 minuten in een oven van 200°C. Roer regelmatig. Laat afkoelen. Breng op smaak met wat peper en zout.

HAZELNOTEN

200 GR HAZELNOTEN

Hazelnoten

Doe de hazelnoten in een bak en rooster ze 5 minuten in een oven van 200°C. Hak ze in niet te kleine stukjes.

TAARTJE

BLADERDEEG

1 BOS BASILICUM

4 EIEREN

Taartje

Snij de basilicum fijn en roer samen met de hazelnoten door de groenten. Klop de eieren met de staafmixer schuimig. Rol het deeg uit tot 5 mm. Beboter kleine rechthoekige bakjes, leg er bakpapier in en doe het bladerdeeg langs de zijden. Vul de bakjes met groenten en schenk de eieren over de bakjes.

SALADE

RUCOLA

PETERSELIE

MUNT

DRAGONMOSTERD

OLIE

AZIJN

Salade

Maak van de groente een minisalade. Meng dragonmosterd, olie en azijn tot een vinaigrette en maak daar de salade mee aan.

Eindbewerking en presentatie

Bak de taartjes 25 minuten in een oven van 180°C. Laat heel even afkoelen en haal ze uit de bakjes leg ze op de borden. Leg een klein plukje salade op het bord en dien op.

WE DRINKEN ERBIJ:

FLEUR, rosé. De L'Aumarique

Daar kiezen we niet vaak voor. Rosé moet je meestal jong drinken bij lekker warm weer, maar bij dit gerecht past het uitstekend. Heeft een mooie "bite". 80% Grenache en 20 Cinsault. Heeft niet voor niks veel prijzen gewonnen. (Van Dick de Groot/ Nederlander die sinds 2000 in de provence zijn uiterste best doet om mooie wijnen te maken.

Kippenleverparfait en gorgonzolaravioli

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KIPPENLEVER

2 UIEN
600 GR KIPPENLEVERS
1 DL COGNAC
2 TENEN KNOFLOOK
4 TAKJES TIJM
2 TAKJES ROZEMARIJN
5 EIEREN
5 DOOIERS
250 GR BOTER

Kippenleverparfait

Hak de uien fijn en fruit ze tot ze goudbruin zijn in wat boter. Smelt de boter in een pannetje. Hak de knoflook, tijm en rozemarijn fijn. Doe de uien, schoongemaakte levertjes, cognac, knoflook, rozemarijn, tijm, eieren en dooiers in de Magimix en draai fijn. Voeg al draaien de gesmolten boter toe tot alles is opgenomen. Breng op smaak met zout en peper en zeef de massa. Doe de massa over in beboterde ovale bakjes en bak ze au bain marie in 40 minuten gaar in een oven van 110°C. Haal de parfaits uit de oven en laat ze afkoelen.

RAVIOLI

250 GR BLOEM
3 EIEREN
1 EL OLIJFOLIE
1 TL ZOUT
250 GR GORGONZOLA

Gorgonzolaravioli

Maak pastadeeg in de Magimix door bloem, eieren, olie en zout tot een stevig deeg te draaien. Laat 30 minuten rusten en draai er pastavellen van met de pastamachine op stand 7. Steek er 30 rondjes uit van 8 cm. Leg bolletjes van 20 gr gorgonzola op een stukje deeg; maak de rand van het deeg nat met je vinger en druk er tweede rondje op. Knijp de randen goed dicht. Bewaar de ravioli op een goed bebloemde gastrobak.

PORTSAUS

1 UI
1 FLES RODE PORT
2 TENEN KNOFLOOK
2,5 DL RODE WIJN
125 GR SUIKER
1 LAURIERBLAD
1 DL BALSAMICO
1 TAKJE TIJM
2 PEPERKORRELS
ZOUT
75 ML OLIJOLIE

Portsaus

Hak ui fijn en doe samen met alle ingrediënten behalve de olijfolie in een pan en kook in tot een kwart. Zeef de saus en bewaar het in een pannetje.

TAKJES TIJM

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de parfaits 10 minuten in des stoomoven. Kook de ravioli in 5 minuten gaar in gezouten water. Snijd de ravioli bij.

Verwarm en portsaus in het pannetje. Klop er olijfolie door tot een gebonden saus.

Leg een parfait midden op een bord met daarop een ravioli. Lepel er wat saus omheen en decoreer met een takje tijm.

WE DRINKEN ERBIJ:

LUGANA van Zenato

Bij het zout van de kaas is een zoetje mooi en bij de lever wil je een meer strakke wijn. Riesling zou b.v. heel mooi zijn, maar de mooiste zijn weer heel prijzig. We hebben hier gekozen voor een Italiaan, die rond het Gardameer vandaan komt. Een wijn uit 100 Trebbiano druiven. Het is een erg mooie, elegante en zachte witte wijn. Frisse zuren, tonen van rijp fruit, iets groenigs en naast het bittertje een aantrekkelijk zoetje.

Kalfswang met langoustine

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KALFSWANG

2,5 KG KALFSWANG

4 UIEN

3 GLAZEN BRUINBIER

1 TAKJE TIJM

3 TENEN KNOFLOOK

3 KRUIDNAGELS

2 EL MOSTERD

1 LT KALFSFOND

1 FLES WITTE WIJN

2 DL MADEIRA

SCHEUT SHERRYAZIJN

Kalfswang

Verwijder vet en vliesjes van de kalfswangen. Bak de wangen goed bruin in olie. Haal uit de pan en voeg gesneden ui en knoflook toe. Fruit een paar minuten tot het begint te kleuren. Doe vlees, tijm, kruidnagels, mosterd, bier, wijn en kalfsfond in de snelkookpan en breng aan de kook. Doe de deksel erop en breng op druk. Laat het vlees in 1 ½ uur garen onder druk. Haal het vlees uit de pan en zeef het vocht. Zet het vlees afgedekt in de warmhoudkast tot gebruik.

Kook het vocht met Madeira in tot stroperig breng op smaak met azijn en zout. Doe de saus in de dispenser.

LANGOUSTINES

30 LANGOUSTINES

Langoustines

Verwijder de pantsers van de langoustines en verwijder het darmkanaaltje met een pincet. Bak de langoustines kort in hete olie en breng op smaak met zout en peper.

SPINAZIE

1 KG SPINAZIE

2 SJALOTTEN

1 TEEN KNOFLOOK

NOOTMUSKAAT

Spinazie

Was de spinazie twee maal en laat uitlekken. Stoof de fijngehakte sjalot en knoflook in wat boter. Voeg spinazie toe en laat 4 minuten stoven. Laat de spinazie uitlekken in een zeef en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

TOMATEN

6 TOMATEN

2 TAKJES TIJM

2 LAURIERBLAADJES

2 TENEN KNOFLOOK

Tomaten

Plisseer de tomaten en verwijder de zaadjes. Verspreid de tomaten over een gastroplaat en bestrooi met gehakte tijm, laurier en knoflook. Droog de tomaten 120 minuten in een oven van 100°C. Snijd de gedroogde tomaten in blokjes.

BEARNAISE

1 SJALOT

2 DL AZIJN

2 DL WITTE WIJN

20 ZWARTE PEPERKORRELS

2 DOOIERS

160 G GESMOLTEN BOTER

1 BOS BASILICUM**Bearnaise**

Kook de gesnipperde sjalot, basilicum steeltjes, azijn, witte wijn en peperkorrels in tot een derde. Zeef de gastrique en laat afkoelen. Doe het vocht over in een pannetje en voeg de dooiers toe. Klop tot schuimig en verwarm tot het begint te binden. Voeg in een dun straaltje de boter toe.

Breng op smaak met zout en roer de ragfijn gesneden basilicum erdoor. Doe over in een spuitzak.

CANTHARELLEN

150 GR CANTHARELLEN**Cantharellen**

Maak de cantharellen goed schoon en spoel even af onder stromend water. Dep direct droog met keukenpapier en bak vlak over het opdienen kort in hete boter en breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Snijd het vlees in mooie blokken. Leg de spinazie in hoopjes klaar.

Doe met de dispenser een streep saus op het bord. Leg daarop drie hoopjes spinazie en leg het vlees er op. Doe de tomaten tegen de spinazie aan. Leg de langoustines en de cantharellen bij het vlees. Doe wat dotjes bearnaise op het bord.

Werk in een treintje.

WE DRINKEN ERBIJ:

ZWEIGELT - LANGENLOIS
WEINGUT JURTSCHITSCH
SONNHOF

Vis en vlees... hier een tannine-loze druif: de Zweigelt uit Oostenrijk. Een jonge fruitige neus van rijpe kersen. Deze wijn heeft veel rijp kersenfruit en een verfrissend karakter. De wijn is te vergelijken met een Beaujolais.

Elegante wijn gemaakt van 100% zweigelt druiven. Mooie tonen van rijp rood fruit met finesse en bomvol rood sap. Heerlijk om licht gekoeld te drinken.

Krokantjes met pistachecrème en rood fruit

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

AMANDELKROKANTJES

30 GR BLOEM

60 GR BOTER

3 EIWITTEN

220 GR POEDERSUIKER

AMANDELSNIPPERS

Amandelkrokantjes

Roer bloem, gesmolten boter, eiwitten (van de pistache crème) en poedersuiker tot een dik beslag. Maak dunne rondjes van 10 cm doorsnee op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Verdeel amandelsnippers over de tuitles en bak ze 4 minuten goudbruin in een oven van 180°C. Maak minimaal 45 mooie krokantjes.

PISTACHECRÈME

4 EIDOOIERS

4 EL SUIKER

30 GR BLOEM

3 DL MELK

100 GR PISTACHENOOTJES

Pistachecrème

Rooster pistachenootjes in een droge pan. Houd 25 gr nootjes apart voor de garnering. Maal de rest van de nootjes tot poeder in de Magimix.

Klop dooiers, suiker en bloem schuimig. Breng melk aan de kook en giet al kloppend over de massa. Verwarm de massa al kloppend tot het bijna kookt. Roer de gemalen pistachenootjes door de crème en doe over in een spuitzak. Laat opstijven in de koeling.

KARAMELDRAAD

250 GR SUIKER

2 EL GLUCOSE

Karameldraden

Verhit de suiker in een pan met dikke bodem tot een goudbruine karamel ontstaat. Laat wat afkoelen en trek er draden van met een lepel. Maak de draden zo dun mogelijk. Maak 15 kooitjes door de karamel over de siliconenvormen met bollen te doen.

COULIS

AARDBEIEN

Coulis

Maak van de afgesneden kroontjes (zie hieronder) en de overgebleven aardbeien een coulis door deze met suiker in te koken. Zeef de stroop en doe deze in een spuitfles.

45 AARDBEIEN
15 BRAMEN
MUNT
POEDERSUIKER

Eindbewerking en presentatie

Snij de kroontjes van de aardbeien en halveer ze. Hak de pistachenootje grof.

Bestrooi 15 krokantjes met poedersuiker. Spuit een eetlepel pistachecrème midden op 30 krokantjes. Leg een braam in ieder hoopje crème. Verdeel de aardbeien tegen de crème over de krokantjes. Leg de koekjes dakpansgewijs op de borden. Strooi de pistachenootjes over de borden. Leg een karamelkooitje over de koekjes. Spuit wat streepjes coulis op de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

BIGARO ROSATO

Gemaakt van 2 druiven: De brachetto druif zorgt voor de tedere kleur, de witte moscato geeft de wijn zijn verrukkelijke frisse zoetje. Verrassend elegante mousserende roséwijn. De mousse is romig, met kleine belletjes. In de smaak proeven we kersen en aardbeien.

Voor de Bigaró gebruikt men geselecteerde en handgeplukte druiven. Deze worden licht gesterst en gedeeltelijk vergist, om na twee à drie dagen op de schillen te hebben gelegen de fraaie licht rode kleur verkrijgen. De fermentatie vindt plaats op lage temperatuur onder bescherming, dit om de bubbels te behouden. (en het zoet)