



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu oktober 2014

Arpège ei (anders)

Alain Passard

Rapen met sesamcrème en kikkererwtencrumble

Rich Landau

Linzen met eendenlever

Modernist Cuisine

Griet en mosselen met venkel en chorizo

Peter Goossens

Dame blanche

Roger van Damme

Arpège ei anders

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KOFFIEBOTER

175 GR KOFFIEBONEN

200 GR BOTER

Koffieboter

Doe de koffiebonen en boter in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat tot gebruik trekken in combistoom oven op de stoomstand van 90°C.

EIEREN

15 EIEREN

Eieren

Houd het ei in de hand met de ronde kant naar beneden. Tik tweemaal het puntig kapje van de eieren met de Clack eiertikker. Scheid de dooiers en eiwitten. Bewaar 5 eiwitten voor het eiwitschuim. Was de eierschalen en laat uitlekken. Doe de dooiers terug in de schalen. Bewaar de eischalen afgedekt met plasticfolie in de eierdoos.

EIWITSCHUIM

5 EIWITTEN

½ DL DRUIVENPITOLIE

½ LT SLAGROOM

2 BLAADJES GELATINE

ZOUT EN PEPER

Eiwitschuim

Week de blaadjes gelatine in koud water. Bak de eiwitten in ruim olie tot goudbruin. Laat uitlekken in een zeef en dep droog met keukenpapier. Doe de eiwitten in de Magimix en draai helemaal glad. Verwarm een scheutje slagroom en los de gelatine erin op. Meng slagroom, gelatine en eiwitpuree goed en breng op smaak zout en peper. Zeef de massa en doe over in de ISI-fles. Breng op druk met twee patronen en zet in de koeling.

APPEL

1 GRANNY SMITH APPEL

1 EL SUSHIAZIJN

Appelblokjes

Schil de appel en snij in plakjes van 3 mm. Snij de plakjes in blokjes van 3 mm. Doe de blokjes en sushiazijn in een vacuümzak en trek vacuüm.

SPECERIJENMIX

1 STERANIJS

2 KRUIDNAGEL

1/2 VANILLESTOKJE

3 CM KANEELSTOKJE

1/2 NOOTMUSKAAT NOOTJE

Specerijenmix

Rasp de nootmuskaat met de Microplane. Geef de helft van het vanillestokje aan het hoofdgerecht. Doe alle specerijen in de koffiemolen en draai tot een poeder.

BRIOCHESTAAFJES

1 BRIOCHBROOD

Briochestaafjes

Snijd het briochebrood in staafjes van 1x1x7 cm. Zeef de koffieboter en bak de briochestaafjes goudbruin in de koffieboter. Laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout.

AHORN STROOP

MALDON ZOUT

Eindbewerking en presentatie

Werk snel in een “treintje”. Doe de eierschalen met de dooiers in de combistoom oven met stoom op 90°C gedurende 5 minuten. Strooi wat specerijenmix over de dooiers. Verdeel een theelepeltje appelblokjes over de dooiers. Schud de ISI-fles goed. Spuit de eierschalen bijna vol met het eiwitschuim. Schenk een theelepeltje ahornstroop over in de eierschalen en wat vlokken Maldon zout. Leg er een baton briochebrood op. Dien direct op.

WE DRINKEN ERBIJ:**Baumard 'Bulles D'Or'**

Zeer aromatische bubbel uit de Loire-streek. De Chenin Blanc is de verantwoordelijke druif. Beetje ananas, honing, kalk en witte bloemen. Beetje zuur en zoet, maar met een prettige mineraliteit.

Druiven worden na een zachte persing 24 uur koud gelagerd totdat er 1% alcohol is ontstaan, daarna gaat de wijn op fles met natuurlijke gist tot 5% wordt bereikt. Na degorgement worden de wijnen gepasteuriseerd, zodat er geen verdere fermentatie optreedt.

Rapen met sesamcrème

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

CRUMBLE

60 GR KIKKERERWTENMEEL
MESPUNT KOMIJNPOEDER
MESPUNT KERRIEPOEDER
½ MESPUNT ZOUT
MESPUNT ZWARTE PEPER
MESPUNT KORIANDERPOEDER
0,5 EL OLIJFOLIE

Kikkererwten crumble

Doe alle ingrediënten in een kom en roer goed door elkaar. Voeg net zoveel water toe tot een dikke pasta. Smeer de massa heel dun uit op bakpapier en bak 20 minuten in een oven van 180°C tot goudbruin en krokant. Laat afkoelen en breek de koek in stukken en bak nog eens 5 minuten op 180°C. Laat helemaal afkoelen en hak de stukken tot crumble (niet al te fijn).

RAPEN

15 KLEINE MEIRAPEN
4 EL OLIJFOLIE
1 KNOFLOOK
ZOUT EN PEPER

Rapen

Maak de rapen schoon (schil ze indien gewenst) en snij in stukken zodanig dat er stukken van gelijke grootte ontstaan. Doe olijfolie, gesnipperde knoflook en peper en zout in een grote kom en hussel de rapen erin tot alles goed bedekt is met olie. Spreid de rapen over een gastroplaat en bak de rapen beetgaar in een oven van 200°C.

SESAMCRÈME

1 EI
1 EL MOSTERD
3 EL CITROEN
2 DL ZONNEBLOEMOLIE
TAHINI

Sesamcrème

Maak mayonaise van het ei, mosterd, azijn en olie op de bekende manier in de beker met de staafmixer. Roer er naar smaak tahini door. Breng op smaak met zout, peper en citroensap.

1/2 BOS KORIANDEr

Eindbewerking en presentatie

Trek een streep van een volle eetlepel sesamcrème over het borden. Maak een streep kikkererwten crumble dwars over de crème. Schik de rapen tegen het geheel aan. Versier met blaadjes koriander.

WE DRINKEN ERBIJ:

Alois Lageder
Gewürztraminer
Zuid Tirol/Italië

Eén van de allerbeste wijnmakers in Italië. Hij is de man, zoals Hubrecht Duijker zegt, die berglucht weet te bottelen. Deze Gewürztraminer heeft prachtige aroma's. Is helder strogeel van kleur met lichte oranje schitteringen. Fris, zuiver in de neus, florale (rozen, geranium) aroma's en nuances van tropisch fruit. Medium body, vineus, fruitig en droog. Goed fris tot in de finale, met een elegant, delicaat bittertje na. Serveren: 12°C.

De druiven zijn afkomstig uit wijngaarden in Magrè, Cortaccia, Termeno en het Isarco dal, op 300-550 meter hoogte. De bodem bestaat uit zand, kiezels en wat leem. Grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Leeftijd van de wijnstokken: 15-35 jaar.

Korte koude inweking van de druiven voor het persen. Gisting in RVS tanks met temperatuurcontrole. 4 maanden opvoeding op eigen fijn bezinksel.

Linzen met eendenlever

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LINZEN

500 GR LINZEN DU PUY

100 GR WORTEL

50 GR BLEEKSELDERIJ

100 GR SJALOTTEN

50 GR PREI

2 TENEN KNOFLOOK

1 TAKJE TIJM

1 LAURIERBLAD

15 GR ZOUT

Linzen

Week de linzen 2 uur in ruim water.

Snij alle groenten in kleine brunoise. Doe linzen, groenten, tijm, laurier en zout in een pan en zet onder water. Breng aan de kook en gaar de linzen 90 minuten in de combi-stoomoven op de stoomstand van 90°C. Proef of de linzen beet gaar zijn. Laat afkoelen op ijswater.

EENDENLEVER

1 EENDENLEVER

200 GR KERSENCOU LIS

SUIKER

RODE WIJN AZIJN

1 GR XANTANA

1 GR GELLAN

4 GELATINEBLAADJES

Eendenlever

Snijd 3 plakken van 3 cm van de eendenlever. Doe de rest van de eendenlever in een vacuümzak en leg terug in de koeling. Kruid de plakken lever met suiker en zout de doe ze in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de plakken 15 minuten sous-vide op 54°C. Koel de lever op ijswater en haal uit de zakken. Snij in blokjes van 2,5x2,5x2,5 cm (15 stuks maken). Steek een prikker in ieder blokje en zet ze in de vriezer.

Week gelatineblaadjes in koud water. Verwarm kersencoulis en breng op smaak met suiker en azijn. Het moet friszuur zijn. Los de Xantana, Gellan en gelatine op in de kersensap met behulp van de staafmixer. Laat de kersencoulis afkoelen maar laat het niet lobbijg worden. Doop de blokjes lever in de coulis tot ze helemaal bedekt zijn. Laat ze op een plaat in de koeling opstijven.

HAZELNOOTNOUGATINE

50 GR SUIKER

50 GR ISOMALT

25 GR GLUCOSE

20 GR WATER

50 GR HAZELNOTEN

10 GR BOTER

20 GR ABRIKOZEN

20 GR HAZELNOTEN

2 GR BAKPOEDER

2 GR ZOUT

Hazelnootnougatine

Stamp 50 gram hazelnoten tot pasta in de vijzel. Snijd 20 gram hazelnoten en 20 gr abrikozen in piepkleine brunoise.

Doe suiker, isomalt, glucose en water in een pan en breng aan de kook. Laat koken tot 150°C. Roer hazelnootpasta en boter door de siroop. Roer abrikozen, hazelnoten, zout en bakpoeder door de massa en schenk het uit op een silpad.

Leg een tweede silpad op de nougatine en rol zo dun mogelijk uit (1mm). Bak kort in een oven van 200°C tot goudbruin en krokant. Laat helemaal afkoelen en breek het in kleine stukken.

VINAIGRETTE

100 GR KERSENCOULIS

2 EL CHAMPAGNE AZIJN

1 EL MOSTERD

1 EL SUIKER

1/2 DL HAZELNOOTOLIE

1 1/2 DL OLIJFOLIE

1/4 BOS KERVEL

15 HAZELNOTEN

1 PLAK ZWARTE RAMMENAS

MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:**Talmard
Mâcon-Chardonnay****Vinaigrette**

Mix de kersencoulis, azijn, mosterd en suiker met de staafmixer. Voeg hazelnoot en olijfolie toe en mix tot een vinaigrette. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Laat de eendenleverblokjes op kamertemperatuur komen. Laat de linzen uitlekken in een zeef. Snij plakjes van de hazelnoten met een truffelschaaf. Maak kleine brunoise van de rammenas. Breng de linzen op smaak met de vinaigrette. Verdeel de linzen (en vinaigrette) over de komborden. Verdeel de rammenas, kervelblaadjes en hazelnoot plakjes over de linzen. Leg een blokje eendenlever op de linzen. Bestrooi met een beetje Maldon zout. Steek stukken nougatine in de linzen.

Leuke verrassing: Een chardonnay uit het plaatsje Chardonnay. Licht en helder geelgoud van kleur, met zilvergroene schitteringen. De neus is subtiel, volop zacht citrusfruit, florale nuances.

De bodem van de wijngaarden voor deze wijn bestaat uit kalkhoudende mergel. De gemiddelde leeftijd van de wijnranken is ruim 35 jaar.

De druiven worden zo rijp mogelijk geoogst om niet te hoeven chaptaliseren (het toevoegen van suiker aan de most om meer alcohol en evenwicht te krijgen, volkomen legaal maar zeer controversieel). De oogst gebeurt machinaal, voor meer flexibiliteit. De druiven worden snel naar de wijnkelder vervoerd en daar zorgvuldig pneumatisch geperst. De zwaartekracht wordt gebruikt om de sappen naar decanteertanks te verplaatsen, waar ze via natuurlijke bezinking na 18 uur helder worden. De alcoholische gisting vindt plaats in RVS tanks bij 18-22°C om de aromatische kracht van het fruit te behouden. Dit kan een maand en soms langer duren. De malolactische gisting volgt, waarna de jonge wijn gescheiden wordt van zijn bezinksel. Na een koude stabilisatie en klaring wordt het vanaf maart van het jaar na de oogst gebotteld.

Deze wijn werd meermalen door KLM-Air France geselecteerd als Business Class 'verwenwijn'...

Griet en mosselen met venkel en chorizo

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

GRIET

1,2 KG GRIETFILET

HANDJE GROF ZEEZOUT

OLIJFOLIE

BOTER

ZOUT EN PEPER

Griet

Portioneer de griet. Bedek de vis met een handje zeezout en laat 5 minuten pekelen. Spoel de griet goed af in ruim water en dep droog met keukenpapier. Haal de vis door de olijfolie en grill op een gloeiend hete grillplaat kort aan beide zijden. Leg de griet op een beboterde gastroplaat. Kruid met peper en leg een klontje boter op ieder stukje vis. Laat 5 minuten garen in een oven van 145°C en daarna nog even rusten.

MOSELEN

½ BLEEKSELDERIJ

1 VENKELKNOL

2 UIEN

1 EL KERRIEPOEDER

1 STENGEL CITROENGRAS

1 BLIK KOKOSMELK(400 ML)

2 KG MOSELEN

¼ BOS KORIANDE

20 GR BOTER

20 GR BLOEM

Mosselen en saus

Snijd de bleekselderij, venkel en ui fijn. Myoteer de kerriepoeder 1 minuten in boter en voeg de groenten toe. Laat even mee fruiten en voeg citroengras en kokosmelk toe. Laat 5 minuten zachtjes koken en voeg dan de mosselen toe. Gaar de mosselen kort en haal ze uit de pan. Haal de mosselen uit de schelp en bewaar ze. Pureer de groenten (zonder citroengras) in de Magimix. Bind de saus met een beetje beurre manié (1 op 1 boter en bloem kneden). Laat even doorkoken om de bloem te garen. Voeg vlak voor het serveren de gesneden koriander toe.

VENKEL

10 VENKELKNOLLEN

1 EL VENKELZAAD

OLIJFOLIE

2 UIEN

1 LT GEVOGELTEBOUILLON

Venkelschelpen en crème

Haal de venkelknollen voorzichtig uit elkaar. Zorg dat er 15 mooie schelpen zijn. Stoof de venkelschelpen in wat olijfolie en gevogeltebouillon gaar. Snij de rest ven de venkel en de uien fijn. Fruit ze aan in olijfolie en gaar ze met het kookvocht van de venkelschelpen, venkelzaad en gevogeltebouillon gaar. Giet af en pureer tot een gladde crème. Voeg eventueel wat olijfolie toe. Breng op smaak met zout. Doe de crème in een spuitzak.

GEPOFTE TOTMAATJES

1 KG SNOEP TOMAATJES

OLIJFOLIE

Gepofte tomaatjes

Haal de tomaatjes door de olijfolie en leg ze op een gastroplaat. Pof de tomaatjes in 10 minuten op 180°C. Breng op smaak met peper en zout

VANILLE-CITRUS CRÈME

2 DL CITROENSAP

1 DL SINAASAPPELSAP

1 DL WATER

2,5 GR XANTANA

1 ½ DL OLIJFOLIE

1 VANILLESTOKJE

EVT. ZOUT EN SUIKER

Vanille-citrus crème

Meng citroensap, sinaasappelsap, water en Xantana (begin met de helft) in een beker met de staafmixer. Mix vervolgens de olijfolie en vanillemerg erdoor. Proef en smaak af met eventueel wat zout en of suiker.

CHORIZO CRUMBLE

50 GR PANKO

50 GR CHORIZO

DRUIVENPITOLIE

CITROENRASP

ZOUT EN PEPER

Chorizo crumble

Snij de chorizo in dunne plakjes. Droog de plakjes 90 minuten op keukenpapier in een oven van 100°C. Snij de chorizo in zo klein mogelijke blokjes. Bak de panko krokant in druivenpitolie. Meng de chorizo en panko en breng op smaak met (weinig) geraspte citroenschil en zout en peper.

GEMENGDE GROENTEN

2 GELE PAPRIKA'S

2 RODE PAPRIKA'S

2 COURGETTES

Groenten

Maak de paprika's schoon en snij in middelgrote stukken. Maak met een meloenboor parels van de courgette. Zet alles voorzichtig aan in wat boter en laat zachtjes garen tot beetgaar.

Eindbewerking en presentatie

Maak een streep van mosselsaus op de borden. Leg een stuk griet hierin en verdeel de mosselen over de borden. Verdeel de tomaatjes en de groenten over de borden. Spuit de venkelcrème in de venkelschelpen en leg ze naast de vis. Maak hoopjes chorizo crumble op de borden en decoreer met toefjes vanille-citrus crème.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Pieropan soave,
RUBERPAN**
2010. Valpolicella

In de winkel kost deze fles 21,50 en dat betalen we nu ook. De Ruberpan van Pieropan is een rijke maar elegante rode wijn uit de DOC Valpolicella superiore in de Veneto wijnregio. Gemaakt van de druivensoorten corvina veronese, corvinone en croatina veronese is dit een wijn met een geparfumeerde neus en een palet van vers fris rood fruit, zwarte kersen en bramen en mooie zijdezachte tannine. Wordt opgevoed in grote houten vaten en ligt daar meer dan 2 jaar te rijpen. Door de prachtige elegantie past deze uitstekend bij de griet en chorizo.
!!!!SERVEER HEM KOEL (Hooguit 15 graden)!!!!

Dame blanche met crumble

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

VANILLEROOMIJS

400 ML MELK

160 ML SLAGROOM

60 GR SUIKER

90 GR TRIMOLINE

6 DOOIERS

2 VANILLEPEULEN

Vanilleroomijs

Snijd de vanillepeulen overlangs en schraap het merg eruit.

Verwarm melk, slagroom, suiker, trimoline, dooiers, vanillemerg, peulen roerend tot 84°C. Laat massa op ijswater afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

CRUMBLE

250 GR BOTER

250 GR BASTERDSUIKER

1 EI

SNUIFJE ZOUT

125 GR PATENT BLOEM

175 GR AMANDELBLOEM

Crumble

Beboter een bakplaat. Roer boter en basterdsuiker door elkaar. Voeg ei, zout en bloem toe en kneed tot een compact geheel. Vul een spuitzak met het deeg en spuit er koekjes mee op de bakplaat. Bak de koekjes in een oven van 180°C tot goudbruin en krokant. Laat de koekjes afkoelen en verkruimel ze tot crumble.

CHOCOLADESAUS

75 ML MELK

25 ML SLAGROOM

125 GR PURE CHOCOLADE

Chocoladesaus

Maak de saus door melk en slagroom aan de kook te brengen en over de chocolade te gieten. Roer tot een glanzend gladde saus ontstaat.

SLAGROOM
POEDERSUIKER

Eindbewerking en presentatie

Klop slagroom tot yoghurt dikte met naar behoefte poedersuiker. Verdeel de crumble in komborden. Leg daarop een quenelle ijs en giet er voorzichtig warme chocoladesaus over. Schenk een lepel slagroom over de chocoladesaus.

WE DRINKEN ERBIJ:

Château du Seuil – Cérons
Cérons AOC, Bordeaux,
Frankrijk

De door de edelrot aangetaste druif sémillon is vloeibaar goud.

Boordevol abrikozen en gekonfijte citrusvrucht in de neus. Zeer fris in de aanzet, zeer zuiver aromatisch, volop citrus. Mondvullend, breed en complex, prachtige concentratie en evenwicht tussen zuur, suiker, fruit, body en alcohol.

Serveren: 8-12°C.

Het domain Château du Seuil is gevestigd in Cérons, op 35 km ten zuidoosten van Bordeaux, aan de linkeroever van de Garonne rivier.

De druiven worden pneumatisch geperst en meteen streng gekoeld om de most natuurlijk te klaren door bezinking. De gisting vindt plaats in deels nieuwe, deels 1 jaar oude vaten van Frans eikenhout. In deze vaten volgt een opvoeding van 12 maanden.

Meermalen onderscheiden als een van de beste wijnen uit zijn AOC door o.a. Decanter en Guide Hachette.