



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu november 2014

Zeeduivel Andalucia style

Wonton soep met kreeft

Eendenborst met Gyoza van Pekingeend

Tapioca, kokos, mango en pandanroomijs

Receptuur van

Schilo van Coevorden

Executive Chef

Taiko restaurant

Conservatorium Hotel, Amsterdam

Zeeduivel Andalusia style

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ZEEDUIVEL

1,2 KG ZEEDUIVEL

Zeeduivel

De zeeduivel schoonmaken, ontvliezen, roze gedeelten wegsnijden en fatsoeneren. Snij in stukken van 10 cm. Rol de vis heel strak op in plasticfolie en maak er een rolletje van. Leg het in de vriezer tot vlak voor het opdienen. Snij de zeeduivel in heel dunne plakjes met een scherp mes.

TOMATEN

10 TOMATEN

OLIJFOLIE

1 KNOFLOOK TENEN

ZOUT EN PEPER

Tomaten

Rasp de tomaten grof met een blok rasp in een bekken. Maak aan met olijfolie, geraspte knoflook en zout en peper. Laat marinieren tot gebruik.

ANKIMO

250 GR ZEEDUIVELLEVER

80 GR SAKE

8 GR ZOUT

2 EL SAKE

2 EL SUSHI AZIJN

2 EL UNAGI SAUS

Ankimo

Marineer zeeduivellever 1 uur met 80 gr sake en 8 gr zout. Gaar de lever 30 minuten in de stoomoven. Haal de lever uit de marinade en laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Doe de lever in de Magimix met sake, sushi azijn en unagi saus en draai helemaal glad tot een crème. Doe de crème in een spuitfles (of spuitzak). Leg de crème in de koeling om verder af te koelen.

CRUMBLE

6 SNEETJES (OUD)BROOD

2 TENEN KNOFLOOK

2 DL OLIJFOLIE

2 TL ZOUT

Crumble

Pureer de knoflook, zout en olijfolie in de Magimix tot een pasta. Smeer de plakjes brood in met de knoflookolie en rooster het brood goudbruin en krokant in een oven van 150°C. Laat het helemaal afkoelen en stamp het tot een niet te fijne crumble.

Eindbewerking en presentatie

OLIJFOLIE

1 BAKJE KIKUNA CRESS

1 POTJE OLIJFOLIECAVIAAR

GELE BLOEMEN

MALDON ZOUT

Schik de plakjes zeeduivel in een lijn op rechthoekige borden. Verdeel de tomaten over de vis. Versier het geheel met dotjes Ankimo, Kikuna cress, bloemtjes en olijfoliecaviaar. Strooi er wat Maldon zout over en een draai zwarte peper. Ten slotte wat crumble over het geheel strooien en direct opdienen.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Azienda Agricola Balestri
Valda, Soave**

Dit gerecht heeft een wijn met een bittertje nodig. Deze Soave met mooie mineraliteit biedt dat. Geen gewone Soave, zoals we die van vroeger kennen, goedkoop en makkelijk weg te roetsjen, maar deze staat als een huis. Net zoals het huis van het familiebedrijf Balestri Valda.

De Soave Classico is gemaakt van 100% Garganega. Op de neus fris en sappig wit fruit. In de smaak tonen van citrusfruit en een klein amandel-bittertje.

Wonton soep met kreeft

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

SOEP

2 KG GARNALEN PULP

40 GR VERSE GEMBER

40 GR SJALOTTEN

2 STENGELS CITROENGRAS

6 LIMOENBLADJES

2 GROENE RAWIT

2 TENEN KNOFLOOK

40 GR TOMATENPUREE

Soep

Snijd gember, sjalotten, citroengras, rawit en knoflook fijn. Laat alle ingrediënten aanzweten in een beetje olie tot het vocht van de garnalen verdampt is. Voeg 3 liter water (van de kreeft) toe en breng aan de kook. Voeg de pantsers en koppen (zonder de kieuwen) van de kreeften toe aan de bouillon. Laat 1 uur trekken zonder in de bouillon te roeren. Zeef de soep door de bouillon van bovenaf in een zeef te scheppen. Zo blijft de bouillon herder. Breng op smaak met zout en peper.

KREEFT

3 KREEFTEN

1 WORTEL

1 PREI

1 UI

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

Kreeft

Snij groenten in stukken. Breng een grote pan water aan de kook. Voeg groenten toe en laat 20 minuten trekken. Doe de kreeften in de kokende court bouillon en laat 4 minuten zachtjes gaar koken. Haal de kreeften uit de pan en laat wat afkoelen. Haal het vlees uit de klauwen en lijf en snijd het in heel kleine stukjes.

WONTON

200 GR KOOLVIS

5 CM VERSE GEMBER

5 BOSUITJES

SCHEUTJE SAKE

3 EL SUIKER

2 TL ZOUT

1 DL SOJA SAUS

2 EL SESAMOLIE

ZWARTE PEPER

WONTONVELLEN

2 EIWITTEN

Wonton

Doe de vis in de Magimix en draai fijn. Snij gember en bosuitjes heel klein. Roer vis en alle ingrediënten door elkaar en laat 30 minuten marinieren. Laat de massa uitlekken op een zeef maar druk het vocht er niet uit. Roer de kreeft door de massa. Roer de eiwitten los. Leg een wontonvelletje in je handpalm. Leg een bolletje vullen ter grootte van een knikker midden op het wontonvelletje. Smeer de randen in met eiwit en vouw de wonton dubbel. Druk de randen goed dicht en trek de uiteinden samen om een wonton (ravioli) te vormen. Maak minimaal 45 wontons.

GARNITUUR

EDAMMAME BONEN

3 MINI BOKCHOI

Garnituur

Snijd de bokchoi fijn. Dop de edammame boontjes. Breng ruim water met zout aan de kook. Doe boontjes en bokchoi in een zeef en laat 2 minuten garen. Bewaar het kookvocht voor de wontons.

Eindbewerking en presentatie

Kook de wontons in 6 minuten gaar in het kookvocht van de garnituur. Verdeel de bokchoi en edammame boontjes over de borden. Leg drie wontons in de borden. Schenk de soep in de borden en dien meteen op.

WE DRINKEN ERBIJ:

Château Pierre-Bise, Anjou Rouannières

“ Een sherry kan altijd nog,“ was ons uitgangspunt. We zochten het in de wijn en vonden deze. Eentje met een specifiek terroir. Samen met het gerecht een schitterende combinatie. Het is een wijn van zeer rijpe chenin blanc met een strak mineralig karakter.

De maker, Claude Papin, eigenaar van Château Pierre-Bise prefereert een ‘vin de terroir’ boven een ‘vin de variété’. Hij heeft een geheel eigen werkwijze ontwikkeld en deze met de verschillende componenten, waaronder de ontwikkeling van de botrytis, schematisch uitgewerkt. Papin gelooft niet in snoeien gedurende de groei. Hij heeft verschillende wijngaarden, waaronder ‘Les Rouannières’, die wordt beschouwd al de belangrijkste wijngaard van het domaine. De grond is een vulkanisch gesteente, plaatselijk bekend als Pierre-Bise. Het levert een wijn met een neus vol intensiteit van fruit en citrus.

Gyoza van eend

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

EENDENBORST

4 EENDENBORSTEN

ZOUT

5-SPICE POEDER

Eendenborst

Bestrooi de eendenborsten met ruim zout en laat 1 uur pekelen. Spoel ze daarna goed af, dep droog en strooi wat 5-spice poeder over de borsten. Verdeel de borsten over vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de borsten in 35 minuten in de sous vide van 58°C.

GYOZA

1 PAK PEKINGEEND

HOI SIN SAUS

5 SPICE POEDER

2 BOSUI

3 EIERN

RONDE GYOZA VELLEN

Gyoza

Snijd de Pekingeendenborst in fijne blokjes. Weeg de blokjes. Per 100 gram eendenborst 20 gram hoi sin saus en 1 gram 5-spice poeder afwegen. Snijd de bosui in zeer dunne ringetjes. Meng eenden blokjes, hoi sin, 5-spice poeder en bosui goed door elkaar.

Klop eieren los. Verdeel de eend over de gyoza vellen. Smeer de randen in met ei en maak “halve maan” ravioli van met behulp van het apparaat.

BIETENPUREE

500 GR GEKOOKTE BIETEN

1 DL BIETENSAP

BEETJE ZOUT

1 GR XANTANA

Bietenpuree

Wrijf de schil van de bieten en snijd ze in stukken. Doe de blokjes biet samen met bietensap, zout en xantana in de Magimix en draai helemaal glad. Doe over in een spuitzak.

DASHI

1 LT WATER

35 GR BONITO VLOKKEN

20 GR KOMBU

Dashi

Week de kombu 30 minuten in water. Haal kombu in het water. Breng 4 dl water met de bonito vlokken en kombu aan de kook en haal van het vuur. Laat 30 minuten trekken en zeef daarna de bouillon.

SANSHO SAUS

200 GR SJALOTTEN

120 GR VERSE GEMBER

4 TENEN KNOFLOOK

DASHI BOUILLON

2 DL KETJAP MANIS

4 GR SANSE PEPPER

MAIZENA**Sansho saus**

Zet de fijn gesneden sjalotten, gember en knoflook aan tot het licht kleurt. Blus af met de dashi bouillon. Voeg soja sausen en sansho peper toe en laat 30 minuten trekken. Zeef de saus en breng het aan de kook. Bind de saus met maizena.

Eindbewerking en presentatie

Bak de eendenborsten op de velkant tot goudbruin en kokant. Draai de borsten en laat nog heel even bakken. Doe de gyoza in een pan met een scheut olie. Bak de gyoza tot ze goudbruid zijn van onderen. Voeg wate toe tot de gyoza half onder staan en doe de deksel op de pan. Gaar de gyoza tot het water verdampt is.

Maak een streep bietenpuree op de borden. Snij de eendenborsten in dikke plakken en verdeel en leg ze op de bietenpuree. Schik twee gyoza's tussen de eend. Napeer met de sanshosaus.

WE DRINKEN ERBIJ:**Domaine la Soumade,
Rasteau**

Groot succes op de chefsavond en een mooi compliment van Schilo voor de keuze(s). Mooi huwelijk tussen de wijn en het gerecht. De zachte tannines en de kruidigheid passen perfect bij de pekingeend en spicy poeder.

Robert Parker schreef al over de wijnmaker: "The Superstar of Rasteau is André Romero who produces five cuvées of drop-dead delicious red wine."

De rendementen op het domaine zijn al zeer laag voor de Village-wijnen, maar extreem laag voor de super cuvées van de zo'n 100 jaar oude wijnstokken. De wijnen worden gemaakt van Grenache, Syrah en Mourvèdre. De rijping vindt plaats in cementen tanks en daarna 6 maanden op verschillende formaten eikenhouten fusten. De wijnen worden geklaard maar niet gefiltreerd.

De Rasteau Village is diep van kleur met een heerlijke geur van zwart, 'jam-achtig' fruit, kruiden en tabak. In de smaak rijk en vol met levendige zuren en zachte tannines.

Tapioca, kokos, mango, ananas en pandanijs

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

TAPIOCA

1 LT KOKOSMELK

2 VANILLESTOKJES

75 GR PANDANBLAD

100 GR TAPIOCA

100 GR SUIKER

Tapioca

Breng kokosmelk met vanillestokjes en pandanblad aan de kook en haal van het vuur. Laat 30 minuten trekken en zeef dan de massa. Breng opnieuw aan de kook en voeg tapioca toe; laat zachtjes kokend en regelmatig roerend garen. Voeg als de tapioca gaar is de suiker toe en laat nog 5 minuten doorkoken. Stort de tapioca op een gastroplaat en laat in de koeling helemaal afkoelen.

PANDAN ROOMIJS

5 DL MELK

5 DL SLAGROOM

200 GR DOOIER

200 GR SUIKER

100 GR PANDANBLAD

½ TL PANDANESSENCE

Pandanroomijs

Doe de pandanbladen met wat melk in de blender en maal helemaal fijn. Doe pandanpulp, melk en slagroom in een pan en breng aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Zeef de massa en voeg dooiers en suiker toe. Breng roerend tot 82°C en doe direct over in een bekken. Laat de massa over ijswater afkoelen en draai er ijs van in de machine.

MANGOSORBET

1 KG MANGOCOULIS

2 VANILLESTOKJES

50 GR PRO SORBET (SOSA)

Mangosorbet

Schraap het merg uit het vanillestokje. Doe mangopuree, vanillemerg en pro sorbet in de Magimix en pureer tot glad. Draai er sorbet van in de machine.

ANANAS

1 ANANAS

1 LT WATER

500 GR SUIKER

1 LIMOEN

1 CITROEN

1 VANILLESTOKJE

5 CM VERSE GEMBER

Ananas

Rasp de schil van de citroen en limoen en pers het sap eruit. Schraap het merg uit het vanillestokje. Snij gember in stukjes. Breng alle ingrediënten (behalve rasp) aan de kook en haal van het vuur. Roer citroen en limoen rasp door de siroop. Maak de ananas schoon en snijd het in blokjes van 5 mm. Bewaar de afsnijdsels. Doe ananas samen met marinade in een bakje en laat marineren tot gebruik.

MANGO

2 MANGO'S

5 DL WATER

250 GR SUIKER

3 LIMOENEN

Mango

Rasp de limoenen en pers het sap eruit. Breng water, suiker en limoensap aan de kook en haal van het vuur. Roer limoenrasp door de siroop en laat afkoelen op ijswater. Maak mango's schoon en snij ze in blokjes van 5 mm. Doe mangoblokjes en marinade in een bakje en laat marineren tot gebruik.

ANANAS/MANGO GEL

AFSNIJDELS VAN MANGO

AFSNIJDELS VAN ANANAS

2,5 DL ANANAS COULIS

15 GR VERSE VERVEINE

6 GR AGARAGAR**Ananas/mango gel**

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat 2 minuten goed doorkoken en pureer alles met de staafmixer. Stort de massa op een gastroplaat en laat afkoelen en opstijven in de koeling. Als het stijf en koud is de gelei in de Magimix doen en draaien tot een gladde gel. Doe over in een spuitzak.

5-SPICE SIROOP

100 GR HONING

2,5 GR 5-SPICE POEDER**5-spice siroop**

Breng honing en 5-spice poeder aan de kook en haal van het vuur. Laat 15 minuten trekken en zeef dan door een fijne zeef. Doe over in een spuitflesje.

Eindbewerking en presentatie

Roer de pandanpudding los. Maak met behulp van een ring rondjes tapioca midden op de borden. Maak een ring siroop rondom de pudding. Leg een hoopje mango en ananas tegen de pudding aan. Leg een bolletje pandanroomijs en mangosorbet op het fruit. Spuit toefjes gel rondom en decoreer met limoen cress.

LIMON CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:**Muscat de Beaumes de
Venise, Domaine du
Paparotier, Cave Balma
Venitia**

We hebben deze Beaumes de V. al eens eerder op de kaart gehad, maar een herhaling is deze keer zeer op zijn plaats. Het zwoele zoet met een schitterende frisheid pakt het gerecht met kokos en mango mooi op. In de jaren 50 is de Cave Balma Venitia opgericht en werd al snel de motor van de plaatselijke economie. In de jaren 60 heeft de Cave een belangrijke rol gespeeld in de verbetering van de kwaliteit en het promoten van de appellatie. De zonnig gelegen wijngaarden worden biologisch bewerkt en liggen beschermd door de Mont Ventoux. De druiven zijn het product van een 'culture raisonnée' en in de wijnmakerij wordt gewerkt met de nieuwste technieken, maar met respect voor traditie en de natuur.

De kleur is strogeel. Op de neus indrukken van peer en grapefruit en honing. De smaak is fris en minder zoet dan je op de neus zou verwachten, een goede balans.

Beaumes de Venise is de hoofdstad van het departement Vaucluse. De 'Beaumes' zijn de uitgestrekte natuurlijke grotten, die in vroeger tijden waarschijnlijk als woning gediend hebben.