



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu januari 2015***

*Zeeuwse platte gegaard in Champagne*

*Zeeanemoon van coquille*

*Zwartpootkip met "Saus Royale"*

*Terrine van Nederlandse kazen*

Receptuur van

Richard van Oostenbrugge  
Executive Chef  
restaurant Bord'Eau  
Hotel De l'Europe, Amsterdam

**Wijnen zijn afkomstig van Van Krimpen**

# Zeeuwse platte oesters gegaard in Champagne

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## OESTERS

30 PLATTE OESTERS 0000

1/2 FLES CHAMPAGNE

1 BANANAAN SJALOT

200 GR GEZOUTEN BOTER

200 GR ONGEZOUTEN BOTER

## Oesters

Maak de oesters open en ruik bij elke oester de zee. Bewaar het vocht en haal door een fijne zeef. Bewaar het oestervocht in een spuitflesje.

Zet de Champagne op in een klein pannetje en warm de oesters hierin op. Houd je vingertoppen in het pannetje en wanneer het te heet word (ongeveer 50°C) voor je vingers de oesters uit de Champagne halen.

Kook de champagne in tot 1/3. Monteer de champagne naar smaak met de twee boters.

## Eindbewerking en presentatie

Snijd de sjalot ragfijn. Snij het nori velletje in ragfijne flinters. Leg 2 oesters op een warm bord en draai hier zwarte peper over. Verdeel een beetje sjalot over de oesters. Schenk twee eetlepels saus rondom de oesters. Decoreer met wat nori.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**La Villa Franciacorta**  
**Emozione Brut**  
Lombardije - Italië

Oei oei oei wat een goddelijk gerecht... klein, maar o zo fijn om het nieuwe jaar mee te beginnen. Dus daar ook maar een top bubbel bij: wij zeggen: champagne op z'n mooist, maar dan uit Italië. Algemeen geldt Franciacorta als de top in Italië op het gebied van mousserende wijnen. Fraaie mousserende wijn met een pittig aroma van fris fruit, iets toast en licht gerijpte tonen. De smaak zet sappig, friszuur in en eindigt krachtig en evenwichtig.

De Villa Brut is gemaakt van 85% chardonnay, 10% pinot nero en 5% pinot bianco druiven. De druiven worden volledig biologisch verbouwd en na de handmatige pluk vergist. De flesgisting en rijping duurt ongeveer 30 maanden! Hierdoor ontstaat een fijne mousse en grote complexiteit. In alle wijngidsen de hoogste waardering. Gambero Rosso: hoogste waardering 3 glasjes 2009 De Grote Hamersma 2015 – 9

# Zeeanemoon van coquille

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## COQUILLE

15 COQUILLES

### Coquille

De coquilles uit de schelp halen en schoon maken. Twee prikkers op een snijplank leggen en een coquille daartussen. Snij nu de coquille drie keer in tot de prikkers. Draai de coquille 90° en snij weer drie keer in tot de prikkers. Op de gesneden kant op redelijk hoog vuur bakken in koekenpannen met olie tot de coquilles goudkleuren. Even omdraaien en met zout op smaak brengen. Op een plaat laten afkoelen met de snijkant naar boven.

## KNOLSELDERIJ

1/2 KNOLSELDERIJ

MELK

XANTANA

### Knolselderij

De knolselderij wassen, schillen en in stukken van 5 cm snijden. Doe de stukken knolselderij over in pan met melk en graag ze in 30 minuten. Haal de knolselderij uit de pan en draai glad in de blender. Voeg een klein mespuntje Xantana toe en een beetje boter. Voeg eventueel wat van het vocht uit de pan om het mooi glad te krijgen. Breng op smaak met zout.

## CRUMBLE

ZUURDESEMBROOD

250 GR BOTER

1/2 BOS BIESLOOK

1/2 BOS BLADPETERSELIE

1 BANAAN SJALOT

70 GR ZWARTE TRUFFEL

30 GR ZWARTE TRUFFELOLIE

### Crumble

Clarificeer de boter. Snijd 1/4 van de zuurdesembrood in dunne plakken op de snijmachine (stand 4). Snijd de plakken in fijn brunoise. Bak het brood bruin in geclarificeerde boter. Haal het uit de boter vlak voordat de gewenste kleur bereikt is. Laat uitlekken in een zeef en daarna op keukenpapier.

Snij peterselie en bieslook zeer fijn. Snijd de sjalot fijn tot suikerkorrel grootte. Snij de truffel tot fijn brunoise. Breng op smaak met truffelolie. Meng deze ingrediënten tot een tapenade.

Voeg de tapenade in de gebakken coquilles, tussen de openstaande stukken. Verdeel daar de broodcrumble op.

## SAUS

OSSENSTAARTFOND

SAMBAI AZIJN

### Saus

Kook de fond verder in en maak op smaak met de sambai-azijn.

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de crumble tussen de “tentakels van de zeeanemoon”. Verwarm de salamander voor. Zet de coquilles kort onder de salamander. Hou het verwarmingselement ongeveer 20 cm boven de coquilles om verbranden te voorkomen.

Maak een dotje knolselderijpuree op de borden. Leg een coquille hierop. Schenk de saus er omheen.

---

### **WE DRINKEN ERBIJ:**

**Veiga da Princesa Rias  
Baixas Albariño**  
Rias Baixas - Spanje

Een unieke witte wijn met sappigheid en elegantie! Niet voor niets is droge witte Albariño van dit niveau enorm geliefd in de Spaanse gastronomie. Heerlijke jeugdige, droge witte wijn met een stuivend aroma van groene appel en limoen. De smaak zet sappig en fris in en eindigt aromatisch, rond en evenwichtig.

Manuel Mendez is de getalenteerde wijnmaker van deze Finca Os Cobatos. Met modern aangelijnde wijnstokken - dus geen traditionele pergola - en door efficiënt te snoeien, zorgt hij voor meer zoninval en beluchting in zijn wijngaard. Bovendien zorgt de graniethoudende grond voor een natuurlijk laag zuurgehalte in de druiven.

# Zwartpootkip Royale

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## KIP

8 ZWARTPOOT KIPPEN

## **Kip**

Haal eerst de wishbone uit de kippen. Fileer dan de filets van de kippen en laat het vel zitten. Geef de karkassen door aan de saus. Plet de filets iets tussen 2 lagen plasticfolie. Leg 1 filet met de mooie kant naar onder op een stuk folie. Doe er een beetje zout op. Leg een tweede filet met de mooie kant naar boven vanaf ongeveer de helft op de eerste filet. Zo ontstaat dus een lange filet die overal ongeveer even dik is. Rol deze strak op tot een worst. Pak een tweede stuk folie en rol deze nog eens strak om het worstje. Doe knoopjes aan de uiteinden en snij het overvloedige folie af.

Gaar de kip minimaal 30 minuten in de sous-vide bak van 62°C.

**Trek van de karkassen een bouillon voor de volgende avond!**

## BLOEDBOTER

100 GR KIPPENBLOED

100 GR BOTER

## **Bloedboter “Civet”**

Zorg dat bloed goed zacht is. Roer boter en bloed samen tot het goed gemengd is. Spuit dotjes civet op een plaat en doe in de vriezer.

## LEVER

180 GR GANZENLEVER

60 GR KIPPENLEVER

## **Lever**

Wrijf de ganzenlever door een zeef. Blender de kippenlever en roer dit door de ganzenlever. Spuit dit in de zwarte silpad en zet in de vriezer.

## SAUS

KIPDELEN

1 BOL KNOFLOOK

SCHEUT KOOKCOGNAC

TIJM

2 SJALOTTEN

2 FLESSEN RODE WIJN

2 LITER KIPPENFOND

4 JENEVERBESSEN

5 GR PEPERKORRELS

## **Saus Royale**

Hak de dijnen en overige delen, behalve de filets en karkassen in kleine stukken (2 cm). Bak de kipdelen op hoog vuur goed bruin samen met de knoflook wat tijm en gehakte sjalot. Blus af met kookcognac. Deglaceer het aanbaksel met kippenfond en voeg jeneverbessen en peperkorrels toe. Laat verder inkoken.

Doe ondertussen een fles rode wijn in een pan. Laat aan de kook komen en flambeer. Doe dat met de volgende fles ook. Voeg samen en laat inkoken.

Zeef de fond en laat opnieuw trekken met grof gesneden tenen knoflook, sjalot, kippenlever en hart. Laat tot 1/3 inkoken. Zeef de saus.

5 TENEN KNOFLOOK

1 SJALOT

100 GR KIPPENLEVER

500 G KIPPENHART

SNIJBIET  
SNIJBIET  
1 SJALOT  
2 DL GEVOGELTEBOUILLON

### **Snijbiet**

Haal van de snijbiet de bladeren af en snij deze in repen. Snij de stelen in stukjes van ongeveer 1 cm. Snij de sjalot ragfijn. Zet de sjalot aan in een pan. Voeg stelen toe en laat sauteren. Voeg daarna het blad en gevogeltebouillon toe en laat nog even garen. Zout en peper naar smaak.

### **Eindbewerking en presentatie**

Breng de saus tegen de kook aan. Breng de saus op smaak met naar believen wijnreductie, civet, lever en zout. Roer of wals saus en proef telkens. Snij de kiprollen in niet te dikke plakken. Schik drie plakken op de warme borden. Verdeel de snijbiet rondom de kip. Nappeer met ruim saus.

### **WE DRINKEN ERBIJ:**

**Château de Nages**  
**Costières de Nîmes rood**  
Costières de Nîmes -  
Frankrijk

Op het randje van de zuidelijke Rhône, liggen de wijngaarden van Nages. Zijn druiven zijn de toppers van de Côtes du Rhône, namelijk Grenache, Syrah en Mourvdré. Michel Gassier is de wijnmaker, die zeer zuiver werkt. Handgeplukt en alles perfect ontsteeld, gaan de druiven na vergisting 6 maanden op hout. Daarna volgt een lichte filtering, waardoor er nog veel prachtige aardsheid overblijft. Een maximum aan smaak en souplesse is het gevolg. En kan daarom met gemak de zwartpootkip aan. Zalige combi! Deze ButiNages heeft een zachte en soepele smaak, zonder de doorgaans harde tannine uit de pit. Na zes maanden rijping wordt de wijn slechts licht gefilterd voor de botteling. Onderscheidingen: 2011 Finalist Proefschrift Wijnconcourse 2013 2011 Jaargids wijn Gault Millau 2014 - Finalist categorie Wijnspecialzaak rood t/m . 10,

# ***Terrine van Nederlandse kazen***

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## **TERRINE**

200 GR BRANDNETELKAAS

150 GR BOERENKAAS

150 GR KERNHEM

600 GR ROOMKAAS

## **Terrine**

Snij lange plakken van de brandnetelkaas met de kaasschaaf. Snij de boerenkaas en Kernhem in staven van 0,5x0,5 cm. Bekleed de U-vormige terrine met plasticfolie. Leg de plakken in de terrine zodat de hele terrine bedekt is. Smeer wat roomkaas onderin de terrine. Leg een baan boerenkaas op de roomkaas en druk wat in. Vul met nog wat roomkaas en daarop de staven Kernhem. Weer wat roomkaas en twee banen boerenkaas. Vul de terrine af met roomkaas. Vouw de brandnetelkaas om de terrine af te sluiten en trek de folie strak. Leg de terrine in de koeling tot gebruik.

## **CRUMBLE**

50 GR ONTBIJTKOEK

## **Crumble**

Snij dunne plakken van het ontbijtkoek op de snijmachine (stand 8). Verkruimel de plakken in onregelmatige stukken en droog ze 30 minuten in een oven van 100°C, maar niet helemaal droog.

## **SIROOP**

2 DL PORT

1 DL BALSAMICOAZIJN

HONING

## **Siroop**

Doe port en Balsamico in een pannetje en kook heel langzaam in tot stroperig. Voeg honing naar smaak toe. Schenk over in een doseerfles.

Deze wijn gaat perfect samen met de begeleidende siroop van het gerecht.

## **Eindbewerking en presentatie**

Snij de terrine in vingerdikke plakken en leg op de borden. Strooi wat crumble op het bord en een streep stroop.

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

**Stefano Accordini Recioto**

De Accordini's maken als specialiteit een kleine hoeveelheid recioto, de zoete variant van amarone. De druiven worden eind september, begin oktober met de hand geplukt. Alleen de buitenste trossen, die volop in de zon hebben gehangen komen voor deze prachtige rode wijn in aanmerking. Na de pluk worden de druiven eerst, gedurende een periode van vier maanden, gedroogd. Hierdoor neemt het suikergehalte in de resterende druiven enorm toe. Daarna wordt het gistingsproces opgestart, dit neemt 30 dagen in beslag, waarbij de temperatuur voortdurend wordt gehouden op 15°C. Vervolgens wordt het rijpingsproces voor een periode van 24 maanden voortgezet in eiken vaten.