



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu februari 2015

Poisson Cru

Eendenborst met komkommer

Gevulde parelhoender met pastinaakpuree

Tarte Tatin van stoofperen

Receptuur van

Angelo D'Onorio
Chef kok / Manager
Proeverij van Landmarkt

Wijnen zijn afkomstig van Wesseling, Laren

Poisson Cru

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

TONIJN

1000 GR SASHIMI TONIEN

Tonijn

Fatsoeneer de tonijn en snijd het in mooie dunne reepjes van 7x2x1 cm.

DRESSING

250 ML KOKOSMELK

6 LIMOENEN

GEMBERSIROOP

30 ML VISSAUS

Dressing

Meng kokosmelk en sap van de limoenen met de vissaus. Breng op smaak met gembersiroop, zout en peper.

SALADE

1 KOMKOMMER

3 GROTE TROSTOMATEN

2 RODE UIEN

1/2 BOS KORIANDER

Salade

Verwijder zaadjes en zaadlijsten van tomaten en snij de tomaten in dunnen julienne. Snij de komkommer ook in dunne julienne (dezelfde grootte als de tomaten). Snij de rode uien in dunne julienne. Snij de koriander fijn. Doe alles in een bekken en roer de dressing er door.

SALSA VERDE

HANDJE KORIANDER

HANDJE BASILICUM

HANDJE PLATTE PETERSELIE

SCHEUT OLIJFOLIE

Salsa verde

Doe alle ingrediënten in de kleine bak van de staafmixer en pureer tot een gladde saus. Breng op smaak met zout en doe over in een doseerflesje.

Eindbewerking en presentatie

Vlak voor het uitserveren de tonijn door de salade roeren. Leg bolletjes salade op de borden. Verdeel de achtergebleven dressing over de borden. Versier met blaadjes notenkruid op de salade. Decoreer het bord met dotjes salsa verde.

WE DRINKEN ERBIJ:

**VdP d'Oc 2013 Viognier,
Paul Mas**

Er gebeurde op de chefsavond iets opmerkelijks: de wijn die we hadden uitgekozen, de viognier, paste totaal niet bij de Poisson Cru. Waren Duco en ik gek geworden? We bekeken de receptuur nog eens en zagen dat de dressing van limoenen en gembersiroop, nauwelijks was toegevoegd. De schaal met (ruime) dressing stond nog in de keuken. Eroverheen gedaan en een schitterende combi was het gevolg. Het aromatische van de viognier met zijn tonen van perzik, ananas en zelfs een vleugje gember vulde het gerecht prachtig aan. En dat voor een viognier uit de Midi. De zonen van Paul Mas die nu het bedrijf leiden, hebben een Australische wijnmaker aangetrokken, Richard Osborne, een fenomeen. Deze wijn niet al té koud serveren.

Eendenborst met komkommer

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

EENDENBORST

8 TAMME EENDENBORST

15 TL 5 SPICE POEDER

Eendenborst

Knip de randen van het vel van de eendenborst bij en snij het vet in ruitjes. Wrijf het vlees in met 5 spice poeder en doe over in vacuümzakken. Trek vacuüm en gaar de eend 25 minuten op 51°C in de sous-vide. Haal de borsten uit de zakken en dep ze droog. Zout de vetkant in en bak de eend op de vetkant tot goudbruin en krokant. Keer heel even om. Laat de eend 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

KOMKOMMER

5 KOMKOMMERS

1 LT WITTE BALSAMICO

750 ML GEMBERSIROOP

1 RODE PEPER

Komkommer

De marinade van de komkommer staat in wijnflessen met etiket, in de koeling en kan steeds opnieuw worden gebruikt.

Na gebruik zeven en terugschonken in de flessen en terug zetten in de koeling.

Snij het buitenste van de komkommers in mooie slierten op de mandoline. Snij de peper (zonder pitjes) in kleine brunoise en doe samen met azijn en gembersiroop in een bekken. Roer de komkommer slierten door de marinade en laat 45 minuten marineren.

WAKAME

300 GR WAKAME

300 ML SESAM OLIE

100 ML SOJAOLIE

2 EL SESAMZAADJES

Wakame

Rooster de sesamzaadjes in een droge pan tot ze beginnen te kleuren en haal direct uit de pan. Roer sojaolie, sesamolie en sesamzaadjes tot een dressing.

Eindbewerking en presentatie

Maak mooie nestjes van de komkommer midden op de borden. Snij de eendenborst in de lengte in mooie repen. Leg de eend tegen de komkommer aan. Verdeel de wakame boven op het geheel en sprenkel wat sesamdressing er overheen.

WE DRINKEN ERBIJ:
Pfalz Spätburgunder 2011,
Hensel

Leg aan het begin van de avond de Spätburgunder koud, dan is hij precies op goede temperatuur als deze geschonken moet worden.

Dus: lekker koel serveren, (12/13graden)

Bij de eendenborst met komkommer drinken we een Duitse Bourgogne van Thomas Hensel. Hij is een van de 20 Winzers van Bad Dürkheim. Thomas is 35 jaar jong, ambitieus, energiek en moedig genoeg om vernieuwend te zijn. Langzaam, heel langzaam, winnen de goede Duitse wijnen in Nederland terrein. De Rieslings voorop. Rode wijnen sjokken er maar traag achteraan, omdat maar weinig wijndrinkers Duitsland kennen als een land van goede rode wijnen. Toch is het goed eens te kijken naar Spätburgunder, de Duitse variant van de Pinot Noir, die de rode bourgognes groot (en duur) hebben gemaakt.

Een heerlijk glas, met super fruit, kersen, aardbeien, de smaak is romig en verleidelijk.

Gevulde Parelhoender met pastinaakpuree

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

VULLING

600 GR KASTANJES

400 GR SPEK

1 UI

2 TEENTJES KNOFLOOK

10 GR BOTER

3 TAKJE ROZEMARIJN

150 ML WITTE WIJN

200 ML SLAGROOM

Vulling

Snij de kastanjes, spek, ui en knoflook klein en zet aan in boter. Voeg de rozemarijn naaldjes toe en blus af met witte wijn. Laat de wijn inkoken en voeg de slagroom toe en breng aan de kook. Laat 5 minuten doorkoken en zeef de room uit de massa. Doe de massa over in de Magimix en pureer (voeg eventueel iets van de room toe maar zorg dat de massa stevig blijft). Breng op smaak met zout en peper.

PARELHOENDER

15 PARELHOENBORSTEN

VARKENS NETVET

Parelhoender

Spoel het netvet onder koud stromend water. Snij de parelhoenborsten voorzichtig aan de binnenkant van de borst zodat er ruimte ontstaat om vulling er op te leggen en op te rollen. Leg de borsten op een stuk netvet; verdeel wat vulling over de borst en rol het op. Zorg dat het netvet de borst helemaal bedekt. Schroei de parelhoen aan alle kanten dicht in een niet te hete pan tot goudbruin. Gaar de parelhoen verder 12 minuten in een oven van 125°C tot ze een kerntemperatuur hebben van 68°C.

PASTINAAKPUREE

700 GR PASTINAAK

3 DL MELK

700 G KRUIMIGE AARDAPPEL

MOSTERD

50 GR SLAGROOM

Pastinaakpuree

Maak de pastinaak schoon en snij in stukken. Kook de pastinaak gaar in melk. Pureer de pastinaak in de Magimix met een beetje melk.

Schil de aardappels en snij in stukken. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Pureer de aardappels met een knijper en roer de boter en mosterd erdoor.

Meng aardappel en pastinaak puree door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

BOSBESSEN JUS

250 ML JUS DE VEAU

100 GR BOSBESSEN

30 ML PORT

BASTERDSUIKER

Bosbessenjus

Breng de jus de veau met bosbessen en port aan de kook. Pureer de jus met de staafmixer tot glad en breng op smaak met een beetje basterdsuiker en zout.

RADICCHIO

4 RADICCHIO

4 EL BASTERDSUIKER

4 EL BALSAMICO AZIJN**Radicchio**

Snij de radicchio in achten (zorg ze aan het hart vast zitten). Zet de radicchio aan in een pan. Voeg basterdsuiker toe en laat kort karamelliseren. Blus af met Balsamico en laat verder garen. Breng op smaak met zout en peper.

SCHORSENEREN

500 GR SCHORSENEREN**Schorseneren**

borstel de schorseneren schoon onder stromend water. Snij in de lengte met een dunschiller. Frituur de schorseneren in olie van 150°C tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met een beetje zout.

Eindbewerking en presentatie

Leg een mooie quenelle pastinaakpuree op de borden. Leg twee stukken radicchio tegen de puree aan. Leg hierop een parelhoeder. Lepel wat bosbessenjus om het geheel en decoreer met schorseneren.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Primitivo di Manduria
2012, Zolla**

Het is altijd vleidend voor de wijncommissie als de gastchef uit zijn dak gaat van de gekozen wijnen. Dat geluk hadden we deze avond, maar in het bijzonder stak hij de loftrumpet over deze wijn van de Primitivo (In Amerika Zinfandel geheten)

Farnese Vini is een jong bedrijf dat in korte tijd is uitgegroeid tot één van de top exporteurs in Zuid-Italië.

Drie jaar achtereen werd Farnese uitgeroepen tot bedrijf van het jaar in haar industrie, vijf maal werden haar wijnen uitgeroepen tot wijn van het jaar en meer dan 30 gouden medailles en trofeeën sieren de wand van het hoofdkantoor.

Deze Primitivo di Manduria heeft een robijnrode kleur met tinten van violet. In de neus komen intense, complexe, fruitige aroma's naar voren met hints van klein rood fruit, zoals kersen en bramen. Deze wijn heeft een fluweelachtige textuur en is zacht en warm en rijk aan tannine, en heeft een lange afdronk.

Tarte tatin van spoofperen

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

STOOFPEREN

400 GR STOOFPEREN
4 LT FRAMBOZENWIJN
8 KANEELSTOKJES
8 STERANIJS
8 KRUIDNAGELS
4 EL SUIKER

Stoofperen

Schil de stoofperen en verwijder de klokkenhuizen. Stoof de peren 1,5 uur in de frambozenwijn, kaneelstokjes, steranijs, kruidnagels en suiker. Haal de peertjes uit het vocht en snij ze in plakjes.

KARAMEL

400 GR SUIKER
12 EL LAUW WATER
200 GR BOTER
BLADERDEEG

Karamel

Laat de suiker kort inbranden, voeg het water toe en laat karamelliseren. Zodra de kleur goed is de boter toevoegen en mengen. Haal de schijfjes peer door de karamel en leg ze vervolgens als dakpannetjes in de vormpjes. Druk een plakje bladerdeeg op de vormpjes. Bak de taartjes 25 minuten af in een oven van 225°C. Keer de vormpjes gelijk op de borden en laat wat afkoelen tot de karamel begint te stollen.

SAUS

KOOKVOCHT VAN DE PEREN

Saus

Kook het kookvocht ver in tot er 15 eetlepels over is.

KARAMELIJS

500 ML MELK
1 VANILLESTOKJE
300 GR SUIKER
90 GR WATER
4 EL GEZOUTEN BOTER
½ TL ZOUT
250 ML SLAGROOM
5 EIGELEN
1 EL SUCRO

Karamelijs

Snijd het vanillestokje open en schraap het merg er uit. Doe zowel het merg alsook het stokje bij de melk en room; breng tot aan de kook en laat langzaam op het vuur trekken.

Doe de suiker en water in een pan en verhit tot 185 graden.

De massa is dan karmelkleurig. Zet ondertussen een met plastic folie bedekte metalen schaal in de vriezer

Voeg de gezouten boter en het zout toe. Zeef het melk room mengsel en voeg aan de karamel toe. Pas op voor overkoken!

Zorg dat alle karamel is opgelost en koel af onder de 70

graden. Voeg de sucro toe en los het goed op met de staafmixer. Klop de eigelen een beetje op. Voeg langzaam de warme compositie toe aan de eigelen en verwarm al roerend met een houten lepel tot 78 graden. Zeef en koel meteen terug.

Draai er in de ijsmachine ijs van. Maak als het ijs klaar is mooie quenelles en leg ze op de koude schaal in de vriezer.

MALDON ZOUT

Eindbewerking en presentatie

Maak de taartjes voorzichtig los van de vormpjes midden op de borden. Leg een quenelle karamelijs op de taartjes. Strooi enkele vlokken Maldon zout over het ijs. Lepel de saus rondom de taartjes.

WE DRINKEN ERBIJ:
Mosel Beerenauslese
2012,Steffen

Oei wat lekker, zo'n wijn van heel laat geplukte druiven. Minder water in de druif dus des te meer druivensuikers. Dit is niet zomaar een "mozelwijntje". Weinhaus Gebr. Steffen werd in 1794 opgericht door de 'Steffen Schmitt' familie in Trittenheim.

Vandaag de dag wordt dit bedrijf zeer succesvol geleid door Hans Steffen en zijn zoon Roman. Hun vooruitziende blik en expertise stelde hen in staat een succesvol bedrijf te creëren met een zeer hoge standaard voor kwaliteit en hygiëne.

De druiven voor deze wijn worden één voor één handmatig van de tros geplukt en streng geselecteerd. Zeldzame en exquise wijnen met uitgesproken honingachtige aroma's van botrytis (edelrot).

Deze Beerenauslese heeft een fijn boeket, een perfecte stijlvolle zoete ervaring. In de neus komen geuren van perzik en mango naar voren met een vleugje honing. In de mond is deze Beerenauslese zeer elegant en complex, maar toch zeer licht.

