



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu mei 2015

Makreel met avocadocrème

Nick Quarz

Langoustine met mango

Ballotine van landhoen

George Jardine

Aardbeien met sabayon

Angelique Schmeinck

Wijnen zijn afkomstig van Van Krimpen

Makreel met avocado en bleekselderij

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

MAKREEL

16 MAKREELFILETS

SANSA OLIJFOLIE

LIMOEN

MALDON ZOUT

Makreel

Verwarm sansa olijfolie tot 50°C. Leg de helft makreelfilets in een bak en bedek met de warme olijfolie. Gaar de makreel 30 minuten in een oven van 50°C.

Verwijder het vel van de helft van de makreelfilets en leg ze in een bak. Kruid de filets met wat Maldon zout en rasp van limoenen en schenk ruim limoensap er over. Laat de vis 30 minuten garen.

AVOCADOCRÈME

5 AVOCADO'S

2 EL OLIJFOLIE

2 EL MAYONAISE

TABASCO

CITROENSAP

Avocadocrème

Haal het vruchtvlees uit de avocado's en draai tot een crème in de Magimix met olijfolie en mayonaise (van de langoustine). Breng op smaak met tabasco, citroensap en zout. Doe de crème over in een spuitzak.

BLEEKSELDERIJJUS

1/2 STRONK BLEEKSELDERIJ

1 ELSTAR APPEL

XANTANA

TABASCO

Bleekselderijjus

Maak sap van de bleekselderij en appel met behulp van de sapcentrifuge. Bind de sap wat met een mespuntje Xantana en breng op smaak met tabasco en zout. Doe de jus over in een dispenser.

OLIJFOLIEPARELS

5 DL WATER

3 TENEN KNOFLOOK

1 UI

1/2 BOS BOSUI

1 LT BEVROREN OLIE

250 GR TAGGIA OLIJVEN

30 GR OLIJFOLIE

2 GR INKTVIS INKT

30 GR GELATINE

RADIJZEN

1/2 BOS RADIJZEN

2 EL OLIJFOLIE

2 EL SUSHI AZIJN

2 EL PONZU

DAIKON CRESS

WATERCRESS

WE DRINKEN ERBIJ:**La Gustiniana Gavi di Gavi****Olijfolieparels**

Maak een bouillon van de gesneden uien en knoflook. Zeef de bouillon. Doe de olijven met de warme bouillon in de Magimix en draai glad. Zeef de massa en roer de inkt en gewelde gelatine erdoor tot het opgelost is. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitfles. Druppel de massa voorzichtig in bevroren olie zodat "parels" ontstaan. Werk rustig en laat niet te veel parels tegelijkertijd in de olie vallen. Schep de parels uit de olie en bewaar op een bord tot gebruik.

Radijzen

Maak de radijzen schoon en snij ze in dunne plakken. Doe ze in ijswater tot gebruik. Roer olijfolie, sushiazijn en ponzu tot vinaigrette en haal de radijzen hierdoor.

Eindbewerking en presentatie

Doe een flinke dot avocadocrème aan een kant van de borden. Trek een streep van de crème over het bord met een spatel. Verdelen de gekonfijte en gemarineerde makreel om en om over de crème. Versier met ruim olijfolieparels, plakjes radijs, daikon cress en blaadjes watercress. Schenk wat bleekselderijjus op de borden.

Zo'n dertig kilometer ten noorden van Genua herbergt de Piemonte wijngaarden van grote klasse. In 1998 trok de fam. Lombardi Donato Lanati aan verbeteringen in de wijnbouw aan te brengen. Het gaat hier om 30 hectare, aangeplant met vierduizend stokken per hectare met de cortese druif.

Hiermee is Tenuta La Giustiniana tot de beste producenten van Gavi gaan behoren.

De 2011 oogst werd in de Wine Spectator met 90/100 punten gewaardeerd.

De aansluiting bij het gerecht zit in de ronde en evenwichtige smaak, steenfruit, groene appels, limoen, amandel en honing.

Langoustines met mango

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LANGOUSTINES

30 LANGOUSTINES
GEKLAARDE BOTER

LANGOUSTINEJUS

LANGOUSTINESCHALEN
1 UI
1 PREI
1 WORTEL
1 TAKJE TIJM
1 EL TOMATENPUREE
1 BLIKJE TOMATENBLOKJES
3 DL WITTE WIJN
3 DL SLAGROOM

MANGO

2 MANGO'S
WITTE WIJN
LIMOEN
AGARAGAR
GEKLAARDE BOTER

ANSJOVISKRUIM

100 GR GEKLAARDE BOTER
5-6 ANSJOVISFILETS
100 GR PANKO

Langoustines

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaaltje. Leg de langoustines in de koeling.

Langoustinejus

Maal de scharen en pantsers van de langoustines fijn in de Robot coupe. Zet het pulp aan in een beetje olie. Voeg fijngesneden groenten toe en laat even meebakken. Voeg tomatenpuree en blokjes toe en laat weer even meebakken. Blus af met wijn en room en laat 20 minuten trekken. Zeef de jus en laat eventueel nog wat inkoken. Breng op smaak met zout en peper.

Mango

Schil de mango's en snij er dikke plakken (2 cm) van. Steek cilinders van 2 cm doorsnede en 2 cm hoog uit de mango. Doe de rest van de klein gesneden mango in een pannetje met een scheut witte wijn en wat limoenrasp en breng aan de kook. Laat de mango doorkoken tot zacht en pureer de massa. Weeg de mangopuree en meng er 1 gram agaragar per 100 g mangopuree door. Breng aan de kook en laat al roerend 2 minuten zachtjes doorkoken. Laat de puree afkoelen en opstijven in de koeling. De mangogelei terug in de Magimix doen en helemaal glad draaien. Doe over in een spuitzak en leg in de koeling tot gebruik.

Ansjoviskruim

Snij de ansjovisfilets klein en doe in een pannetje met geklaarde boter. Verhit zachtjes tot de ansjovis opgelost is in de boter en voeg de panko toe. Blijf roeren tot de panko goudbruin kleurt en haal het meteen uit de pan.

CHOCOLADEMAYONAISE

WITTE CHOCOLADE

1 EI

1 EL MOSTERD

2 EL AZIJN

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

WORCESTERSAUS

TABASCO**Chocolademayonaise**

Leg de witte chocolade in een bakje en laat die in heet water drijven tot de chocolade gesmolten is. Maak een mayonaise door de ei, mosterd, azijn en olie in een mengbeker te doen. Gebruik de staafmixer om een mayonaise te maken. Breng op smaak met zout, worcestersaus en tabasco. Voeg nu de gesmolten chocolade toe en draai glad. Doe de mayonaise over in een spuitzak.

KOOLRABI

1 KOOLRABI KNOL

OLIJFOLIE

WITTE BALSAMICO AZIJN**Koolrabi**

Snij de koolrabi dun op de snijmachine. Steek rondjes van 5 cm ui de koolrabi plakjes en doe ze in ijswater. Dep de plakjes droog en breng op smaak met olijfolie en witte Balsamico azijn.

Eindbewerking en presentatie

Doe enkele lepels geklaarde boter in een pan en karamelliseer de mango cilinders aan beide kanten erin. Doe enkele eetlepels geklaarde boter in een andere pan en dep de langoustines droog. Kruid de langoustines met zout en bak ze in de boter rondom gaar. Verdeel de langoustines en mango cilinders over de borden. Maak hoopjes ansjoviskruim op de borden met daarop toefjes chocolademayonaise. Spuit toefjes mangogelei op de borden. Nappeer wat langoustinejus over de langoustines. Versier het geheel met blaadjes dragon en plakjes koolrabi.

WE DRINKEN ERBIJ:**Dreissigacker Rheinhessen****Riesling**

Een mooie toegankelijke ronde riesling, mits niet te koel gedronken.. Perzik, gele vruchten, florale toetsen, kruidigheid en een mooie lengte doet deze riesling goed samengaan met het gerecht. Sinds 1728 bezit de fam. Dreissigacker wijngaarden rond het dorpje Bechtheim. Maar pas in 2006 vond er verandering plaats in de productie van generieke massawijn naar topkwaliteitswijn plaats. In 2009 werd Jochen Dreissigacker benoemd tot Aufstieger des Jahres benoemd. Na volledige gisting rijpt de wijn 4 maanden op het bezinksel waardoor de ronde stijl ontstaat.

Ballotine van landhoen

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LANDHOEN

3 LANDHOENEN

3 EIEREN

3 DL SLAGROOM

500 GR CHAMPIGNONS

1 BOS BASILICUM

Landhoen

Snij de landhoen in op de rugzijde. Werk nu rustig en verwijder het vel van de kip. Zorg ervoor dat het vel heel blijft. Houd de borstfilets apart. Snij het vlees van de poten af en snij het in kleine blokjes. Maal de haasjes samen met de helft van de poten fijn in de Magimix. Voeg de eieren toe en daarna de room. Draai even door en haal het uit de bak. Smeer het vel van de kippen dun in met de farce. Verdeel de basilicumblaadjes over de farce.

Bak de blokjes van de poten in boter gaar. Hak de champignons fijn en bak ze even in boter. Roer de blokjes en champignons door de overgebleven farce en breng hoog op smaak met zout en peper. Leg een filet aan een kant van het vel. Verdeel de gevulde farce over de filet en leg een tweede filet hierop. Klap de kippen dicht zodat er een “worst” ontstaat. Bind er touw om de uiteinden en om de “worst” heen om de vorm te houden. Belangrijk is dat het huid van de kippen alles goed omhuld.

Gaar de ballotines in de combistoomoven van 72°C tot ze een kerntemperatuur hebben van 60°C. Bak de kiprollades rondom bruin in boter en verwijder het touw.

JUS

KARKASSEN VAN LANDHOEN

WITTE WIJN

2 LT GEVOGELTEFOND

2 TAKJES ROZEMARIJN

Jus

Hak de karkassen van de landhoen klein en zet flink aan in olie tot ze goed bruin zijn. Blus af met witte wijn en roer de aanbaksels los. Voeg gevogeltebouillon en rozemarijn toe en kook in tot de helft. Zeef de saus en bind met wat Xantana (of beurre manié). Breng op smaak met zout en peper.

SPINAZIE

750 GR SPINAZIE

3 TENEN KNOFLOOK

50 GR PIJNBOOMPITTEN

SINAASAPPELRASP

Spinazie

Was de spinazie er verwijder de dikke stelen. Snij de knoflook in dunne plakjes. Doe de knoflook met een scheut olijfolie in een grote pan en bak heel rustig tot de knoflook kleurt. Voeg de pijnboompitten toe en zet het vuur hoog. Voeg de spinazie toe en wok tot het net gaar is. Breng op smaak met wat sinaasappelryasp en zout en laat uitlekken op een zeef.

CHAMPIGNONS

500 GR CHAMPIGNONS

2 TENEN KNOFLOOK

BLADPETERSELIE**Champignons**

Snipper de knoflook en snij de peterselie fijn. Borstel de champignons schoon en snij ze in kwarten. Bak de paddenstoelen in een laagje olie op matig vuur. Als het vocht bijna verdampt is een klont boter en de gesneden knoflook toevoegen. Bak tot de champignons kleuren. Breng op smaak met zout en peterselie.

PUREE

750 GR AARDAPPELS

750 GR PASTINAAK

1 LT MELK

BOTER**Puree**

Schil aardappels en pastinaak en snij ze in stukken. Kook de groenten gaar in half water half melk. Giet af en knijp de groenten door de pureeknijper. Breng op smaak met een klont boter en zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Snij de ballontines in 15 dikke plakken. Leg een mooie quenelle puree op de borden. Verdeel de spinazie en champignons over de borden. Leg de plakken kip tegen de puree aan en schenk er wat saus bij.

WE DRINKEN ERBIJ:**Revelation Pays d'Oc
Pinot Noir**

Catherine en Laurent Delaunay komen uit een familie van Bourgogne producenten. Net iets ten zuiden van Carcassone plantten zij de stokken van de Pinot Noir.

En zie hier het resultaat; Een stoere helder rode wijn, aroma van vers rood fruit, fris van smaak met inde afdronk herkenbaar licht houtrijping.

Mits licht gekoeld gedronken een perfecte marriage met dit heerlijke gerecht.

Aardbeien met sabayon

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

AARDBEIEN

1 KG AARDBEIEN

Aardbeien

Was eventueel de aardbeien. Verwijder de kroontjes en snij de grote aardbeien bij zodat alle stukken ongeveer even groot zijn.

SIROOP

KROONTJES VAN AARDBEIEN

SUIKER

Siroop

Doe de kroontjes van de aardbeien met suiker en een scheut water in een pan en breng aan de kook. Laat 10 minuten trekken en zeef de siroop.

SABAYON

400 GR EIDOOIERS

300 GR SUIKER

2 DL WITTE WIJN

1,5 DL MASALA

Sabayon

Maak 750 ml suikerwater (1 op 1). Geef 5 dl door aan de sorbet. Doe de dooiers, suikerwater, Masala en witte wijn in een bekken. Klop au bain-marie tot een gebonden massa ontstaat. Laat niet warmer dan 75°C worden; anders is de kans op schiften groot.

SORBET

1 FLES WITTE WIJN

5 DL SUIKERWATER (1 OP 1)

1 KANEELSTOKJE

1 STERANIJS

75 GR PROSORBET

Sorbet

Verwarm de wijn met suikerwater, kaneelstokje en steranijs tot 50°C. Laat 30 minuten trekken en verwijder kaneel en steranijs. Los de prosorbet op in de wijn en draai er sorbet van in de ijsmachine.

KLETSKOP

85 GR SLAGROOM

165 GR SUIKER

45 GR BLOEM

1 CITROEN

Kletskop

Roer suiker door de slagroom. Voeg bloem toe en roer tot een homogene massa. Rasp er de citroen in en roer goed door. Smeer het beslag dun uit op 3 silpads. Bak de kletskoppen 7-8 minuten bruin af in een oven van 180°C. Kijk regelmatig zodat de koek niet verbrand. Laat de kletskop helemaal afkoelen en breek het daarna in mooie stukken.

POEDERSUIKER

Eindbewerking en presentatie

Zeef poedersuiker over de stukken kletskop. Verdeel de aardbeien over de komborden. Schep de sabayon over de aardbeien. Leg er een stuk kletskop en bolletje sorbet bij.

WE DRINKEN ERBIJ:

La Caudrina Moscato d'Asti

Een mooie afsluiting. De lichtvoetige Moscato d'Asti, gemaakt van de muskaatdruif, behoudt zijn natuurlijke zoet en koolzuurgas door de gisting te stoppen middels sterke afkoeling van de most.