



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu juni 2015

Het Witte Goud

Spaghetti van asperge

Heilbot met spitskool en asperge

Lam met aubergine en ansjovis

Walnootspongecake met yoghurtijs

**Receptuur van Luc Kusters
Chef-kok van Restaurant Bolenius**

Wijnen zijn afkomstig van de Gouden Ton

Het Witte Goud

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ASPERGESCHUIM

750 GESCHILDE ASPERGES

10 GR ZOUT

300 GR SLAGROOM

40 GR PRO ESPUMA KOUD

Aspergeschuim

Schil de asperges. Snij de kopjes van 5 cm af en gebruik ze voor de aspergeblokjes. Pureer de asperges met zout 10 seconden in de blender. Roer slagroom door de aspergepuree. Doe het mengsel in een vacuümzak. Trek vacuüm en gaar 30 minuten in de stoomoven. Meng de Pro Espuma door de puree met behulp van de staafmixer. Zeef de puree en doe over in de ISI-fles. Breng op druk met 1 patronen en schud de fles krachtig.

ASPERGEBLOKJES

KOPJES VAN ASPERGE

STELLEN VAN PETERSELIE

Aspergeblokjes

Snij de kopjes in de lengte tweemaal zodat kwarten ontstaan. Snij de kwarten in brunoise. Neem 10-15 dunne stelen van bladpeterselie en snij fijn.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de aspergeblokjes en peterselienstelen over de komborden. Spuit wat aspergeschuim over de blokjes. Bladgoud is extreem kwetsbaar; raak het niet aan met je handen. Gebruik het puntje van een mesje om stukjes bladgoud van het papiertje over te brengen op het schuim. Gebruik 1 vel bladgoud per avond.

BLADGOUD

WE DRINKEN ERBIJ:

Montenidoli

Precies 13 jaar geleden hebben we ook een wijn Elisabetta Fagioli gedronken. Zij runt in hartje van Toscane het piepkleine domein Montenidoli, wat 'berg van de vogelnestjes' betekent. Deze gedreven en ietwat eigenwijze dame ("Ik heb geen oenoloog nodig, ik maak mijn eigen fouten wel" is een van haar statements) maakt wijnen die zoveel mogelijk het karakter van de druif en het terroir tot uitdrukking brengen. Deze versie, de "Tradizionale" wordt op de traditionele manier gevinifieerd, dat wil zeggen met een weking met de schilletjes voordat de gisting begint. De wijn krijgt geen houtrijping. Het resultaat is een mineralige, kruidige, druivige stijl wijn, die een licht vette structuur heeft; een bijzondere wijn die het ook bijzonder goed doet bij de asperges.

Spaghetti van asperge met VOC-olie

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

SPAGHETTI

15 ASPERGES

PLEISTERTAPE

Spaghetti

Schil de asperges. Snij de kopjes van 5 cm eraf. Wikkel pleistertape om je vingers. Gebruik de mandoline om “spaghetti” te maken van de asperges. Stoom de aspergespaghetti 15 minuten gaar in de stoomoven.

COULIS

AFSNIJDSEL VAN ASPERGES

ZOUT

XANTANA

SLAGROOM

Coulis

Weeg de afsnijdsel van de asperges. Doe in een pan met 1% zout en stoof gaar zonder te laten koken. Pureer de afsnijdsel in de blender en zeef het. Bind de coulis met een mespuntje Xantana. Weeg de coulis en voeg 25% slagroom toe.

KOPJES

KOPJES VAN DE ASPERGES

Kopjes

Doe de kopjes in een pan en stoof gaar met wat zout.

VOC-OLIE

NOOTMUSKAAT

KANEEL

KRUIDNAGEL

PEPER

2 DL DRUIVENPITOLIE

VOC-olie

Maak naar eigen inzicht een melange van de specerijen. Maal tot poeder in de koffiemolen. Verwarm de druivenpitolie tot 70°C en haal van het vuur. Roer de specerijen door de olie en laat trekken tot gebruik.

ASPERGE LAMELLEN

3 ASPERGES**Asperge lamellen**

Schil de asperges. Met behulp van een dunschiller lamellen trekken van de asperges.

KWARTELEI

15 KWARTELEITJES**Kwartelei**

Leg de kwarteleitjes in de sous vide bak en gaar ze 20 minuten op 62°C.

Eindbewerking en presentatie

Meng de coulis en spaghetti en verwarm het. Draai met behulp van een vork en lepel mooie bergjes aspergespaghetti op de borden. Leg de aspergelamellen tegen de bergjes aan. Schenk een theelepeltje VOC-olie naast de bergjes. Zaag de kwarteleitjes open met een kartelmes en lepel de dooier eruit met een theelepel. Leg de kwarteldooiers op de bergjes asperge.

WE DRINKEN ERBIJ:

Montenidoli Zie Het Witte Goud

Heilbot met spitskool en asperges

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

HEILBOT

HEILBOT

Heilbot

Portioneer de heilbot. Zout en wrijf de vis in met zonnebloemolie. Gaar de vis in een oven van 200°C tot een kerntemperatuur van 42°C.

CRÈME VAN ASPERGES

30 ASPERGES

SLAGROOM

Crème van asperges

Schil de asperges en snij de asperges in twee stukken. Gebruik de onderste helft voor de gefrituurde asperges. Snij de ander helft van de asperges in stukjes en gaar ze in wat slagroom, zout en water. Pureer de asperges (en kookvocht) in de blender en wrijf de crème door een zeef.

GEFRITUURDE ASPERGES

Gefrituurde asperges

Zet de onderste helft van de asperges 20 minuten in water. Droog ze goed af en frituur ze op 160°C tot ze goed gekleurd zijn. Zout ze en snijd de uiteinden dun af.

SPITSKOOL

1 SPITSKOOL

VETSPEK

Spitskool

Haal de bladeren los van de spitskool; snijd de kern eruit; snij de bladeren in stukjes en stoof ze beetgaar. Snij van koud vetspek kleine blokjes en smelt deze bij de spitskool (haal de pan van het vuur). Niet meer heet laten worden.

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegel op de borden van de aspergecrème. Leg de heilbot midden op de borden. Schik de koolbladeren op de vis. Dresseer twee gefrituurde asperges aan de rand van de borden. Rasp wat hazelnoot en koffie over de spitskool met de Microplane.

HAZELNOTEN

KOFFIEBONEN

WE DRINKEN ERBIJ:
Enate Chardonnay 234

2014. Somontano. Eén van onze best scorende wijnen van het tophuis Enate. Voor deze chardonnay gebruikt ENATE de druiven van slechts één wijngaard, in het kadaster bekend als n° 234, vandaar de naam. Heerlijk fris, mineraal en met smaaksensaties van appel, perzik en exotisch fruit maar ook een hint van wilde venkel. Mooie combi met de heilbot, asperges en niet te vergeten het vetspek.

Lamszadel met aubergine

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LAMZADEL

5 KG LAMZADEL

Lamszadel

Snij het vel van de lamszadels maar laat een randje vet zitten. Snij de filets en haasjes. Snijd het vet van de filets iets in om de 5 mm. Zout laat 5 min liggen. Braad op de vetkant tot mooi bruin en kort aan de andere kant.

SAUS

AFSNIJDSEL VAN LAMZADEL

4 UIEN

SHERRYAZIJN

2 LT KALFSBOUILLON

ZOUTE ANSJOVIS

Saus

Doe alle afsnijdsels (niet het vet) van het lam aan in een droge koude pan. Bak al roeren tot het flink gekleurd is. Haal van het vuur en roer alle aanbaksels los. Voeg uien en zout toe en bak tot alles weer goed bruin is. Blus af met sherry azijn en roer alle aanbaksels los. Voeg kalfsbouillon toe tot alles onder staat. Laat 2 uur zachtjes trekken. Spoel de ansjovis schoon met water en verwijder de graatjes.

Zeef de saus en breng op smaak met ansjovis (met de staafmixer). Als de saus te dun is met een mespuntje Xantana binden.

AUBERGINE

3 AUBERGINES

3 TENEN KNOFLOOK

ENKELE BLAADJES LAURIER

ENKELE TAKJES TIJM

Aubergine

Snijd de aubergine in de lengte doormidden en maak inkepingen. Steek hier flinters knoflook, laurier en tijm. Peper en zout de aubergines en besprenkel met olijf olie. Gaar 40 minuten in de oven 180°C. Schep de aubergine uit de schil en pureer het in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper.

SJALOTTEN

15 BANAAN SJALOTTEN

Sjalotten

Pof de sjalotten 20 min in een oven van 160°C. Schil de sjalotten en halveer ze. Bak ze op de snijkant tot ze mooi gekarameliseerd zijn. breng op smaak met zout.

BASILICUMOLIE

1 BOS BASILICUM

2,5 DL OLIJFOLIE

Basilicumolie

Cutter basilicum met olijfolie in de blender en hang uit in een doek. Doe over in een spuitfles.

BROODKRUIM

4 SNEDEN ZUURDESEMBROOD

1/2 BOS BASILICUM

1/4 BOS BLADPETERSELIE

ENKELE TAKJES DRAGON

Broodkruim

Droog zuurdesem brood in een oven van 100°C en cutter dit met verse kruiden in de Magimix. Bak kort in een beetje olie.

Eindbewerking en presentatie

Rol het lamsvlees in het broodkruim en snij het in plakken. Trek een lepel aubergine over het bord. Leg een stuk lamsvlees hiernaast en sjalot met de karamelkant naar boven. Schenk wat saus en basilicumolie op de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

BROODKRUIM

4 SNEDEN ZUURDESEMBROOD

1/2 BOS BASILICUM

1/4 BOS BLADPETERSELIE

ENKELE TAKJES DRAGON

Broodkruim

Droog zuurdesem brood in een oven van 100°C en cutter dit met verse kruiden in de Magimix. Bak kort in een beetje olie.

Eindbewerking en presentatie

Rol het lamsvlees in het broodkruim en snij het in plakken. Trek een lepel aubergine over het bord. Leg een stuk lamsvlees hiernaast en sjalot met de karamelkant naar boven. Schenk wat saus en basilicumolie op de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:**De Artadi Tempranillo**

2013. De Artadi Tempranillo komt van de jongste wijngaarden van Artadi, zoals Ribaltayo, Valdegamarra, Las Horcas, Los Mazuelos, etc. Bij deze wijn gaat het om de frisheid van het fruit, met elegant rood fruit en zachte, ronde tannines en doet de ouderwets zwaar houtgelagerdse rioja's totaal vergeten. De wijn is fris maar heeft karakter dat uitstekend bij het lam past.

Walnootspongecake met yoghurtijs

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

YOGHURTIJS

1 LT GRIEKSE YOGHURT

100 GR SUIKER

200 GR GLUCOSE

2 GR CORTINA

8 GR GELATINE

60 GR PRO SORBET

GEVRIESDROOGDE YOGHURT

Yoghurtijs

Breng suiker, glucose en cortina aan de kook. Los de gewelde gelatine door het mengsel en roer de yoghurt en pro sorbet erdoor tot het opgelost is. Draai er ijs van met de ijsmachine. Garneer later met gevriesdroogde yoghurt korrels.

VINAIGRETTE

100 GR APPELAZIJN

50 GR WITTE WIJN AZIJN

50 GR APPELSTROOP

250 GR BOTER

Vinaigrette

Reduceer de azijnen en stroop tot de helft. Verwarm de boter tot mooi bruin. Meng de ingekookte azijn met de warme bruine boter.

PRALINE

100 GR GEMENDE NOTEN

50 GR SUIKER

Praline

Maak karamel van de suiker en meng de noten erdoor. Laat afkoelen en cutter in de Magimix.

SPONGECAKE

215 GR WALNOTEN

165 GR POEDER SUIKER

150 GR EIGEEL

240 GR EIWT

1 GR ZOUT

40 GR TEMPURA BLOEM

KARTONNEN KOFFIEBEKERS

Spongecake

De walnoten met poedersuiker in de Magimix fijn malen.

Eigeel en eiwit er al mengend bij gieten

Zout en bloem goed mengen en dan door de massa spatelen.

De massa zeven en in een kidde met twee patronen.

Opspuiten in kartonnen bekertjes per 2 in de magnetron 1 minuut garen. Laten afkoelen en uit de bekertjes knippen. Fatsoeneer de cakejes.

GARNERING

2 GRANNY SMITH APPEL

100 GR APPELSTROOP

Garnering

Granny Smith appel in dunne plakjes snijden en met een steker rondjes van 2,5 cm uitsteken. Appelstroop afvullen in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de spongecake over de borden. Leg een bolletje yoghurtijs tegen de cake aan. Versier de borden met vinaigrette, praline, rondjes appel en dotjes appelstroop.

WE DRINKEN ERBIJ:
Beaumard 2014

2011 Coteaux du Layon. Mildzoete wijn met elegantie en mineraliteit. Van oude wijnstokken, overrijpe druiven en soms al druiven met edelrot. Helder goudgele kleur, In de neus rijp en groen, lentebloesem, peer, honing, groene varens en mineraliteit. Elegante en evenwichtige lichtzoete wijn met veel frisheid door de fijne zuren. Lange finale die fluweelzacht blijft natalmen met veel fruit en minerale tonen.