



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu oktober 2015

Crostini met pompoen

Bas Wiegel

Cannelloni met knolselderij en truffel

Niven Kunz

Scholballotine met aardpeer

Edwin Vinke

Longhaas met groene kool

Ron Blaauw

Haagse hopjes met gezouten mascarpone

Niven Kunz

Wijnen zijn afkomstig van

Nan

Crostini met pompoen

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

CROSTINI

ZUURDESEMBROOD

KNOFLOOK

POMPOEN

1 HAIKIDO POMPOEN

OLIJFOLIE

SINAASAPPEL

PIMENT D'ESPELETTE

CITROEN

BERGENS BLONDE

NEDERLANDSE DROGE WORST

BIESLOOK

KERVEL

WE DRINKEN ERBIJ:

VESEVO

GRECO DI TUFO

Begin met de pompoen!

Crostini

Snij 15 plakken van het zuurdesembrood. Toast de plakken brood met een beetje olijfolie op de grillplaat tot ze knapperig van buiten en nog zacht van binnen zijn. Wrijf ze daarna twee keer in met knoflook.

Pompoen

Schil de pompoen en verwijder de zaden. Snij de pompoen in niet te grote stukken en marineer 30 minuten in olijfolie, sinaasappelsap, piment d'Espelette, zout en peper. Rooster de pompoen 45 minuten in een oven van 180°C goed gaar en zacht. Laat de pompoen 30 minuten afgedekt rusten. Draai de pompoen glad in de Magimix. Voeg eventueel wat olijfolie toe en breng op smaak met citroensap en zout en peper.

Kook de marinade met een beetje suiker in tot een dunne saus.

Worst en kaas

Snijd de worst op de machine in mooie dunne schuine plakken. Snijd de kaas op crostini-grootte en bewaar in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Smeer crostini dik in met pompoencrème. Doe op de helft van de crostini kaas en op de andere helft dakpansgewijze plakjes worst. Versier het bord met wat bieslook en kervel. Doe wat marinade erover heen. Leg op een crostini met een plakje kaas en één met worst op het bord.

We hebben onze focus gelegd bij het kiezen van de wijn op de pompoen. Lekker zoet en daarnaast het kaasje met veel eiwit. We kwamen uit bij deze Italiaan uit Campania, vlak bij de Vesuvius. De wijn heeft een mooi zoetje met geuren van abrikoos, perzik en peer. De wijn, gemaakt van de Greco druif (100%), is zacht en elegant en heeft een goede zuurgraad. Daardoor is deze evenwichtig van aard. De fruittonen blijven op de achtergrond met in de afdronk een bittertje van amandelen. De Greco (de naam zegt het natuurlijk al, komt oorspronkelijk uit Griekenland en staat nu al eeuwen in het Italiaanse plaatsje Tufo.)

Cannelloni met knolselderij en truffel

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

CANNELLONI

300 GR BLOEM

3 EIERN

1 EL OLIJFOLIE

ZOUT

KNOLSELDERIJ

½ KNOLSELDERIJ

VULLING

1 KNOLSELDERIJ

MELK

BOTER

SCHUIM

KOOKVOCHT KNOLSELDERIJ

LECITE**Cannelloni**

Draai pastadeeg van bloem, eieren, olijfolie en een beetje zout in de Magimix. Laat het deeg 30 minuten rusten en draai er dunne plakken van. Snij de deegplakken in stukken van 10x10 cm op stand 5. Maak 15 vierkantjes. Kook ze in gezouten water en spoel af met koud water. Bewaar de plakken op een theedoek.

Knolselderij

Schil de knolselderij en snij het in plakken van 1,5 mm op de snijmachine. Steek 45 rondjes van 2,5 cm doorsnede uit de plakjes. Snij de rest in 3 mm blokjes. Kook blokjes en rondjes gaar in gezouten water en dompel direct in ijswater. Bewaar helft van de blokjes voor de garnering en geef de andere helft van door voor de vulling. Houd de knolselderij afgedekt in de warmhoudkast.

Vulling

Schil de knolselderij snij het in kleine blokjes. Kook de knolselderij gaar in melk en water met een beetje zout. Giet af maar bewaar het kookvocht voor de schuim. Pureer de knolselderij met een klont boter glad in de Magimix. Breng vrij hoog op smaak met zout en peper. Roer de blokjes knolselderij door de puree en doe over in een spuitzak. Houd warm.

Schuim

Neem 5 dl warme kookvocht van de knolselderij en voeg 3 gr Lecite toe met behulp van de staafmixer. Schuim het op met de aquariumpomp.

BEURRE NOISETTE

250 GR BOTER

25 GR HAZELNOTEN

ZOUT

Beurre noisette

Rooster de hazelnoten tot ze beginnen te kleuren. Hak de noten tot gruis. Smelt boter in een pan tot het schuimt. Schep het schuim eraf. Verhit de overgebleven boter tot bruin en nootachtig van smaak (165°C). Meng de noten door de boter en nog wat vlokken Maldon. Houd het warm.

Eindbewerking en presentatie

Snij zo dun mogelijke plakjes van de truffel met behulp van de truffelschaaf. Spuit een streep vulling van 3 cm dik op de pastaplakken. Rol voorzichtig op tot cannelloni. Leg de cannelloni op een beboterde gastroplaat en stoom 5 minuten in de stoomoven. Verdeel de knolselderijblokjes over de borden. Leg de cannelloni op de blokjes. Lepel de beurre noisette over de cannelloni. Versier met rondjes knolselderij en plakjes truffel. Lepel wat melkschuim rondom en decoreer met de tuinkers.

3 ZOMERTRUFFELS

1 BAKJE TUINKERS

WE DRINKEN ERBIJ:
LIMOUX CHARDONNAY

De Limoux Chardonnay is een blend voor 95% bestaande uit Chardonnay en 5% uit Mauzac. De producent van de wijn is Astruc, Hun wijngaard beschikt over een klei, kalkhoudende ondergrond, met hier en daar kiezels. Er is sprake van houtopvoeding op eiken houten vaten, waarvan 1/3 nieuw en 2/3 2 jaar oud. De helft van deze vaten is Frans, de andere helft Amerikaans. De kleur van de wijn is goudgeel, de aroma's bevatten tonen van brioche, noten, ananas, limoen en kweepeer. Limoux Chardonnay is full bodied, maar verrassend licht, levendig, rijk en heeft een opmerkelijke lengte.

NB we drinken deze wijn door bij het volgende gerecht!

Scholballotine met aardpeersoep

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

SCHOLBALLOTINE

800 GR SCHOLFILET

4 EIERN

2,5 DL SLAGROOM

2 PREI

KERRIETUILLES

50 GR BOTER

25 GR BLOEM

2 EL ZOETE SOJASAU

2 EL KERRIE

40 GR POEDERSUIKER

1 EL RIJSTAZIJN

AARDPEERSOEP

2 KG AARDPEER

100 GR BOTER

1 LT KIPPENBOUILLON

5 DL MELK

1 DL SLAGROOM

KRABSCHUIM

3 KRABBEN

3 EL CRÈME FRAÎCHE

SCHEUTJE COGNAC

5 DL STERKE KIPPENBOUILLON

LECITE

WE DRINKEN ERBIJ:
ZIE HIERBOVEN

Gebruik de kleine komborden.

Scholballotine

Snij wit van de prei ragfijn. Maal het visvlees in de Magimix. Voeg een voor een de eieren al malend. Voeg de slagroom toe en maal nog even. Roer prei door de farce en breng op smaak met zout en peper. Rol de farce op in plasticfolie. Maak “worsten” van 4 cm dik. Gaar de ballotines 20 minuten in de stoomoven.

Kerrietuilles

Roer de boter zacht. Roer alle ingrediënten samen tot een zachte deeg. Smeer dunne koekjes op bakpapier met de bolle kant van een lepel en bak (ongeveer 6 minuten) af in een oven van 180°C tot knapperig. Laat afkoelen en haal daarna van het papier los.

Aardpeersoep

Schil de aardperen en snij ze in grove stukken. Stoof ze in de boter tot ze beginnen te kleuren en voeg de bouillon toe. Stoof tot ze gaar zijn en voeg daarna de melk en slagroom toe. Laat even doorkoken en maal de soep glad met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper en zeef eventueel de soep.

Krabschuim

Maak een court bouillon door de groenten grof te snijden en 20 minuten te laten koken. Doe de krabben in de kokende bouillon en laat 2 minuten doorkoken. Haal van het vuur en laat de krabben afkoelen in de bouillon en haal ze daarna uit. Haal het vlees uit de poten en let goed op dat geen gruis mee komt. Verwijder het achterste gedeelte van de onderkant van de koppen van de krabben. Lepel de kop leeg, vermeng met crème fraîche, cognac en de kippenbouillon. Verwarm zachtjes al roerend tot 80°C. Laat beslist niet koken! Zeef en breng op smaak met zout en peper. Voeg 3 gr lecite toe met behulp van de staafmixer. Schuim het op vlak voor het opdienen (met staafmixer of aquariumpomp).

Eindbewerking en presentatie

Snij de visworst in plakken van 6 cm en leg in de komborden. Verdeel krabvlees op de ballotines. Schenk aardpeersoep rondom en lepel wat schuim op de soep. Versier met een tuille op de rand van het bord.

Longhaas met groene kool

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LONGHAAS

1,5 KG LONGHAAS

Longhaas

Ontvries de longhaas. Verwijder ook de pees in het midden. Bestrooi het vlees met zout en bak het 2 minuten aan ieder kant. Laat eventueel even in de oven verder garen tot de gewenste gaarheid heeft. Maal er peper over en snij in mooie plakken.

GROENE KOOL

2 GROENE KOLEN

200 GR SUIKER

15 PLAKJES BLADERDEEG

15 BAKJES VAN 10 CM

Groene kool

Snij plakken van 1 cm van de kolen. Stoom de kool 5 minuten in de stoomoven. Laat de kool uitlekken op een doek. Smelt de suiker tot karamel en doe één eetlepel karamel in ieder bakje. Plaats hierop een plak groene kool. Prik de plakjes bladerdeeg in met een vork. Bedek de bakjes met bladerdeeg en druk goed aan. Bak de tarte tatins 15 minuten af in een oven van 180°C tot het bladerdeeg gaar is.

GORGONZOLACRÈME

1 DL MELK

1,5 DL SLAGROOM

50 GR EIDOOIER

250 GR GORGONZOLA

Gorgonzolacrème

Klop slagroom redelijk stijf. Breng melk en eidooier roerend aan de kook en voeg al roerend gorgonzola toe tot het opgelost is. Zeef de saus en spatel de geslagen slagroom erdoor. Doe de saus over in de ISI-fles. Houd warm.

GROENE PEPERSAUS

1 SJALOTTEN

0,5 DL RODE WIJN

20 GR GROENE PEPEKORRELS

2,5 DL KALFSBOUILLON

50 GR CRÈME FRAÎCHE

Groene pepersaus

Snij de sjalott fijn en fruit licht. Voeg de rode wijn toe en laat inkoken tot het bijna verdampt is. Giet de azijn van de pepers en voeg peperkorrels en bouillon toe en breng weer aan de kook. Roer de crème fraîche erdoor en zeef de saus. Druk goed door de zeef en breng op smaak met zout.

SJALOTTEN

10 BANAANSJALOTTEN

Sjalotten

Snij de sjalotten in de lengte doormidden en kook ze beetgaar. Laat uitlekken op keukenpapier en schroei de snijkant tot het mooi gekleurd is in een drupje olie. Pel de schelpjes voorzichtig los.

AUBERGINE
3 AUBERGINES
EIWIT
BLOEM
MUNT
BASILICUMBLAADJES

Aubergine

Snij aubergines dwars in ronde plakken van 1 cm dikte. Bestrooi de plakken met zout en laat 15 minuten liggen. Dep de plakken droog. Klop eiwit stijf en roer bloem, gesneden munt en basilicum erdoor. Haal de aubergine door het beslag en bak goudbruin in een flink laagje olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

BIESLOOK

Eindbewerking en presentatie

Leg een tarte tatin van groene kool op de borden met daartegen enkele plakken longhaas. Lepel wat groene pepersaus aan een kant en spuit wat gorgonzolasaus aan de andere kant van het vlees. Leg een plak aubergine op de borden. Sprenkel wat gesneden bieslook in de sjalotschelpen en versier het gerecht met drie schelpjes.

WE DRINKEN ERBIJ:
<u>ERRÁZURIZ 1870</u>
<u>RED BLEND</u>

De Errázuriz 1870 Red Blend uit het Chileense wijngedebied Rapel Valley. Deze rode wijn is in 2010 geogst door het wijnhuis Viña Errázuriz. De blend is van cabernet sauvignon (55%), syrah (25%), malbec (15%), cabernet franc (5%) die met de hand zijn geplukt. Deze wijn rijpte 12 maanden op Frans eikenhouten vaten. De wijn heeft een levendige purperen kleur. Deze speciale cuvée heeft aangename aroma's van jong rood fruit, milde specerijen en bloemige tonen. De wijn heeft een krachtige maar elegante structuur. De rijping op Frans eikenhout geeft de wijn diepgang en een intense lange afdronk. Door deze wijn te decanteren zal hij zich ook op jonge leeftijd al prachtig presenteren. Past zowel bij de longhaas als de goene kool.

Haagse hopjes met gezouten mascarpone

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KOFFIESORBET

5 DL KOFFIE

60 GR SUIKER

4 BLAADJES GELATINE

Koffiesorbet

Maal koffie en zet zeer sterke koffie in de perculator. Wel de gelatineblaadjes in koud water. Los de suiker op in de koffie en roer de gelatine erdoor tot het opgelost is. Maak er sorbet van in de ijsmachine en maak kleine bolletjes sorbet op een stuk bakpapier en laat verder opstijven in de vriezer..

CRUMBLE

50 GR BLOEM

50 GR SUIKER

50 GR AMANDELPOEDER

10 GR OPLOSKOFFIE

10 GR CACAOPOEDER

50 GR ZACHTE BOTER

Crumble

Meng bloem, suiker, amandelpoeder, oploskoffie en cacao poeder door elkaar. Wrijf zachte boter er met de hand doorheen tot een crumble ontstaat. Verdeel de crumble over een met bakpapier bedekte gastroplaat en bak het 20 minuten in een oven van 160°C tot goudbruin en knapperig.

CHIPS

40 HAAGSE HOPJES

Chips

Maal de hopjes in de vijzel tot poeder. Strooi met een zeef een dun laagjes hopjespoeder op een stuk bakpapier en laat 1- 2 minuten in een oven van 170°C smelten tot een dun laagje. Laat afkoelen en breek het daarna in mooie stukken.

KOFFIEGEL

2 DL KOFFIE

100 GR SUIKER

4 GR AGARAGAR

Koffiegel

Breng koffie met suiker en agaragar aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Stort de koffie in een bakje en laat opstijven in de koeling. Als het helemaal stijf is de gelei in de Magimix tot gel draaien en overdoen in een spuitzak.

MASCARPONECRÈME

250 GR MASCARPONE

30 GR POEDERSUIKER

1 TL ZOUT

Mascarponecrème

Sla de mascarpone met poedersuiker en zout tot een crème en doe over in een spuitzak..

HOPJESCRÈME

20 HAAGSE HOPJES

500 GR MASCARPONE

Hopjescrème

Maal de hopjes fijn in de vijzel. Los hopjespoeder in heel weinig heet water op en klop door de mascarpone. Doe de hopjescrème over in een spuitzak.

HONNY CRESS

Eindbewerking en presentatie

Doe een klein hoopje crumble op de borden. Leg hier een bolletje koffiesorbet op. Spuit een bol mascarponecrème en een bol hopjescrème en decoreer met toefjes koffiegel. Versier met Honny cress en een stuk hopjeschip.

WE DRINKEN ERBIJ:

Hopjeswijn bij de Haagse hopjes. Deze Dulce wordt gemaakt van 100% Malbec druiven. Deze wijn heeft een violette, bijna zwarte kleur met een hoge intensiteit en lichte tonen. In de neus komen intense, rijke aroma's naar voren van bramen, zwarte bessen, chocolade en hints van koffie. In de mond smaken van rijpe pruimen, marmelade en chocolade, met een volle body, zachte tannines en een lange afdronk. Veel geconcentreerde aroma's met een fijne textuur dankzij de goede balans van natuurlijke suikers en de zuurgraad.