



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu maart 2016

Makreel rilette met hangop

Portobello met geitenkaas en bietensaus

Boudin van garnalen met venkelsaus

Kalfszwezerik met witlof en eendenlever

Couscous pannacotta met sinaasappel en munt

Wijnen zijn afkomstig van

Wijnhandel Nan

Makreel rilette met hangop

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

MAKREEL RILETTE

750 GR GEROOKTE MAKREEL

300 GR HANGOP

3 EL DILLE

GLADDE MOSTERD

AARDAPPELZALF

750 GR KRUIMIGE AARDAPPELS

300 GR HANGOP

OLIJFOLIE

CITROEN

AARDAPPELCHIPS

3 TRUFFELAARDAPPELS

APPEL-KNOLSELDERIJSALADE

1 GRANNY SMITH APPEL

100 GR KNOLSELDERIJ

2 EL HANGOP

RUCOLA CRESS

MUSTARD CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Domaine de La Baume
Sauvignon Blanc**

Makreel rilette

Pluk de gerookte makreel. Let goed op de kleine gaatjes. Laat 30 stukjes van 1 cm heel. Prak de makreel fijn en roer de hangop erdoor. Breng op smaak met gehakte dille, mosterd, zout en peper.

Aardappelzalf

Schil de aardappels en snijd ze in stukjes. Kook goed gaar in gezouten water. Wrijf de aardappels door een zeef en roer de hangop erdoor. Breng op smaak met olijfolie, citroensap, zout en peper. Doe de zalf over in een spuitzak.

Aardappelchips

Was de truffelaardappels en snij ze in dunne plakjes op de snijmachine (met schil). Frituur de chips krokant in een laagje olie en laat uitlekken op keukenpapier. Breng op smaak met zout.

Appel-knolselderijsalade

Snij appel en knolselderij in flinterdunne julienne. Maak direct aan met hangop en breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Leg een quenelle makreel rilette op de borden. Spuit dopjes/hoopjes aardappelzalf op de borden. Versier met appel-knolselderijsalade en de cress soorten. Steek er truffelaardappelchips in het gerecht.

Bij het vetje van de makreel deze moderne, minerale witte wijn uit de Franse Languedoc. De goudgroene wijn heeft aroma's van limoen, roze grapefruit en asperges. De smaak is intens en mineralig met een zoete frisheid en verrassend lange afdronk.

Domaine de La Baume Sauvignon Blanc wordt voor 100% gemaakt van eigen Sauvignon Blanc druiven uit de wijngaarden van het Domaine zelf. De wijn wordt modern gevinifieerd middels een pneumatisch pers met koude stabilisatie en koele fermentatie met daarna een tijdje rijping in RVS vaten. De wijn heeft opvallende, aromatische geuren van limoen, roze grapefruit en asperges met intense en minerale smaken en een zoete frisheid op het gehemelte.

Portobello met geitenkaas en bietensaus

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

PORTOBELLO

15 PORTOBELLOS

750 GR CHAMPIGNONS

120 GR BOTER

2 TEENTJES KNOFLOOK

3 EIDOOIERS

15 PLAKJES GEITENKAAS

30 PLAKJES BLADERDEEG

MALDON ZOUT

Portobello

Snij de steeltjes van de portobellos. Rooster de portobellos 20 minuten in een oven van 160°C met wat boter. Snij champignons en steeltjes van de portobellos fijn en bak in boter met de gesnipperde knoflook tot de paddenstoelen bruin zijn. Pureer de champignons in de Magimix en bak verder tot de massa redelijk droog is. Laat de massa afkoelen. Rol de plakjes bladerdeeg dun uit. Kwast eidooier op de randen van het bladerdeeg; leg een plak geitenkaas van 1½ cm dikte midden op het deeg en hierop een portobello. Neem een flinke eetlepel duxelles op een paletmes en druk het wat plat. Schuif de duxelles op de portobello en dek af met een tweede plakje bladerdeeg. Druk de randen goed dicht en snij/ steek de randen los. Steek een gaatje voor het stoom aan de bovenkant van het bladerdeeg; strooi er een beetje Maldon zout op en bak 20 minuten af in een oven van 180°C.

BIETENSAUS

1,5 LT BIETENSAP

250 GR ACETO BALSAMICO

1,5 DL OLIJFOLIE

XANTANA

Bietensaus

Kook bietensap en Balsamico in tot de helft. Bind de saus wat met Xantana en werk af met olijfolie en zout.

Eindbewerking en presentatie

Snij de portobellos doormidden en leg ze “open” op de borden. Versier de borden met bietensaus.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Fleur de L' Amaurique Rosé,
Cotes de Provence, Frankrijk**

Gemaakt van de druiven: Grenache (80%) en Cinsault (20%)

Portobello met geitenkaas en biet... dat vraagt om een lichte rosé. Deze keer eentje met Nederlandse roots. De familie de Groot maakt bij Le Luc (even boven Saint Tropez) deze smakelijke rosé.

Verfijnd met veel primair fruit en een soepele afdronk met een lichte mineraliteit.

Boudin met garnalen en venkelsaus

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

GARNALEN BOUDIN

VARKENSDARM

300 GR GAMBA'S

100 GR KIPFILET

100 GR GEKOOKTE HAM

100 GR CASINOBROOD

2 DL MELK

2 SJALOTTEN

2 EIEREN

1 EL MAÏZENA

2,5 DL SLAGROOM

20 ML SHERRY

BLADPETERSELIE

Garnalen boudin

Wel de varkensdarm 30 minuten in koud water en spoel het goed uit.

Snij kipfilet en ham in blokjes en cutter fijn in de Magimix. Snij korstjes van het brood en doe over in een bekken met het melk. Roer tot het melk opgenomen is en een broodpasta ontstaat. Snipper de sjalotten en fruit kort in wat boter. Snij de gamba's in kleine brunoise. Hak peterselie fijn. Meng alle ingrediënten goed in een kom en breng op smaak met zout en peper. Doe een worstentrechter in een spuitzak en doe de massa in de spuitzak. Rijg de varkensdarm over de trechter en duw de massa in de darm. Knoop de uiteinden van de worst dicht en vorm 30 kleine worstjes of 15 grotere worsten. Gaar de worstjes 30 minuten in de combistoom oven op 75°C. droog de worstjes en bruin ze in olijfolie vlak voor het opdienen.

KURKUMABOTER

1 UI

½ GRANNY SMITH APPEL

1 EL KURKUMA

1 DL WATER

100 GR BOTER

Kurkumaboter

Fruit de gesnipperde ui in een beetje olie. Voeg gesnipperde appel, kurkuma en water toe en laat 10 minuten stoven. Pureer de massa met de staafmixer en laat wat afkoelen. Roer de zachte boter door de puree en laat in de koeling opstijven.

VENKELSAUS

3 KNOLLEN VENKEL

1 GRANNY SMITH APPEL

KURKUMABOTER

TOGARASHI

CITROEN

Venkelsaus

Maak sap van de venkelknollen. Kook het sap in tot de helft. Voeg de gesneden appel toe en kook nog eens 5 minuten. Druk de saus door een zeef. Verwarm de saus vlak voor het opdienen en roer de koude kurkumaboter erdoor tot een mooie saus ontstaat. Breng op smaak met togarashi, citroensap en zout.

VENKELOLIE

1 BOS VENKEL

0,5 DLZONNEBLOEMOLIE

1 DL OLIJFOLIE

Venkelolie

Houd wat plukjes venkel achter voor de garnering. Blancheer de venkel 15 seconden en doe direct over in ijswater. Dep de venkel goed droog en doe over in de Magimix. Voeg de oliën toe en draai tot een gladde groene olie. Laat 1 uur infuseren en zeef de olie. Doe over in een spuitfles.

PLUKJES VENKEL

WE DRINKEN ERBIJ:
Château Paul Mas -
Belluguet Blanc 2013
Appellatie AOC Coteaux du
Languedoc

Eindbewerking en presentatie

Lepel wat saus op de borden. Druppel de venkelolie in de saus. Snij één worstje doormidden en plaats de worstjes op de borden.

LET OP!!!

DEZE WIJN KAN MEN OOK DOORDRINKEN BIJ HET HOOFDGERECHT, VOOR WIE WIT PREFEREERT.

Een blend van 25% Grenache Blanc, 30% Roussanne en 45% Vermentino uit de Languedoc.

De wijngaard ligt op zo'n 35 kilometer ten westen van Montpellier, in het gebied Terrasses du Larzac, een gebied dat op weg is om de AOP status te behalen. De bodem bevat veel kiezels, die de warmte van de dag 's nachts weer uitstralen.

Deze wijn heeft enkele maanden houtopvoeding gehad op Frans en Amerikaans eiken. (bij gecontroleerde, lage temperatuur (16° C). 50% Malolactische vergisting.) Helder geel/groen van kleur en in de neus fris met nuances van mango en ananas, daarnaast ook tonen van vanille en brioche. Vol en stevig van smaak met fris fruit en een lange afdronk. Een uitstekende partner voor stevige zeevis.

Kalfszwezerik met witlof en eendenlever

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ZWEZERIK

1,5 KG KALFSZWEZERIK

Zwezerik

Spoel de zwezerik goed in koud water. Blancheer kort in gezouten water en koel snel af. Ontvlies de zwezerik en portioneer in 15 stuks.

Bak de zwezerik in olie op hoog vuur tot ze mooi gekleurd en krokant zijn (regelmatig draaien). Zout en peper ze pas op het moment dat ze opgemaakt worden.

EENDENLEVER

15 PLAKJES EENDENLEVER

Eendenlever

Snij krullen eendenlever op de snijmachine op stand 5. Bewaar de eendenlever in de koeling tot de opmaak. Breng goed op smaak met zout en peper.

COURGETTE

2 COURGETTES

Courgette

Snij de courgettes in lange dunne plakken op de snijmachine (stand 8). Grill de plakken kort met wat olijfolie. Breng op smaak met zout en peper.

WITLOF

1½ KG WITLOF

VLIERBLOESEM SIROOP

NOOTMUSKAAT

1 SINAASAPPEL

Witlof

Snij de witlof in stukjes van 1 cm. Bak de witlof in olijfolie op hoog vuur. Breng hoog op smaak met vlierbloesem siroop, zout en peper. Rasp er de schil van de sinaasappel over.

Druk de plakken courgette tegen de binnenwand van een steker van 6 cm. Vul op met witlof. Druk goed aan. Verwarm de ringen vlak voor het uitserveren in de oven.

PORTSAUS

4 DL RODE PORT

OLIJFOLIE

Portsaus

Kook de port in tot stroperig. Vlak voor het uitserveren de port weer opwarmen en monteren met olijfolie.

APPELBOLLETJES

4 ELSTAR APPELS

4 EL HONING

Appelbolletjes

Schil de appels en maak er kleine bolletjes van met behulp van de parisienneboor. Karamelliseer de honing. Prik een appelbolletje op een cocktailprikker en doop in de honingkaramel. Herhaal voor alle bolletjes.

Eindbewerking en presentatie

Druk in inhoud van de ringen midden op de borden. Leg hier een hierop een stuk zwezerik en tenslotte een krul eendenlever. Verdeel de appelbolletjes rondom. Druppel wat portsaus op de borden en versier met Apple blossom en Accla cress.

APPLE BLOSSOM

ACCLA SRESS

WE DRINKEN ERBIJ:
Jurtschitsch Zweigelt

Voor wie het zat is de hele avond wit te drinken past deze Zweigelt prima bij de zwezerik.

Deze wijn heeft veel rijp kersenfruit en een verfrissend karakter. Een levendige rode wijn, vol spanning maar geeft ook een zijdezachte indruk. De wijn is te vergelijken met een Beaujolais. Biologisch geteeld. Elegante wijn gemaakt van 100% zweigelt druiven. Mooie tonen van rijp rood fruit met finesse en bomvol rood sap. Heerlijk om licht gekoeld te drinken.

Zweigelt : een kruising van St. Laurent en Blaufränkisch, ontwikkeld door Dr. Zweigelt. Staat in alle Oostenrijkse wijngebieden en beslaat ongeveer 14% van de aanplant.

Couscous pannacotta met sinaasappel en munt

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

PANNACOTTA

200 GR COUSCOUS

220 GR KOKEND WATER

100 GR SUIKER

250 GR YOGHURT

1 BLAADJE GELATINE

ENKELE MUNT BLAADJES

Pannacotta

Laat de gelatineblaadjes in koud water wellen. Breng water aan de kook; giet over de couscous en laat 10 minuten afgedekt staan. Roer de couscous los met een vork. Verwarm de helft van de yoghurt met suiker en los de gelatine erin op. Doe de andere helft van de yoghurt met de muntblaadjes in de blender en draai glad. Meng alles door elkaar en doe over in 15 kleien ringen. Laat de pannacotta opstijven in de koeling.

SINAASAPPELSAUS

10 SINAASAPPELS

250 GR SUIKER

Sinaasappelsaus

Snij de boven- en onderkant van de sinaasappels. Schil ze zo dik dat er geen schil achterblijft. Snij de partjes los van de sinaasappels. Knijp het sap uit de restant van de sinaasappels en leng aan tot 250 ml met sinaasappelsap. Breng suiker met wat water aan de kook en kook in tot een lichte karamel. Blus af met sinaasappelsap en roer tot een gladde saus. Voeg de sinaasappelpartjes toe en laat afkoelen

MUNTSIROOP

1 BOS MUNT

100 GR BABY SPINAZIE

1 DL SIROOP (1 OP 1)

1 EL ZONNEBLOEMOLIE

Muntsiroop

Blancheer munt en spinazie 10 seconden in kokend water en doe direct over in ijswater. Dep goed droog en doe over in de blender. Pureer samen met siroop en olie tot een gladde siroop en zeef.

CHOCOLADE TUILLE

100 GR BOTER

2 EIWITTEN

2 EL POEDERSUIKER

2 EL MAÏZENA

1 EL CACAO

Chocolade tuille

Roer de boter zacht. Roer alle ingrediënten door elkaar tot een gladde pasta. Maak er mooie dunne tuilles van en bak kort af in een oven van 175°C. Let op dat de tuilles niet verbranden.

Eindbewerking en presentatie

Stort de pannacotta op de borden en verdeel de sinaasappelpartjes rondom. Lepel wat sinaasappelsiroop en muntsiroop rondom en versier met de chocolade tuilles en kleine blaadjes munt.

WE DRINKEN ERBIJ:

Muscat de St Jean de Minervois. Paul Mas

Als je van het dessert een feestje wilt maken, moet je er deze zoete wijn eens bij schenken. Hij is goudgeel en heeft heel veel smaak. Het is alsof je een hap neemt van sappige, rijpe muskaatdruiven. Deze komt uit de Minervois, in het zuiden van Frankrijk. Het is een zogenaamde 'vin doux naturel'. Tijdens de vergisting, voordat alle suiker is omgezet in alcohol, voegt de wijnmaker alcohol toe aan de most. Doordat gisten bij een alcoholgehalte van 14 à 15% niet meer kunnen werken, stopt de vergisting. Er blijft dus suiker achter in de wijn en die geeft een 'vin doux naturel' zijn zoete smaak. Je kunt 'm het beste direct vanuit de koelkast serveren.