



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu april 2016

Grove tartaar van zeebaars met 'tigermilk'

Kabeljauw met kokos-limoensaus

Eendenlever met umeboshicrème

Reerug met olijf-notenkorst

Chocoladeballon met koffie en praliné

Receptuur van Richard van Oostenbrugge

**Wijnen zijn afkomstig van
Chabrol**

Grove tartaar van zeebaars met 'tiger milk'

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ZEEBAARS

1 KG ZEEBAARSFILET

1 KG ZOUT

TIGERMILK

60 GR SUIKER

60 GR ZOUT

500 GR WITTE UI

25 GR KNOFLOOK

25 GR GEMBER

135 GR AFSNIJDELS VAN DE

KABELJAUW

175 GR IJS

200 GR PASSIEVRUCHTCOULIS

15 GR LIMOENSAP

ZUURDESEMBROOD

1 ZUURDESEMBROOD

500 GR BOTER

1 GRAPEFRUIT

1 SINAASAPPEL

1 CITROEN

2 LIMOEN

BIESLOOK

PIMENT D'ESPELETTE

FRISÉ

GHOA CRESS

RED SOREL

WE DRINKEN ERBIJ:

**Monnières Saint Fiacre Cru
Communal Muscadet Sèvres
et Maine 2010 Domaine
Veronique Günther-Chéreau**

Zeebaars

Haal het vel van de filets af. Bedek de zeebaars met ruim zout en laat 3 minuten pekelen. Spoel goed af en dep droog. Snij de filets in kleine blokjes (1x1 cm) en zet in de koeling tot het opdienen.

Tigermilk

Doe suiker, zout, ui, knoflook, geraspte gember en witvis in de Magimix en draai glad. Weeg 100 gr af en doe in de blender samen met de rest van de ingrediënten (behalve limoensap). Draai glad en laat uitlekken over een zeef. Vang het vocht op en druk goed door de zeef zodat alle vocht eruit geperst wordt. Breng op smaak met limoensap.

Zuurdesembrood

Pluk de binnenkant eruit. Klaar de boter en frituur de stukjes brood goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

Eindbewerking en presentatie

Doe de zeebaars blokjes in een bekken en roer de tiger milk en fijngesneden bieslook door. Laat een paar minuten marinieren en verdeel de vis en marinade over de borden. Rasp er schil van de grapefruit, sinaasappel, citroen en limoen over. Sprengel een klein beetje piment d'espelette over de vis. Versier het geheel met stukjes zuurdesembrood, plukjes frisé en de blaadjes cress.

Eindelijk is er een Nederlandse importeur die een schitterende Muscadet op de kop heeft weten te tikken. Niet zo'n schrale piswijn, zoals we die van vroeger uit de AH kennen, maar eentje met een sterk karakter. Mede dankzij zijn oude stokken: 65 jaar en ouder. Zoiets zochten we bij de zeebaars en de "Tiger Milk" Monnières Saint Fiacre is een gemeente die in het midden van de Muscadetstreek ligt, even ten zuiden van Nantes. Een prachtig glooiend gebied met een terroir met voornamelijk leisteen, silex en vulkanisch gesteente. Monnières Saint Fiacre is een cru in de muscadet met een eigen appellatie. Véronique en dochter Aurore maken bij goede jaren deze speciale cuvée die na de fermentatie 48 maanden op die lie op foeders rijpt. De wijn is van het oogstjaar 2010 MAAR ... gebotteld in 2015. Een wijn met fraaie minerale tonen en een mooie volle en zachte afdronk.

(90 % van de aanwezigen op chefsavond, inclusief de grote chefs van Bord'Eau waren net zo enthousiast als wij)

Kabeljauw met kokos-limoen saus

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KABELJAUW

1,5 KG KABELJAUWRUG MET VEL

KOKOSBOTER

1 DL KOKOSMELK

25 GR BOTER

KOKKELVOCHT

3 BAKJES KOKKELS

KOKOS-LIMOEN SAUS

400 ML KOKOSMELK

SAP VAN 1/2 LIMOEN

SAP VAN 1/4 CITROEN

50 ML KOKKELVOCHT

100 GR TARBOTGRATEN

1 TAKJE TIJM

1/2 TEENTJE KNOFLOOK

KORIANDEROLIE

1 BOSJE KORIANDER

KNOLSELDERIJPUREE

1/2 KNOLSELDERDIJ

MELK

BOTER

WE DRINKEN ERBIJ:

**Le Quincy des Poëte 'Les 6ème
sens' Guillaume Sorbe 2013**

Kabeljauw

Portioneer de kabeljauw in mooie stukken van 70 gram. Geef de afsnijdsels door aan het voorgerecht. Leg de kabeljauw op de huidkant in een gaatjesgastrobak en stoom 4 minuten op 80°C in de combistomer. Zet daarna onder de warmhoudlampen. Breng op smaak met zout en peper. Verwijder de huid van de kabeljauw bij het opmaken van de borden.

Kokosboter

Kook de kokosmelk in tot een derde. Monteer met de boter en laat opstijven in de koeling/vriezer.

Kokkelvocht

Doe de kokkels 8 minuten op 80 C in de combi-stoomoven. Leg ze in een gaten bak, met een lekbak eronder. Draai de kokkels even om zodat de open kant onder ligt en het vocht eruit kan.

Kokos-limoen saus

Spoel de graten goed schoon. Verwijder eventuele kieuwen en ogen. Doe de kokosmelk, citroen- en limoensap, het kokkelvocht en graten samen met de tijm en de knoflook in een pan. Kook tot een derde in. Zeef de saus door een puntzeef en breng op smaak met kokosmelk, suiker, zout en limoen- en citroensap. Monteer met klontjes koude kokosboter.

Koriander olie

Pureer een bos koriander met 50 ml zonnebloemolie in de blender. Zeef de olie en doe over in een spuitflesje.

Knolselderijpuree

Gaar de knolselderij in melk. Doe in de Magimix, voeg boter, zout en peper toe. Maal tot een gladde puree.

Eindbewerking en presentatie

Leg een quenelle knolselderij in de borden. Leg de kabeljauw (zonder vel) op de puree. Schenk de saus er omheen. Druppel de korianderolie in de saus.

Bij de kabeljauw ook alweer zo'n mooie combi: We hebben zelden een Sauvignon Blanc geproefd met zoveel inhoud, een fraaie eerlijke wijn, geen houtgebruik, een pepertje, wat citrus en een zuivere lange afdronk. Quincy is een vrij vlak wijng gebied, dat evenals Reuilly even ten zuiden van de stad Bourges ligt. Evenals Menetou-Salon, Sancerre en Pouilly-Fumé wat noordelijker ligt, zijn de druivenrassen voor deze appellation voor de witte wijnen de Sauvignon. De bodem in Quincy bestaat uit zand, arme gravel/steengruis en kalk.

Eendenlever met umeboshicrème

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

EENDENLEVER

8 PLAKKEN EENDENLEVER

MALDON ZOUT

Eendenlever

Portioneer de eendenlever in 15 mooie stukken. (Geef restanten door aan hoofdgerecht.) Leg deze op een plaat enige tijd in de diepvries. Daarna in de koeling. Stoom de lever 10 minuten op 75°C in de combistoom oven. Droog de lever en bak vlak voor het opdienen kort aan beide kanten in een hete pan. Peper de lever en strooi er wat vlokken Maldon op.

UMEBOSHICRÈME

200 GR UMEBOSHI

100 ML WATER

1 GR XANTANA

Umeboshicrème

Haal het vruchtvlies uit de umeboshi. Doe de pitten in een beetje water en warm op om smaak te trekken. Draai het vruchtvlies met het pittenwater en Xantana tot een zeer gladde crème. Duw door een zeef en doe over in een spuitzak.

DASHI

1,6 DL WATER

16 GR VERSE GEMBER

4 STENGELS CITROENGRAS

16 GR KOMBU

80 GR BONTPOEDER

LICHTE SOJASAU

Dashi

Breng water aan de kook en laat de kombu, gember en citroengras een minuutje meekoken. Haal van het vuur en voeg bonitovlokken toe. Laat 30 minuten afgedekt infuseren. Zeef de dashi en breng goed op smaak met zout en een beetje sojasaus.

Zeewier

Haal voorzichtig de blaadjes zeesla los van elkaar. Bewaar in een bekken met water.

ZEEWIER

1 BAKJE ZEESLA

Eindbewerking en presentatie

Snij de eendenlever schuin weg in 2 stukken. Doe een kleine soeplepel dashi over de komboden. Versier met een blaadje zeesla. Leg de eendenlever in de dashi en spuit er wat umeboshicrème op.

WE DRINKEN ERBIJ:

**1/5 Hierbas de las Dunas Syrco
Bakker 4/5 Cava Roca I Amat
Brut**

Iets gansch bijzonders zochten wij voor dit gecompliceerde gerecht met eendenlever en Umeboshocrème: geen zijn zou er bij gaan, veronderstelden we.

Met de leverancier (Rex Neve) kwamen we op een combi van dranken: het nieuwe kruidenelixer van de jonge topchef Syrco Bakker van Pure C (* Cadzand) samen met bubbel bleek een spannende relatie op te leveren met het gerecht. Op chefsavond nog iets te zoet, dus doen we 1/8 Hierbas de Las Dunas en 7/8 Cava in het glas.

Laat u allen verrassen!!!

Na de recepten goed te hebben bestudeerd, verschillende wijnen te hebben geproefd, de eendelever nog eens afzonderlijk te hebben geproefd, kwamen we uit op Hierbas de las Dunas van Chef-kok Syrco Bakker van Pure C uit Cadzand.

Hierbas de las Dunas is gemaakt van de kruiden en zeeplanten uit de schorres bij Retranchement en Groede in Zeeuws Vlaanderen.

Reerug met olijf-notenkorst

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

OLIJF-NOTENKORST

60 GR SUIKER

50 GR WALNOTEN

50 GR PIJNBOOMPITTEN

240 GR TAGGIA OLIJVEN

2 TL TIJM

2 TL ROZEMARIJN

80 GR BOTER

Olijf-notenkorst

Doe suiker met een beetje water in een pan en laat tot 120°C karamelliseren. Voeg noten toe en blijf roeren tot de noten goed gekleurd zijn. Stort direct op een silpad en laat helemaal afkoelen. Hak de suikernoten grof. Snij de olijven, tijm en rozemarijn fijn. Meng alle ingrediënten door elkaar en stort het op een stuk bakpapier. Rol de korst dun uit en snij in stukken. Laat even in de vriezer opstijven.

REERUG

2 KG REERUG FILET

Reerug

Verwijder de vliezen de ree filets. Portioneer op 80 gr. Geef de afsnijdsels door aan de saus. Kruit de filets met zout en peper en rol ze op in plastic met een beetje neutrale olie. Vacumeer de filets en gaar ze 1 uur op 53°C. Dep de filets droog en schroei ze kort in hete olie en boter aan beide zijden. Laat even rusten en trancheer de filets.

JUS VAN REE

1 FLES RODE WIJN

1 LITER BIETENSAP

1 KG REE POULET

AFSNIJDSELS VAN REEFILET

2 SJALOTTEN

2 TENEN KNOFLOOK

4 TAKJES TIJM

BOTER

BALSAMICO AZIJN

Jus van ree

Kook rode wijn in tot een derde. Kook ook de bietensap in tot een derde. Bak de poulet en afsnijdsels in een pan tot een duidelijke bodem van bakresten in de pan ontstaat. Schraap de aanbaksels los. Voeg de boter en fijngesneden sjalot, knoflook en tijm toe en bak tot er wederom flink wat bakresten ontstaan. Roer de aanbaksels los en blus af met water tot alles onder staat. Reduceer het vocht rustig tot het bijna weg is. Herhaal dit proces. Voeg wederom zoveel water toe tot alles onder staat in laat afgedekt pruttelen tot het gaar is. Zeef de jus en verwijder het vet. Reduceer de saus tot de gewenste smaak bereikt is. Breng de jus op smaak met gereduceerde bietensap, gereduceerde wijn, Balsamico azijn.

GEROOKTE BIETJES

15 KLEINE BIETJES

BIETENSAP

ROOKMOT

ROOKPISTOOL

BIETENCHIPS

2 GEKOOKTE BIETEN

MALDON ZOUT

RESTANTEN EENDENLEVER

BOTER

WE DRINKEN ERBIJ:

Domaine Les Creisses
Philippe Chesnelong
Languedoc Valros 2014

Gerookte bietjes

Kook de bietjes gaar in bietensap tot de schil makkelijk los laat. Doe de bietjes over in een plastic zak. Blaas er rook in met behulp van het rookpistooltje. Houd de zak 20 minuten dicht. Verwarm de bietjes à la minute met wat boter en bietensap in een pannetje.

Bietenchips

Snij de bieten dun op de snijmachine. Droog de plakjes biet in de oven op 90°C tot ze krokant zijn.

Eindbewerking en presentatie

Monteer de saus met koude boter en eendenlever.

Verdeel de plakjes ree over de borden. Leg een stuk korst op het vlees. Brand de korst even aan met een gasbrander (de karamel moet krokant blijven) of leg kort onder de salamander. Strooi wat Maldon zout op de korst.

Leg een biet op het bord en wat bietenchips.

Nappeer met saus.

OEI WAT LEKKER!!! Bij de reerug zou een hele grote wijn uit Piemonte niet misstaan, ware het niet dat die al snel ver boven het budget zit, van wat we mogen besteden voor de CCA. Maar deze kanjer kan de ree op tongstrelende manier naar binnen doen glijden.

Les Creisses is een blend van Syrah (50%), Grenache (40%) en Cabernet Sauvignon (10%). De wijn rijpt 10 maanden op nog oude betonnen cuves. Het is een aromatische wijn, mediterrane met de kracht van een mooie Bordeaux en de finesse van een krachtige Rhône. De fraîcheur in de afdronk, met mooi diep rood fruit en tonen van rozemarijn en lavendel.

De wijn komt uit Valros een dorpje even ten oosten van Béziers, een terroir met kleiige kalksteen en kiezel. De terroir in een gebied tussen berg, bos en de Middellandse Zee. 13 ha. wijngaard met de kenmerkende kiezel, die ze in de Languedoc 'les Creisses' noemen.

Philippe Chesnelong is de derde generatie van dit familiedomein en is sinds 1990 de eigenaar, Louis Mitjaville, neef van Philippe en zoon van François Mitjaville (Le Tertre Roteboeuf, Roc de Cambes), is consultant en adviseur. De wijngaarden staan onder supervisie van Bernard Segurier.

Chocoladeballon met koffie en praliné

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

CHOCOLADEBALLON

15 BALLONNEN

500 GR PURE CHOCOLADE

125 GR CACAOBOTER

10 GR GOUDPOEDER

75 GR ALCOHOL

Chocoladeballon

Blaas de ballonnen niet te groot op (15 cm diameter). Zorg dat ze allemaal even groot zijn. Verwarm cacaoboter en de helft van de chocoladepellets tot 45°C. Roer voortdurend. Voeg de rest van de pellets al roerend in delen toe. Als de massa 32°C is kan men beginnen. Doop de ballonnen door de chocolade tot ze een mooie egale gladde laag chocolade hebben. Zet de ballonnen met de knoop naar beneden op een metalen ring (5 cm) en laat uitharden.

Prik daarna de ballonnen lek. Verwarm een metalen ring (9 cm) en smelt de ballonnen los van de metalen ringen. Verwijder de lek geprikte ballonnen met een pincet uit de chocoladeballonnen.

Mix goudpoeder met alcohol en smeer met een stukje keukenpapier de ballonnen in tot ze mooi goud zijn.

Schraap de overgebleven chocolade van de tafel en de ringen af en bewaar voor de volgende avond.

CHOCOLADEROOMIJS

400 GR MELK

250 GR SLAGROOM

125 GR SUIKER

120 GR GLUCOSE

2 VANILLESTOKJES

90 GR EIDOOIER

75 GR SUIKER

80 GR MANJARI CHOCOLADE

40 GR CACAOPOEDER

Chocoladeroomijs

Klop de dooiers met 75 gr suiker tot crème. Breng melk, slagroom, suiker, glucose en vanillemerg aan de kook en laat 30 minuten infuseren. Verwarm roommengsel en los de chocolade en cacao erin op. Giet roommengsel bij de dooiers en verwarm al roerend tot 82°C. Koel direct af en draai er ijs van in de ijsmachine. Zet het in een grote bak in de vriezer.

JAN HAGEL

150 GR BOTER

125 GR SUIKER

1 EI

220 GR BLOEM

GESCHAAFDE AMANDELEN

Jan Hagel

Meng boter en suiker. Voeg ei en bloem toe en kneed tot een mooi deeg. Rol het deeg dun uit op bakpapier en strooi er wat suiker en geschaafde amandelen over. Bak af in een oven van 175°C tot net gekleurd (blijf erbij; het gaat snel). Steek snel ronde koekjes van 6 cm uit de koek en laat afkoelen.

HAZELNOOTPATÉ

300 GR PRALINÉPASTA

175 GR SLAGROOM

25 GR INVERTSUIKER

Hazelnootpaté

Breng slagroom met invertsuiker aan de kook. Giet over de pralinépasta en roer glad. Doe de crème over in een spuitzak en laat in de koeling opstijven.

CHOCOLADEMOUSSE

ROL ACETAATFOLIE
175 GR EIDOOIER
175 GR SUIKER
6 GR GELATINE
250 GR SLAGROOM
15 GR KOFFIEBONEN
100 GR MELK
100 GR TROPILLIA CHOCOLADE
100 GR PATE A BOMBE

CHOCOLADE-KOFFIESAUS

750 GR SLAGROOM
100 GR MELK
35 GR INVERTSUIKER
150 GR KOFFIEBONEN
500 GR WITTE CHOCOLADE
150 GR HAZELNOOTPASTA

WE DRINKEN ERBIJ:

**Barbeito Madeira Boal
Reserva**

**In samenspraak met Daphne
Oudshoorn, de sommelier
van L'Europe hebben we
gekozen voor een Madeira bij
de chocobol**

Chocolademousse

Kook suiker met een beetje water tot 120°C. Klop ondertussen de dooiers in de KitchenAid tot crème en giet beetje bij beetje de warme suikerstroop bij de dooiers. Laat de KitchenAid door kloppen tot de dooiers op kamertemperatuur zijn. Dit is de paté à bombe.

Week de gelatine in ijswater. Klop de slagroom lobbig. Vijzel de koffiebonen. Verwarm de melk met koffiebonen en los de gelatine erin op. zeef de hete melk over de chocolade en roer tot de chocolade gesmolten is. Vouw 50 g paté à bombe er voorzichtig door. Vouw de geslagen slagroom erdoor. Bedek de binnenkant van ringen (6 cm) met acetaatfolie en vul de ringen met mousse. Laat opstijven in de koeling.

Chocolade-koffiesaus

Breng de slagroom, melk, invertsuiker en gebroken koffie aan de kook. Laat 30 minuten afgedekt infuseren. Zeef de massa door een fijne zeef en breng opnieuw aan de kook. Giet de hete massa over de witte chocolade en roer tot alle chocolade gesmolten is. Roer daarna de hazelnootpasta erdoorheen.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de chocolade-koffiesaus. Leg een koekje midden op een bord. Leg een rondje mousse op het koekje. Spuit een dotje hazelnootpaté op het koekje en schik hierop een quenelle chocolade-ijs. Bedek het geheel met een chocoladeballon. Giet de hete saus over de ballon aan tafel.

Madeira is een versterkte wijn. Tijdens de fermentatie wordt alcohol (96 Vol.) toegevoegd. De wijn wordt vervolgens verwarmd en bij het Canteiro-proces worden de houten fusten waarop de wijn rijpt op de warme plaatsen gelegd. Het verwarmen duurt gemiddeld 3 weken bij een temperatuur tussen de 45 en 90 graden Celsius, de rijping op fust geschiedt bij een stabiele temperatuur rond de 28 graden Celsius. Deze Boal, wat de druif is, heeft 5 jaar op oud Frans eiken gerijpt. De balans tussen suikers en acciditeit is uitstekend, de smaak met hinten van honing en gedroogd fruit.