



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu juni 2016

Avocadotaartje met coquille

Aspergebouillon met saffraanroom

Kwartel à la Pekingeend met wortel

Asperges met gerookte heilbot en limoensabayon

Rood fruit met île flottante en lemon curd

**Wijnen zijn afkomstig van
Pasteuning**

Avocadotaartje met coquille

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

AVOCADO

6 AVOCADO'S

SLAGERSFOLIE

Avocado's

Snijd de avocado's in plakjes, leg ze strak tegen elkaar aan en leg ze tussen slagersfolie. Rol de avocado uit met een deegroller zodat de dikte overal gelijk is (ongeveer 5mm).

BLADERDEEG

8 PLAKJES BLADERDEEG

Bladerdeeg

Halveer de plakjes bladerdeeg en prik overal in met een vork. Leg de plakjes bladerdeeg op een bakplaat en bak ze 15 minuten af in een oven van 200°C tot goudbruin. Laat het deeg afkoelen.

COQUILLES

15 COQUILLES

Coquilles

Dep de coquilles droog en snij in drieën. Smeer licht in met wat olijfolie en rooster de coquilles om en om in een droge pan. Kruid na met zout en peper.

TOMATENDRESSING

300 GR TOMATEN

1/2 TEEN KNOFLOOK

2 EL RODE WIJNAZIJN

50 ML OLIJFOLIE

Tomatendressing

Ontvel de tomaatjes en verwijder de zaadjes. Doe de tomaten met knoflook en azijn in de blender en draai glad. Voeg olijfolie geleidelijk toe terwijl de machine draait en breng op smaak met zout en peper. Voeg eventueel wat water toe als de dressing te dik wordt.

2 BAKJES BORAGE CRESS

2 BAKJES RUCOLA CRESS

2 BAKJES LIMON CRESS

Eindbewerking en presentatie

Plaats een plak avocado op een de rechthoek bladerdeeg en schik de coquilles dakpansgewijs op de avocado. Versier met wat cress en druppel de tomatendressing rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:
Gayda Cépage Viognier 2015

Bij het avocadotaartje met de coquille is deze viognier een zalige combinatie. Domaine Gayda werd in 2003 opgericht en heeft zich binnen 10 jaar onder de beste domeinen van de Languedoc geschaard. Alle wijngaarden worden biologisch bewerkt en de rendementen worden lager dan gemiddeld gehouden. Inmiddels stapelen de onderscheidingen zich op, met als hoogtepunt de verkiezing van 'Beste witte wijn van Nederland' voor de Viognier 2009 op het Proefschrift Wijnconcours.

Het druivenmateriaal is afkomstig van drie verschillende locaties. Zo komt het grootste deel uit La Livinière (kalksteen) en zijn er wijngaarden in de Côteaux du Languedoc (klei-kalk) en Roussillon (leisteen). Juist deze diversiteit geeft de wijn extra complexiteit. Hij heeft een boeket met limoen, perzik, abrikoos en acacia bloesem. In de smaak is de wijn elegant, breed en prachtig in balans. Zijn directe frisheid doet hem meer dan ooit tevoren denken aan viognier uit de Noord-Rhône.

Aspergebouillon met saffraanroom

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ASPERGEBOUILLON

ONDERKANTEN VAN ASPERGES

1,5 LT KIPPENBOUILLON

SAFFRAANROOM

2 TL SAFFRAANDRAADJES

3 DL SLAGROOM

DOPERWTENPUREE

500 GR DOPERWTEN (VRIES)

1 DL WATER

2 TENEN KNOFLOOK

1 LIMOEN

20 GR BLADPETERSELIE

4 TAKJES DILLE

OLIJFOLIE

CROSTINI

CIABATTABROOD

200 GR HOLLANDSE GARNALEN

DILLE

WE DRINKEN ERBIJ:

Aspergebouillon

Gebruik de onderkanten van de asperges van het hoofdgerecht. Doe de asperge-onderkanten met de koude bouillon in een pan en breng langzaam aan de kook. Laat 10 minuten doorkoken en zeef de bouillon. Breng op smaak met zout.

Saffraanroom

Hak de saffraandraadjes fijn en laat ze 5 minuten wellen in 1 eetlepel aspergebouillon. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en roer de saffraan erdoor.

Doperwtenspuree

Snij de knoflook in plakjes en doe samen met water, doperwtten en een beetje zout aan de kook. Rasp er wat limoenschil in en knijp het sap uit de limoen. Laat 1,5 minuut doorkoken en giet af in een zeef. Spoel af met koud water en pureer de doperwtten samen met peterselie en dille in de Magimix. Duw de massa door een zeef. Voeg olijfolie toe tot de puree smeugig wordt. Breng op smaak met zout.

Crostini

Snij de brood in plakken van 3 mm. Bestrijk de plakken met olijfolie en grill ze krokant en goudbruin.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de aspergebouillon over champagneglazen. Schep er voorzichtig een lepel saffraanroom op. Leg een quenelle doperwtenspuree op de crostini en verdeel de garnalen erover. Versier met een takje dille. Leg de crostini naast (of op) het glas.

Bij dit gerecht geen wijn. Eventueel kan de viognier gewoon doorgedronken worden.

Kwartel à la pekingeend met wortel

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KWARTEL

8 KWARTELS

2 LT WATER

100 GR ZOUT

25 GR BRUINE SUIKER

250 GR SUIKER

80 GR SHERRY AZIJN

25 GR ABC KETJAP MANIS

WORTELS

30 BOSPEEN

WORTELSAUS

5 WINTERWORTELS

2-3 TL RODE MISO

XANTANA

KRULPETERSELIE

WE DRINKEN ERBIJ:

Philipp Kuhn Incognito 2013

Kwartels

Los het zout op in het water. Snij borsten en poten van de kwartels af en doe 30 minuten over in het pekelwater en dep droog. Stoom de kwartels 35 minuten in de combi-stoom oven op 58°C en haal dan de borsten eruit. Laat de poten nog 25 minuten stomen. Dep alles droog.

Maak een karamel van de twee soorten suiker (150°C) en blus af met azijn en ketjap. Blijf roeren tot een gladde lak. Laat afkoelen en lak de huid van de kwartelborsten en poten. Plaats de kwartels in een oven van 210°C tot ze goudbruin en krokant zijn.

Wortels

Blancheer de wortels 5 minuten in 3,5% zoutwater. Spoel ze direct af met koud water. Glaceer de worteltjes in het heldere vocht wat over is van de bereiding van de wortelsaus.

Wortelsaus

Maak wortelsap van de winterwortels. Verwarm wortelsap tot de caroteen zich gaat scheiden van de heldere vloeistof. Schep er met een zeeffe alle caroteen uit en geef het vloeistof door aan de wortels. Meng caroteen en rode miso met de staafmixer tot een saus. Bind eventueel met wat Xantana en breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Maak de borden op met worteltjes, wortelsaus en de delen kwartel. Versier met krulpeterselie.

Bij dit heerlijke tussengerecht met het verfijnde vlees van de kwartel een rode wijn, waarmee het geen probleem is bij het volgende gerecht weer terug te keren naar wit. Een nieuwe ster aan ons stralende Duitse firmament: Philipp Kuhn maakt deze INCOGNITO. Sinds begin jaren 90 maakt hij in de Pfalz krachtige pinotwijnen en fijne rieslings. Philipp was nog maar 19 jaar oud toen hij wegens de ziekte van zijn vader de dagelijkse leiding van het bedrijf overnam. De gepassioneerde wijnmaker met een uitgesproken gevoel voor traditie werkte zich vervolgens in de afgelopen 20 jaar tot de top van Duitsland. Inmiddels onderscheidt hij zich niet alleen met zijn burgunders en rieslings, maar maakt hij ook bijzondere wijnen van internationale druivenrassen als merlot, cabernet sauvignon, sauvignon blanc en zelfs viognier. En niet zonder succes: zijn rode wijnen behoren stevast tot de beste van het land, getuige zijn winnende scores bij de 'Deutscher Rotweinpreis' van het toonaangevende blad Vinum, In 2007 trad hij met zijn wijngoed toe tot de VDP, de vereniging van ca. 200 beste wijnproducenten in Duitsland. Hij vertelt ons niet welke druiven er in de wijn zitten, de stiekemer, maar lekker is het wel. Naar onze mening een een samensmelting van spätburgunder, frühburgunder, blaufränkisch, dornfelder en st. laurent, plus een beetje cabernet sauvignon en merlot en de onbekende cabernet dorsa. Deze toblend in combinatie met 15 maanden opvoeding in barriques maakt van deze wijn een hit onder iedereen die hem proeft. Naast de body en rokerige eikenhouttoets die hij heeft, is hij ook mooi fris en sprankelend. Kersen, pruimen en bramen worden aangevuld door tonen van leer en een vleugje munt en paprika.

Asperges met heilbot

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

HEILBOT

1,5 KG HEILBOT MET VEL

2 EL ROOKMOT

Heilbot

Controleer de vis op gaatjes en dep droog. Portioneer de vis. Bestrooi de heilbot met wat zout. Leg de vis met de velkant op het rooster. Verdeel de rookmot over de bodem van de rookpan. Zet de rookpan op laag vuur. Zodra het begint te roken het rooster in de rookpan plaatsen en de deksel dicht doen. Zet het vuur uit en laat 20 minuten in de rookpan. Haal de vis uit de rookpan en laat het 10 minuten verder garen in een combi-stoom oven op 75°C tot het niet meer glazig is.

ASPERGES

45 ASPERGES

Asperges

Schil de asperges twee keer en snij de onderkanten eraf. Geef ze door aan de bouillonmakers. Leg de asperges in een gastrobak met dikke bodem en zet onder water. Voeg zout toe en breng langzaam aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en zet vuur daarna uit. Laat de asperges in het water garen tot ze beetbaar zijn.

AARDAPPELS

15 VASTKOKEND AARDAPPELS

BLADPETERSELIE

CRÈME FRAÎCHE

Aardappels

Schil de aardappels en snij ze in “frites” van 1 cm dikte. Kook de frites 8 minuten in gezouten water en giet af. Verwarm de aardappels in wat crème fraîche en gehakte peterselie.

LIMOENSABAYON

15 EIERDOOIERS

140 ML WITTEN WIJN

2 LIMOENEN

1 DL OLIJFOLIE

Limoensabayon

Meng de eidooiers (geef de eiwitten door aan het nagerecht) met witte wijn, limoensap, een beetje zout en peper in een sauteuse en klop met een garde door elkaar. Verwarm langzaam al kloppend de massa tot 75°C. Giet de olie er in een dun straaltjes al kloppend in. Het mengsel moet binden en zeer luchtig, zalfachtig zijn. Schep de saus direct in een bekken en breng op smaak met limoenrasp en eventueel wat zout. Dek de saus af met plasticfolie en zorg dat de saus warm blijft door de bekken in een bak met warm water te plaatsen.

WE DRINKEN ERBIJ:
Labastida Tierra Rioja
Blanco 2013/14

Eindbewerking en presentatie

Leg drie asperges op een bord. Verdeel de heibot over de asperges. Schik de peterselieaardappels naast de asperges. Lepel de limoensabayon over de vis en asperges. Garneer met enkele blaadjes peterselie.

Labastida ligt midden in het Rioja Alavesa gebied, waar de meest verfijnde en elegante Rioja-wijnen vandaan komen en dat tevens deel uitmaakt van Baskenland.

Eigenlijk heet het wijngoed voluit Tierra Agricola Labastida. Ten zuiden van Labastida liggen de meest kalkrijke percelen die prima geschikt zijn voor witte druiven als viura, garnacha blanca en malvasia. De druiven worden handgeplukt en streng geselecteerd eer ze geschikt zijn voor de witte Tierra. Voluit 'Labastida Tierra Fermentado en Barrica', want de wijn wordt vergist op eiken vaten van 225 liter -waarvan de helft nieuw is- en blijft daar nog 4 maanden op zijn gistcellen rijpen. Dit type witte houtgelagerde Rioja wordt niet veel gemaakt. Het is een precieze mix van traditioneel en modern en heeft het karakter van een mooie Bourgogne. De wijn heeft in de geur tonen van tropisch fruit, nectarine, brioche en wat vanille vanwege de toasting van het hout. In de mond waaert de wijn breed uit: mooi gevuld met zacht wit fruit, wat toast en mineralen. Een wijn die muiltstekend past bij de heilbot.

Een Duitse wijn voor bourgogne-liefhebbers! Een totaal andere stijl dan we van weissburgunder gewend zijn. Hij fermenteert op eikenhouten vaten, waarvan 1/3 nieuw is. Tijdens de opvoeding op eiken wordt er regelmatig bâtonnage toegepast, wat de wijn een voller en romiger karakter geeft. De wijn heeft een aantrekkelijke geur met mooie rijpe tonen van wit fruit en subtiele nuances van de houtlagering. In de smaak komt het witte fruit terug, aangevuld met een heel fijne kruidigheid, room, sap en een mooie frisheid. Absoluut één van de mooiste weissburgunders die in Duitsland gemaakt wordt! 90 punten Eichelmann en Gault Millau. 5 sterren Perswijn.

Rood fruit met île flottante en lemon curd

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ILE FLOTTANTE

15 EIWITTEN

2 VANILLESTOKJES

400 GR SUIKER

2 LT MELK

100 GR SUIKER

Ile flottante

Schraap merg uit de vanillepeulen. Klop eiwitten met vanillemerg stijf en voeg beetje bij beetje suiker toe.

Breng melk, suiker en (lege)vanillestokjes aan de kook. Draai het vuur uit en breng quenelles eiwit voorzichtig in de hete melk. Doe de deksel op de pan. Gaar de eiwitten 20 minuten en zorg dat ze regelmatig gedraaid worden. Als de melk onder de 80°C komt even weer wat verwarmen maar niet laten koken. Haal de quenelles uit de melk en snij eventueel bij tot mooie vormpjes.

COULIS

1 KG ROOD FRUIT

200 GR SUIKER

2 DL WATER

CITROENSAP

Rood fruit coulis

Breng water en suiker aan de kook en laat even doorkoken en daarna afkoelen. Pureer rood fruit met suikersiroop in de Magimix en breng op smaak met citroensap. Zeef de coulis en doe het in de dispenser.

SPINNENWEB

100 GR SUIKER

Spinnenweb

Doe suiker en enkele eetlepels water in een pan en maak een blonde karamel. De karamel moet boven de 165°C komen. Laat de karamel enkele minuten afkoelen tot het iets dikker wordt. Maak nu “spinnenwebben” met behulp van een vork op bakpapier.

LEMONCURD

1 CITROENEN

50 GR BASTERDSUIKER

40 GR BOTER

1 EIEREN

1 DOOIER

Lemoncurd

Was de citroenen goed en rasp de schil in een bekken. Voeg sap van de citroenen en vervolgens de suiker en boter toe. Roer de eieren en dooiers los en giet bij het citroensap. Verwarm au bain-marie tot de massa begint te binden (75°C) en giet het direct in een gastrobak. Laat het in de koeling opstijven en doe het daarna over in een spuitzak.

ROOD FRUIT

BLAADJES BASILICUM

PISTACHENOOTJES

WE DRINKEN ERBIJ:
Mattias Müller Riesling
Spätlese Bopparder Hamm
Mandelstein 2015

Eindbewerking en presentatie

Snij het fruit in stukjes. Snij de blaadjes basilicum ragfijn. Hak de pistachenootjes klein. Schenk een plas coulis op de borden. Leg een quenelle midden in de pas met daarop een spinnenweb karamel. Verdeel het fruit, pistachenootjes en basilicumblaadjes rondom.

Een wijn uit het Oberes Mittelrheintal. Dit unieke cultuurlandschap is in 2002 op de Werelderfgoedlijst van Unesco geplaatst. Dit specifieke gedeelte van het Rijndal is ideaal voor wijnbouw, met zeer steile hellingen (tot wel 70%), veelal op het zuiden gericht, en leisteenbodems. Matthias Müller wordt gezien als de beste producent van het gebied.

Hij bezit wijngaarden op de hellingen van de Bopparder Hamm, waar de ondergrond bestaat uit leisteen. Hier komen prachtige elegante rieslings en grauburgunders vandaan. Inmiddels is de erkenning daar en hebben zijn wijnen vele prijzen gewonnen. Het hoogtepunt was in 2012, toen Gault Millau hem uitriep tot 'Winzer des Jahres'

De druiven voor de Spätlese worden pas eind oktober geplukt, als ze maximaal rijp en zoet zijn. Ze komen van oude stokken met lage opbrengsten. Tijdens de handmatige oogst worden de druiven streng geselecteerd. De vergisting gebeurt langzaam, op lage temperatuur, en vervolgens rijpt de wijn nog een tijd op zijn fijne 'lie' van afgestorven gistcellen. Hierdoor wordt nog extra complexiteit aan de weelderige, geconcentreerde wijn toegevoegd. Door het samenspel van zoet en zuren komt de wijn toch heel fris, bijna dorstlessend, over.