



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu september 2016

*Pompoen met langoustine en vanille-olie
Langoustineschuim*

Aardappel "cannelloni" met aubergine

Soesjes met eendenlevermousse

Gerookte eendenborst met ui en rodekool

Crêpes Suzette

**Wijnen zijn afkomstig van
Wijnkoperij Wesseling Laren**

Pompoen met langoustine en vanilleolie

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

POMPOEN

1 FLESPOMPOEN

LANGOUSTINE

15 LANGOUSTINES

50 GR SJALOT

25 GR BIESLOOK

2 EL SHERRYAZIJN

4 EL OLIJFOLIE

1 CITROEN

PASSIEVRUCHTCRÈME

2 DL MANGOCOULIS

1 DL PASSIEVRUCHTCOULIS

25 GR SUIKER

3 GR AGAR-AGAR

VANILLE-OLIE

1 VANILLEPEUL

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

SPECERIJEN

2 EL KARDEMOMZAADJES

1 EL CACAOPOEDER

SPINAZIEBLAADJES

WE DRINKEN ERBIJ:

**Viognier Pays d'Oc "La
Symphonie" 2015, Domaine
de Sainte Cécile**

Pompoen

Schil de pompoen en snij er op stand 3 plakken met de snijmachine. Steek rondjes van 9 cm uit de plakken. Maak 35 rondjes. Doe de plakjes 1 minuut in kokend water en direct daarna in ijswater. Dep de rondjes voorzichtig droog.

Langoustine

Haal de staarten uit de langoustines. Geef de pantsers door aan het langoustineschuim. Verwijder de darmkanalen uit de staarten en snij het vlees voorzichtig fijn. Snij de sjalotten in fijne brunoise en de bieslook in dunne ringen. Meng langoustine, sjalot, bieslook, azijn en olie tot een smeug tartaar. Breng op goed smaak met zout en citroensap. Bewaar in de koeling.

Passievruchtcrème

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat 2 minuten zachtjes doorkoken. Doe over in een schaal en laat afkoelen en opstijven in de koeling. Pureer de gel tot een gladde crème met de staafmixer en doe over in een spuitzak.

Vanille-olie

Schraap het merg uit de vanillepeul en doe samen in de zonnebloemolie. Verwarm de olie tot 40°C en laat infuseren tot gebruik.

Specerijen

Vijzel de kardemomzaadjes tot poeder in de vijzel. Meng met de cacao-poeder.

Eindbewerking en presentatie

Spuut een toefje passievruchtcrème op een bord. Vul de pompoen met een theelepeltje tartaar en vouw dicht. Schik ze op de crème. Lepel wat vanilleolie op het bord. Sprengel een klein beetje specerijen over he geheel en versier met een blaadje spinazie. Serveer met de langoustineschuim.

Het leek even moeilijk om een wijn te vinden die past bij de pompoen, langoustine, passievrucht en vanilleolie, maar uiteindelijk toch weer makkelijk, want een top-Viognier blijkt er uitstekend bij te passen. Voor een Viognier is het van het allergrootste belang deze op het juiste moment te plukken: te vroeg is te zuur en bitter, te laat te zoet. Maar de balans van fruit, bloemig aroma is bij de "La Symphonie" uitstekend in orde.

Langoustineschuim

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LANGOUSTINESCHUIM

PANTSERS VAN LANGOUSTINES

2 UIEN

1 TEEN KNOFLOOK

3 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 WINTERWORTEL

1 BLIKJE TOMATENPUREE

SCHEUT COGNAC

TABASCO

Schuim

Hak de kauwen van de langoustines stuk. Snij ui, knoflook, bleekselderij en wortel fijn en fruit in wat olie in een diepe pan. Voeg de langoustines en tomatenpuree toe en roer 1 minuut goed door. Blus af met cognac en laat de alcohol verdampen. Voeg water toe tot alles goed onder staat. Breng aan de kook en laat 30 minuten zachtjes trekken. Zeef de bisque en kook eventueel in.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de bisque met de slagroom en 2 eetlepels Sucro. Breng op smaak met tabasco en zout. Schuim op met de staafmixer en schenk de bisque en schuim in glazen. Dien samen op met de pompoen met langoustine.

250 ML SLAGROOM

SUCRO

Aardappel “cannelloni” met aubergine

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

AARDAPPEL

3 GROTE LANGE AARDAPPELS

BOTER

Aardappel

Schil de aardappels en snij in lange plakken op stand 3 op de snijmachine. Kwast de plakken in met gesmolten boter en leg op bakpapier. Bak de plakken 5 minuten in een oven van 175°C tot ze zacht zijn.

AUBERGINE

2 AUBERGINES

250 GR UIEN

2 TENEN KNOFLOOK

Aubergine

Schil de aubergines en snij in kleine dobbelsteentjes. Meng met enkele eetlepels olijfolie en wat zout en peper. Rooster de blokjes goed gaar in een oven van 175°C in ongeveer 15 minuten. Snipper de uien en fruit i olijfolie samen met de gesnipperde knoflook tot de ui mooi karamelliseert. Meng aubergine en uien en breng op smaak met zout en peper.

Leg 2 aardappelplakjes overlappend naast elkaar en verdeel wat aubergine hierop. Rol strak op tot een “cannelloni” en leg op een geoliede bakplaat met de vouwrand naar beneden. Bak de cannelloni af in een oven van 250°C tot goudbruin.

SPINAZIE

1 KG SPINAZIE

Spinazie

Was de spinazie en verwijder de dikke stelen. Roerbak de spinazie kort in olie en laat uitlekken over een zeef. Breng op smaak met zout en peper.

KARDEMOMOLIE

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

50 GR KARDEMOMPEULEN

Kardemomolie

Rooster de kardemompeulen tot ze beginnen te geuren. Doe olie en kardemom in de Magimix en draai glad. Giet over in een beker en laat de kardemompulp bezinken. Schenk de olie af.

WORTELSAUS

1 KG WINTERWORTELS

Wortelsaus

Maak sap van de wortels. Breng het sap aan de kook en laat tot de helft inkoken. Doe de wortelsap in de blender en voeg al draaiend de kardemomolie toe tot een saus ontstaat. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Leg een pluk spinazie midden op de borden en hierop een cannelloni. Verdeel wat scheuten over de cannelloni en pel wat saus rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Chenin Blanc 2015,
Nabijelegen, Wellington**

Bij de aardappel cannelloni met aubergine en spinazie past deze mooie Chenin Blanc uit Zuid-Afrika. Het is een krachtige wijn, die over de eerder gedronken Viognier heen gaat. De wijn heeft een mooi zoetje, dat ook weer de opmaat vormt voor de volgende wijn. De Nabijelegen Chenin Blanc Barrique wijnen komen van koele hellingen die op het zuiden gericht zijn, dus van de zon af, 220 meter boven zeeniveau. De druiven zijn met de hand geplukt. Omdat de Chenin Blanc erg gevoelig is voor te hoge temperaturen, zijn de druiven in de koelere, vroege uurtjes geoogst en direct naar de kelders gebracht. Op deze manier wordt ervoor gezorgd dat het fruit in de druiven optimaal bewaard blijft.

Soesjes met eendenlevermousse

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

SOESJES

150 GR WATER

150 GR MELK

150 GR BOTER

150 GR BLOEM

6 EIEREN

ZOUT

Soesjes

Breng melk, water en boter in een pan aan de kook. Haal van het vuur en voeg de bloem in een keer toe en meng met een spatel door tot er een bal ontstaat. Zet de pan weer op het vuur en verwarm al roerend tot er vet uit het deeg komt. Haal de pan van het vuur en roer de eieren een voor een door tot er een glad glanzend beslag ontstaat. Doe het beslag in een spuitzak. Spuit doppen op een met bakpapier beklede bakplaat. Zorg dat de doppen genoeg uit elkaar liggen. Bak de soezen in circa 20 minuten goudbruin in een oven van 210°C. Draai halverwege in de oven voor een gelijkmatig resultaat. Laat afkoelen op de plaat.

EENDENLEVERMOUSSE

250 GR BOTER

25 GR PORT

250 GR EENDENLEVER

Eendenlevermousse

Klop de boter romig met de handmixer. Voeg port toe en klop tot een egale roze massa. Doe de eendenlever in de Magimix en pulse kort tot glad. Duw de puree door een grove zeef. Voeg boter toe en pulse tot gemengd. Niet te lang laten draaien. Breng op smaak met zout. Doe de mousse over in een spuitzak met een klein dun mondstuk.

Steek het mondje van de spuitzak in een soesje en spuit de mousse in het soesje tot het bol staat. Herhaal voor alle soesjes.

BLANKE KARMEL

100 GR SUIKER

50 GR WATER

2 EL GLUCOSE

Blanke karamel

Smeer een gastroplaat in met een flinke laag zonnebloemolie. Doe water en suiker in een pan en breng aan de kook. Als de suiker opgelost is de glucose erin doen en op zacht vuur verwarmen tot 155°C. Pak een soesje en doop in de bovenkant in de karamel. Leg het soesje met de karamelkant op de gastroplaat en druk even aan. Laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Leg drie soesjes op een bord.

WE DRINKEN ERBIJ:
Mosel Beerenauslese ST15,
Weinhaus Gebr. Steffen

Dit hebben we nog nooit eerder gedaan: een zoeten wijn, middenin het menu!

Maar dames en heren: wat is het mooi en passend bij de eendenlever en het soesje. Weinhaus Gebr. Steffen werd in 1794 opgericht door de 'Steffen Schmitt' familie in Trittenheim, een dorpje in de Moezel vallei.

Met meer dan 200 jaar ervaring is dit familiebedrijf wereldwijd een gevestigde naam op het gebied van wijn en botteling. De druiven voor deze wijn worden één voor één handmatig van de tros geplukt en streng geselecteerd. Zeldzame en exquisite wijnen met uitgesproken honingachtige aroma's van botrytis (edelrot). Deze Beerenauslese heeft een fijn boeket, een perfecte stijlvolle zoete ervaring. In de neus komen geuren van perzik en mango naar voren met een vleugje honing. In de mond is deze Beerenauslese zeer elegant en complex, maar toch zeer licht, waardoor hierna gewoon weer op rood overgegaan kan worden.

Gerookte eendenborst met ui en rodekool

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

EENDENBORST

15 EENDENBORSTEN

SZECHUANPEPER

ROOKMOT

Eendenborst

Verwijder overtollig vet en snijd kruislings in. Kruid het vlees met zout en szechuanpeper. Rook de borsten 10 minuten in de rookoven. Doe over in zakken en trek vacuüm. Gaar in de sous vide van 65°C. Vlak voor het opdienen de borsten op de vetkant in een hete pan krokant bakken. Snij de borsten in dunne plakken.

UIENCRÈME

500 GR WITTE UIEN

150 GR BOTER

75 GR WATER

15 KRUIDNAGELS

Uiencrème

Maak de uien schoon en snij ze in grove stukken. Breng water en boter aan de kook en homogeniseer met de staafmixer. Voeg de uien, kruidnagels en een beetje zout toe en laat 20 minuten zachtjes garen. Verwijder kruidnagels. Pureer de uien glad in de Magimix en breng op smaak met zout. Duw door een zeef en houd warm.

UIENSIROOP

4 UIEN

2 LT WATER

10 GR ZOUT

10 GR WITTE WIJNAZIJN

50 GR SUIKER

Uiensiroop

Maak de uien schoon en snijd ze klein. Blancheer de uien in water met zout en azijn. Schep de uien uit het water en voeg suiker toe. Laat inkoken tot een siroop. Breng op smaak met zout.

RODEKOOL

500 ML RODE KOOLSAP

100 GR PEKMEZ

1 EL MOSTERD

1 EL BALSAMICO

1 EL KARWIJZAAD

2 GR AGAR-AGAR

Rodekoolgelei

Maak sap van de rodekool met de sapcentrifuge. Doe alle ingrediënten in een pan en laat 2 minuten doorkoken. Zeef het sap en giet in een bak. Zorg dat het 1,5 cm dik is. Laat opstijven en snij het plakken.

TAHOON CRESS

BLOEMETJES

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de plakken rodekool over de borden en laat onder de warmhoudlampen verwarmen. Trek een streep van uiencrème op de borden. Verdeel de plakken eendenborst dakpansgewijs over de borden en werk af met uiensiroop. Versier de borden met tahoon cress en bloemetjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Côtes du Rhône 2015, Domaine
des Romarins**

De gerookte eendenborst en de rodekool willen maar al te graag paren met deze wijn: een uitstekend glas klassieke Côtes du Rhône afkomstig uit Domazan, even ten westen van Avignon. De wijn is gemaakt van de Grenache, Syrah en oude Carignans. Rijk in fruit, zachte tannines en wat kruiden, diepe kleur en goede balans. Wijn is op dronk en enige jaren te bewaren. Deze Côtes du Rhône rood wordt gevinifieerd in de traditie van het gebied en de zuidelijke Côtes du Rhône. Rijk aan fruit, gesmolten tannines. Vol en zacht.

Crêpes Suzette

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

CRÊPES

25 GR BOTER

250 GR MELK

100 GR BLOEM

50 GR EI

10 GR POEDERSUIKER

3 EL. ZONNEBLOEMOLIE

VULLING

250 GR MASCARPONE

2 EL HONING

1 TL CITROENRASP

1 TL SINAASAPPELRASP

1 TL LIMOENRASP

SINAASAPPEL

8 SINAASAPPELS

2 EL. GRAND MARNIER

SPECULAASROOMIJS

500 ML SLAGROOM

500 ML MELK

2 EL. SPECULAASKRUIDEN

12 DOOIERS

200 GR SUIKER

SINAASAPPELSAUS

200 GR SUIKER

50 GR WATER

200 GR SINAASAPPELSAP

1 EL. SINAASAPPELRASP

1 DL. GRAND MARNIER

SINAASAPPELROTSJES

1 SINAASAPPEL

50 GR FIZZY

250 GR SUIKER

100 GR WATER

Crêpes

Meng alle ingrediënten tot een glad, dun beslag. Doe over in de dispenser. Bak dunne flensjes in een antiaanbakpan op matig vuur. Maak 30 flensjes. Steek de flensjes uit met een ring van 8 cm.

Vulling

Roer mascarpone met honing en rasp door elkaar tot een gladde crème ontstaat. Doe de crème over in een spuitzak en verdeel de crème over de helft van de flensjes en dek af met de ander helft.

Sinaasappel

Schil de sinaasappels dik zodat alle wit weg is. Snij de partjes uit tussen de vliesjes. Marineer de partjes in Grand Marnier.

Speculaasroomijs

Breng slagroom en melk samen met speculaaskruiden aan de kook. Klop dooiers en suiker tot een crème. Giet al kloppend de hete melk bij de dooiers. Doe terug in de pan en verwarm roerend tot 85°C. laat afkoelen in ijswater en draai er ijs van in de ijsmachine.

Sinaasappelsaus

Maak karamel van suiker en water. Als de karamel nootachtig van kleur is, het sinaasappelsap toevoegen en roeren tot glad. Voeg sinaasappelrasp en Grand Marnier toe. Houd de saus warm.

Sinaasappelrotsjes

Rasp de schil van de sinaasappel met de Microplane. Kook water en suiker tot 140°C. WERK NU SNEL. Roer Fizzy en sinaasappelrasp door de karamel en stort uit op een silpad. Laat afkoelen en breek in stukken.

Eindbewerking en presentatie

Leg de sinaasappel partjes midden op de borden. Hierop de flensjes plaatsen. Leg een quenelle ijs op de flensjes en versier met sinaasappelrotsjes. Schenk warme sinaasappelsaus op de borden en dien direct op.

WE DRINKEN ERBIJ:
Muscat de Beaumes de
Venise 2012, Cave de
Vignerons de Caractère

En dan eindigen we ouderwets klassiek met een Beaumes de Venise. Vooral de combinatie van de sinaasappelrotsjes en deze wijn is een belevenis.

Een mooie zachte en zoete wijn. De druiven ervan worden laat geplukt en men laat de druiven bij lage temperatuur gisten, om zoveel mogelijk smaak van de druif in de wijn te krijgen. De gisting wordt onderbroken door wat zuivere alcohol aan de wijn toe te voegen, waardoor er meer restsuikers in de wijn aanwezig zijn. Maar het zoet is niet mierzoet, zodat de wijn ook nog wat zuur heeft en daardoor harmonieus overkomt.