



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu oktober 2016***

*Omeletrolletje met zalmeitjes*

*Truffelcustard*

*Terrine van bospeen en shiitake*

*Hert met kalfstong en Chinese kool*

*Tarte tatin van witlof, Parmezaan en peer*

*Blauwe bessen cheesecake*

**Wijnen zijn afkomstig van**

**De Gouden Ton**

# Omeletrolletje met zalmeitjes

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## OMELET

7 EIEREN VAN DE CUSTARD

1 EL MAÏZENA

3 EL ZONNEBLOEMOLIE

## Omelet

Kluts de eieren en klop 1 eetlepel maïzena en de olie erdoor met de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper. Bak 3-4 dunne omeletjes in een antiaanbakpan op matig vuur. Rol de omeletjes op en snij ze in 3 cm rolletjes. Leg de rolletjes op amuselepels.

## Eindbewerking en presentatie

Snij de bieslook in dunne ringetjes. Verdeel wat zalmeitjes en bieslook over de lepels en dien op.

SPIETJES BIESLOOK

1 POTJE ZALMEITJES

# Truffelcustard

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### EIEREN

15 EIEREN

1,5 DL SLAGROOM

1,5 DL MELK

2 EL TRUFFELOLIE

ZOUT

### **Eieren**

Tik de bovenkanten van de eieren met de eiertikker; verwijder voorzichtig het kapje en laat de inhoud van de eieren in een bakje lopen (geef 4 dooiers door aan het nagerecht, houd 4 eieren voor de custard en geef 7 eieren door aan de amuse). Spoel de schalen schoon. Laat de schalen ondersteboven uitlekken en doe de schalen terug in de eierdoos/karton.

Breng melk en slagroom aan de kook en doe over in de blender. Voeg de eieren en truffelolie toe en meng. Breng op smaak met wat zout. Giet de massa over in de dispenser en vul de eierschalen tot driekwart vol. Doe de eierdoos in een bak en vul met heet water tot de eieren tot de helft onder water staan. Gaar de custard 35 minuten in een oven van 135°C. De custard blijft in de bak water lang warm.

### CHIPS

1 LANGE AARDAPPEL

4 EL GEKLAARDE BOTER

SPRIETJES BIESLOOK

### **Chips**

Schil de aardappels en snij in flinterdunne lange plakken op de snijmachine (stand 0,5). Maak 40 plakjes. Bestrijk een stuk bakpapier ter grootte van een koekenpan met geklaarde boter en leg 20 plakjes aardappel hierop. Bestrijk de plakjes en leg er een bieslook sprietje op. Bestrijk een tweede plak aardappel met boter en druk goed op de plak met bieslook. Leg een tweede ingevet stuk bakpapier op de plakjes. Verzwaar deze met een pan. Bak de plakjes op matig vuur tot ze krokant zijn. Bestrooi met een beetje zout en laten afkoelen op keukenpapier.

### TRUFFELSAUS

2 DL KALFSFOND

1 KLEIN TRUFFEL

ENKELE DRUPPELS AZIJN

2 EL BOTER

1 TL TRUFFELOLIE

### **Truffelsaus**

Snij de truffel in kleine brunoise. Breng de kalfsfond aan kook en laat tot de helft inkoken. Haal van het vuur en voeg enkele druppels azijn, boter en truffelolie toe. Beweeg het pannetje zodat de boter de saus bindt. Breng op smaak met zout.

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de truffelbrunoise op de eitjes. Schenk een eetlepel truffelsaus op de custard en leg een chip naast het eitje op het bord.

### WE DRINKEN ERBIJ:

**Montenidoli, La Vernaccia  
Tradizionale di San Gimignano.**

Elisabetta Faguioli is de eigenaresse van dit bedrijf en tevens de meest gelauwerde wijnvrouw in Italië. Bij de toekenning van de prestigieuze '3 bicchieri' van Gambero Rosso in 2006 luidde de begeleidende motivatie als volgt: "Deze wijnen spreken de taal van hun terroir. Ze zijn totaal anders dan de rest, met hun klassieke geur en smaak, niet altijd even gemakkelijk, maar werkelijk uniek"

Dit is dus ook weer zo'n wijn die bij het gerecht wonderschoon overkomt, maar drink je hem als aperitief dan kan het speciale karakter tegenstaan. Maar hier met de truffel custard: goddelijke combinatie.

# Terrine van bospeen en shiitake

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## TERRINE

6 BOSSEN DUNNE BOSPEEN

OLIJFOLIE

WINTERWORTELS

350 GR MIDDEL SHIITAKES

6 BLAADJES GELATINE

6 GR AGAR-AGAR

ENKELE TAKJES DILLE

2 BOSSEN SNIJBIET

## **Terrine**

Schil de bospeen en bedek met olijfolie. Kruid met zout en peper en leg ze op een gastroplaat. Gaar de worteltjes 20 minuten in een oven van 200°C. De wortels moeten mooi gaar zijn. Snij de stelen van de shiitakes en bedek ze met olijfolie. Kruid met zout en peper en rooster ze gaar in 10 minuten in een oven van 175°C. Blancheer de snijbiet in gezouten water en doe over in ijswater. Dep de snijbiet droog en verwijder de dikke nerf. Week de gelatineblaadjes in koude water. Maak 2 liter wortelsap (5-6 winterwortels) met behulp van de sapcentrifuge. Verwarm 0,75 liter wortelsap en los de gelatineblaadjes erin op.

Bedek een terrine met plasticfolie en zorg dat er voldoende over de randen hangt. Leg snijbietbladen in de vorm. Doop de wortels in de wortelaspic en leg ze vervolgens in de vorm. Snij de worteltjes bij zodat er geen gaten in zitten. Als de vorm halfvol is enkele sprietjes dille op de worteltjes en daarna een laag shiitakes (ook in de aspic dopen). Vul de vorm verder met worteltjes en dek af met snijbiet. Tik en duw de belletjes uit de terrine. Doe de terrine 40 minuten in de vriezer en laat verder opstijven in de koeling.

## SHIITAKES

OVERGEBLEVEN SHIITAKES

SUSHIAZIJN

## **Shiitakes**

Snij de geroosterde shiitakes in julienne. Lepel er wat sushiazijn over en laat trekken tot gebruik.

## KOMKOMMER

250 GR GRIEKSE YOGHURT

2 EL SUSHIAZIJN

VERSE GEMBER

1 KOMKOMMER

## **Komkommer**

Roer yoghurt en sushiazijn door elkaar en breng op smaak met geraspte gember, zout en peper.

Schil de komkommer en snij het in 'spaghetti' met de machine. Snij de spaghetti in stukjes van 5 cm. Roer door de yoghurtsaus.

## WORTELREDUCTIE

WORTELSAP

## **Wortelreductie**

Kook 1,25 liter wortelsap in tot er 15-20 eetlepels wortelreductie over zijn. Check minstens iedere 15 minuten. Let op verbranden!

---

**DILLEOLIE**

---

1 BOS DILLE

---

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

---

1 DL OLIJFOLIE**Dilleolie****Kijk eerst in de koeling of er nog olie aanwezig is.**

Blancheer de dille 15 seconden in kokend water en doe direct over in ijswater. Knijp het water uit de dille en doe over in de Magimix. Voeg de oliën toe en draai tot een groene olie. Laat even infuseren en zeef door een fijne zeef.

**Restant geëtiketteerd wegzetten voor de volgende avonden.****Eindbewerking en presentatie**

Haal de terrine uit de vorm en snij in plakken. Verwijder de plasticfolie en leg midden op de borden. Leg twee hoopjes shiitakes en komkommer naast de terrine. Decoreer met druppels balsamicoazijn, dilleolie, wortelreductie en wat yoghurtsaus. Strooi een beetje togarashi over de terrine.

---

TOGARASHI

---

BALSAMICAZIJN

---

**WE DRINKEN ERBIJ:****Riesling F, Weingut  
Heymann-Löwenstein**

Een speciale wijn gemaakt op verzoek van De Gouden Ton

Behalve het zoete van de bospeen hebben we met dit gerecht ook te maken met de zuren van de komkommer, de yoghurt en dille.

In deze unieke Riesling hebben we de ideale begeleider gevonden.

De wijngaarden van Weingut Heymann-Löwenstein liggen in het (nog) relatief koele klimaat van het Mosel dal. De riesling druiven krijgen hier ruime tijd om volledig te rijpen. Daar waar 100 dagen na de bloei meestal wordt geoogst, hangen de druiven hier 160 dagen 'op een laag pitje' hun aroma's te ontwikkelen. De wijngaarden liggen op extreem steile hellingen met daarop aangelegde terrassen. De wortels van de oude riesling wijnranken kunnen tot 30 meter diep reiken. De aanplandichtheid bedraagt meer dan 7000 stokken per hectare, de leeftijd van de stokken ligt tussen 20 en 55 jaar en de opbrengst wordt beperkt tot maximaal 50 hl per hectare. De terroirwijnen van dit topdomein laten u als het ware meegenieten van een symfonie van kleur, geur en smaak, waarin het terroir dirigeert en de riesling druif telkens de 1e viool speelt.

Alle wijnen ondergaan dezelfde vinificatie: gisting met wilde gistcellen, 10 maanden rijping op RVS-tanks en hout, geen klaring. De wijnen bezitten allemaal een uitstekend evenwicht tussen de basisonderdelen van een wijn: suiker, zuur, alcohol en fenolen. In hun jeugdige leeftijd zal het evenwicht nog niet perfect zijn, dit wordt pas na minstens twee jaar geduld bij de droge wijnen bereikt.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf.

# Hert met kalfstong en Chinese kool

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### HERT

1 KG HERTENBIL

GROENE PEPERKORRELS

ROZE PEPERKORRELS

### KALFSTONG

2 KALFSTONGEN

4 WINTERWORTELS

3 UIEN

2 PREIEN

1 LITER KALFSBOUILLON

1 BOL KNOFLOOK

TAKJES TIJM

3 LAURIERBLAADJES

3 TAKJES ROZEMARIJN

½ FLES SHERRY

### SAUS

KOOKVOCHT VAN TONG

PLATTE PETERSELIE

### CHINESE KOOL

2 CHINESE KOLEN

ENKELE DRADEN SAFFRAAN

BOTER

### SHIITAKES

250 GR SHIITAKES

1 SJALOT

### WE DRINKEN ERBIJ:

**Bodegas Jalon – Rioja Peña  
Aldera Crianza 2010!!!**

### **Hert**

Knoop om de 3-4 cm touw om de hertenbil en kruid met zout en peper. Vacumeer het hert en gaar het 2 uur in de sous vide van 50°C. Haal het vlees uit de zakken verwijder touwtjes, dep droog en snij in 15 plakken. Bak de biefstukken kort in een hete pan aan beide zijden bruin. Snij de biefstukken horizontaal doormidden. Vijzel wat roze en groene peperkorrels en strooi wat over de biefstukken.

### **Kalfstong**

Schil de winterwortels en snij in plakken van 2 cm. Snij uien en prei fijn. Snij de knoflook doormidden. Schroei de kalfstongen rondom bruin in olie in de snelkookpan en haal ze eruit. Fruit alle groenten 5 minuten in de pan van de tong. Voeg kalfsbouillon, kruiden en sherry toe en breng aan de kook. Leg de tong in het vocht en breng de pan op druk en laat 1 uur garen. Haal de tong uit de pan en laat in koud water schrikken. Pel de warme tong en snij in dobbelstenen van 2 cm. Zeef het vocht en geef door aan de saus. Haal de wortels uit de zeef en snij in dobbelstenen van 2 cm.

### **Saus**

Kook het kookvocht in tot een halve liter over is. Hak een handvol peterselie en roer door de saus. Breng op smaak met zout en peper.

### **Chinese kool**

Snij de Chinese kool in plakken van 3 cm. Doe de saffraan in een droge hete pan en laat 30 seconden geuren ontwikkelen. Voeg boter toe en laat smelten. Bak de Chinese kool gaar in de saffraan boter en breng op smaak met zout.

### **Shiitakes**

Snij de harde stelen van de shiitakes. Bak de paddenstoelen in boter. Zodra het vocht van de shiitakes verdwenen is de gesnipperde sjalot toevoegen en glazig bakken. Breng op smaak met zout en peper.

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de Chinese kool over de borden en leg het hert erop. Verdeel de blokjes tong, wortel en shiitakes rondom het vlees. Lepel er saus over.

Hert en kalfstong, edel en mooi boers tezamen. Dat kunnen we van deze wijn ook zeggen. Deze Rioja komt van een klein familiebedrijf waar men slechts 10 hectare wijngaarden bewerkt, maar op een uitzonderlijk pure wijze. Hier wordt volledig biologisch gewerkt en zien de wijngaarden geen druppel chemische bestrijdingsmiddelen. De wijngaarden bevinden zich op 460 tot 500 meter hoogte in de Iregua Vallei, binnen de geologische zone van de Ebro rivier, en zijn gemiddeld 30 jaar oud. Er wordt naast de bekende Tempranillo druif ook met de onbekendere maar inheemse druivensoort Graciano gewerkt. Graciano is de druif die mooie kracht verleent om dat hij vol zit met tannine. (zit normaal alleen in de Gran Reserva's) Nu de wijn 6 jaar oud is zijn die mooi uitontwikkeld en hebben we hier een zeer elegante wijn met boerse trekjes. Dus uitstekend geschikt bij dit gerecht. Koel drinken.

# Tarte tatin van witlof met Parmezaan en peer

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## TARTE TATIN

15 STRONKEN WITLOF

300 GR SUIKER

15 PLAKKEN BLADERDEEG

## **Tarte tatin**

Snij de stronken witlof in de lengte doormidden en verwijder de kern. Doe suiker met een beetje water in een schone rvs-pannetje. Breng aan de kook en maak een karamel. Leg een rondje aan beide zijden ingevet bakpapier in de bakjes met een opstaand randje van 1 cm. Verdeel de karamel over 15 ronde bakjes van 10-12 cm. Leg twee halve stronken witlof op de karamel. Duw het bladerdeeg op de witlof en snij bij zodat alles goed afgesloten is. Bak de tarte tatin's 15-20 minuten af in een oven van 200°C. Laat iets afkoelen en draai de bakjes om zodat de witlof boven ligt als ze nog warm zijn.

## PARMEZAANSE KAASSORBET

1 LT MELK

300 GR PARMEZAANSE KAAS

200 GR GLUCOSE

2 GR ZOUT

## **Parmezaans kaassorbet**

Rasp de Parmezaanse kaas en verwarm met melk al roerend in een pan tot de kaas gesmolten is. Zet de staafmixer in de massa en draai glad. Giet de massa door een zeef en roer de glucose en zout erdoor. Laat helemaal afkoelen over ijswater en draai er sorbet van in de ijsmachine.

## PEREN

10 RIJPE PEREN

4 DL POIRE WILLIAMS

200 GR SUIKER

## **Peren**

Schil de peren en snijd ze in vieren en verwijder de kernen. Snij de peren in brunoise en doe samen met Poire Williams en suiker in een bak en dek af. Bak de peer 45 minuten in een oven van 145°C. Laat afkoelen in het vocht.

## WALNOTEN

200 GR WALNOTEN

100 GR SUIKER

25 GR WATER

KERRIE

## **Walnoten**

Rooster de walnoten 15 minuten in een oven van 150°C. Maak een lichte karamel van water en suiker. Voeg de walnoten toe en roer goed zodat alle noten bedekt zijn met karamel. Laat op zacht vuur verder kleuren tot een notenkleur. Stort de noten op bakpapier en zorg dat ze allemaal los van elkaar zijn. Bestrooi de warme walnoten met een klein beetje kerrie en zout en laat uitharden.

## **Eindbewerking en presentatie**

Maak met een ring een egale laag peren midden op de borden. Plaats de tarte tatin op de peren. Verdeel wat walnoten rondom de taartjes. Plaats een quenelle sorbet op de tarte tatin en dien direct op.

WE DRINKEN ERBIJ:

ZIE NAGERECHT

# Blauwe bessen cheesecake

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## ROOMKAASCRÈME

500 GR ROOMKAAS

4 EIDOOIERS

75 GR SUIKER

1 LIMOEN

## Roomkaascrème

Verwarm dooiers en suiker onder voortdurend roeren tot 75°C en doe dan direct over in een bekken. Roer de roomkaas door de dooiers en breng op smaak met limoensap en rasp. Doe de crème over in een spuitzak.

## YOGHURTCRUMBLE

125 GR BLOEM

125 GR ZACHTE BOTER

126 GR POEDERSUIKER

75 GR YOPOLO

## Yoghurcrumble

Doe alle ingrediënten in de KitchenAid met een visgraatgarde (platte menghaak). Laat langzaam draaien tot een kruimeldeeg ontstaat (is het te droog voeg wat boter toe; is het te nat voeg wat bloem toe). Spreid uit over een bakplaat en laat 1 uur rusten. Bak goudbruin en krokant af in een oven van 120°C. Laat afkoelen.

## LIMOENGEL

200 GR LIMOENSAP

50 GR SUIKERWATER (1:1)

2,5 GR AGAR-AGAR

## Limoengel

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Zeef het mengsel en laat in de koeling opstijven. Doe over in de Magimix en draai tot een gladde gel en doe over in een spuitzak.

## Eindbewerking en presentatie

Plaats een 10 cm ring midden op een bord. Verdeel de blauwe bessen, toefjes limoengel, toefjes roomkaascrème en crumble in de ringen. Verwijder heel voorzichtig de ring en versier met wat kleine muntblaadjes. Spuit een paar grote bollen crème naast de taartjes en brandt ze met de brander.

500 GR BLAUWE BESSEN

MUNTBLAADJES

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Domaine Laporte, Muscat de Rivesaltes**

Bij het nagerecht en zeker bij het eerste, drinken we deze klassieke likeurwijn (toevoegen van zuiver wijndistillaat aan de nog gistende most om de gisting te 'stillen'). Op deze wijze houdt men een deel onvergiste suikers over, waardoor de wijn aangenaam zoet smaakt. Door de druiven 's nachts of in de vroege ochtend te oogsten behoudt de wijnboer de frisheid in de druiven die voor de juiste balans zorgt.

Domaine Laporte is gevestigd langs de oude Romeinse weg Via Domitia, tussen Perpignan en Canet Plage. Het domein beschikt over 40 ha wijngaarden en is sinds de jaren 60 in handen van de familie Laporte. Het klimaat is ideaal voor de zoete wijnen. Heel erg droog, zeer zonnig (maar liefst 2.600 zonuren/jaar!), maar gezegend door sterke winden die voor verkoeling zorgen. De wijngaarden zijn op terrassen van oeroude rolkeien aangeplant.

De wijn is licht goudgeel van kleur. In de neus honing, zwoele florale tonen, muskaat druifaroma's en verfrissend citrusvrucht. Op de tong, goed evenwicht, zeer aromatisch, weelderig zoet, gekonfijt citrusvrucht, maar ook fris en elegant.