



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu april 2017

Surprise eitje

Paling met doperwtencrème

Octopus met Miso

Aubergine met kwartelrouleau

Rabarber crumble met yoghurtijs

Wijnen zijn afkomstig van

**Glandorf & Thijs
Kerkstraat 365 Amsterdam**

Surprise eitje

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

MAKREEL

400 GR GEROOKTE MAKREEL

2 EL CRÈME FRAÎCHE

4 EL MAYONAISE

1 TL SESAMOLIE

2 SJALOTTEN

CITROENRASP

MAYONAISE

1 EI

1 EL MOSTERD

SCHEUTJE AZIJN

ZOUT, PEPER

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

SALADE

½ KOMKOMMER

½ VENKELKNOL

1 GRANNY SMITH APPEL

SUSHIAZIJN

AARDAPPELSCHUIM

400 GR KRUIMIGE AARDAPPELS

1,5 DL SLAGROOM

50 GR BOTER

14 GOUDEN EISCHALEN

GROF ZOUTKORRELS

VENKELGROEN

WE DRINKEN ERBIJ:

Paul Kubler – Cremant d'Alsace

Makreel

Kontroleer de makreel goed op graatjes. Snij de sjalotten ragfijn. Roer makreel, crème fraîche, mayonaise en sjalotten naar smaak door elkaar. Breng op smaak met sesamolie, citroenrasp, zout en peper. Doe over in een spuitzak en bewaar in de koeling

Mayonaise

Doe alle ingrediënten in een smalle maatbeker. Zet de staafmixer met het mesje of het schubplaatje onder in de maatbeker. Laat op volle kracht draaien en haal langzaam naar boven. Indien de mayonaise te dun is, voeg meer olie toe. Geef de rest door aan de octopus.

Salade

Snij de komkommer, venkel en appel in piepkleine blokjes van ½ cm. Breng de salade op smaak met sushiazijn en zout.

Aardappelschuim

Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en bewaar 1,5 dl kookwater. Wrijf de aardappels door een fijne zeef en meng met kookwater, slagroom en boter. Breng op smaak met zout en eventueel wat nootmuskaat. Doe over in een ISI-fles en breng op druk. Bewaar de fles op 70° C tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Vul de eieren tot een derde met de makreel. Lepel een beetje salade hierop en spuit de eitjes vol met aardappelschuim. Versier met een klein toefje venkelgroen.

Leg een hoopje zoutkorrels door middel van een vormpje in het midden op een bord en druk het eitje hierin.

Eierdopjes schoonspoelen na afloop in een bak met heet water en zout. Omspoelen met een beetje jenever. Leg ze daarna ondersteboven op een gaatjesbak om uit te lekken. Zeezout terug doen in de emmer.

Dit subtiele gerechtje in een goudkleurig eitje vragen om een feestelijke wijn: mooie zachte bubbels uit de Elzas. Daar helemaal in het Zuiden ligt het plaatsje Soultzmatt en hier vind je Domaine Paul Kubler. In de wijngaarden wordt heel natuurlijk gewerkt, met o.a. natuurlijke compost, veel ploegen, kort snoeien en bijbehorende lage rendementen. Deze cremant is heerlijk fris met tonen van perzik en citrus. Fijne mousse. Het is een echte “Blanc des Blancs”, want er gaan Riesling, Auxerrois en Pinot Blanc in gelijke delen in. Net als bij Champagne tweede vergisting op fles. Daarna 15 maanden ‘sur lie’.

Paling met doperwtencrème

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

PALING

500 GR GEROOKTE PALING

Paling

Snij de paling in mooie repen.

DOPERWTENCRÈME

750 GR DIEPVRIES DOPERWTEN

SCHIL VAN 2 CITROENEN

5 TAKJES DRAGON

SLAGROOM

ZOUT

Doperwtencrème

Kook de doperwten kort met citroenschil en de takjes dragon in gezouten water. Verwijder de citroenschil en draai de doperwten glad in de Magimix. Voeg wat slagroom toe tot een crème ontstaat. Breng hoog op smaak met zout. Zeef en doe over in een spuitzak.

KARNEMELKGEL

3 DL KARNEMELK

2 DL SLAGROOM

7 GR AGARAGAR

Karnemelkgel

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat doorkoken tot de agaragar opgelost is. Laat in de koeling helemaal opstijven en draai tot een crème in de Magimix. Doe over in een spuitzak.

ZOETZUUR

150 GR SUIKER

3 DL NATUURAZIJN

120 ML WATER

3 SJALOTTEN

2 BLAADJES LAURIER

2 TAKJES TIJM

1 RODE PEPERTJE

2 KOMKOMMERS

1 FLES POMPOEN

2 WINTERPENEN

Zoetzuur

Schil de komkommer, pompoen en winterpeen. Maak bolletjes van de groenten met een kleine parisienneboor. 5 bolletjes van ieder per persoon. Blancheer de bolletjes apart in gezouten water. Snij sjalot fijn en verwijder zaadjes van de rode pepertjes.

Breng alle ingrediënten voor de marinade aan de kook. Breng op smaak met zout. Doe de bolletjes in de hete marinade en laat afkoelen in het vocht. Let goed op de balans van zoet en zuur.

AFILLA CRESS

Eindbewerking en presentatie

Spuit een ring van doperwtencrème van 12 cm op de borden. Vul de ringen met de bolletjes zoetzuur, paling en dotjes karnemelkgel. Lepel er een beetje marinade over en versier met Afilla cress.

WE DRINKEN ERBIJ: Grüner Veltiner 'GV' - Hutter

Op de chefsavond viel dit gerecht nogal erg zuur uit, waardoor er geen enkele wijn het zou uithouden tegen dit geweld. Maar als de receptuur mooi in balans wordt gebracht, dan is er uitstekend te werken met deze GV=Grüner Veltliner.

Als een fris kabbelend bergbeekje is deze Grüner Veltliner. Gemaakt door topwijnmaker Martin Nigl, die sinds enige tijd eigenaar is van Weingut Hutter en in zijn Nigl kelders de wijnen voor Hutter produceert. De wijngaarden liggen in Kremstal, aan een zijriviertje van de Donau bij Wachau.

Aroma's van verse kamille en gekonfijte citrusvruchten. Een frisse en zuivere Veltliner. (geen hout, vergisting en rijping in RVS tanks) (mocht men nog problemen hebben met de wijn/spijs combi, neem dan nog een cremant van het voorgerecht. Past zeker!)

Octopus met miso

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

OCTOPUS

1 GROTE OCTOPUS

4 TENEN KNOFLOOK

1/2 SINAASAPPEL

1/4 UI

2 TAKJES ROZEMARIJN

1/4 SPAANSE PEPER

MISO MAYONAISE

3 DL MAYONAISE (AMUSE)

100 GR DONKERE MISO

WASABI PASTA

SUSHIAZIJN

ZEEWIER

500 GR ZEEWIER

3 STENGELS CITROENGRAS

1 LIMOENBLAD

30 GR VERSE GEMBER

1 RODE PEPER

80 GR KETJAP MANIS

1 BLIK KOKOSMELK

1/2 LT KIPPENFOND

PINDA'S

100 GR ONGEZOUTEN PINDA'S

100 GR POEDERSUIKER

6 GR ZOUT

VENE CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Languedoc blanc 2014 Chateau
de Cazeneuve**

Octopus

Doe de octopuspoten, 1 knoflookteen, schil van 1/2 sinaasappel, 1/4 ui, 2 takjes rozemarijn en 1/4 Spaans pepertje in een vacuümzak. Trek vacuüm en gaar de octopus 120 minuten op 90° C in de combi-stoom oven.

Houd de octopus warm.

Miso mayonaise

Roer mayonaise met miso door elkaar. Breng op smaak met wasabi en sushiazijn. Zeef door een fijne zeef. Doe over in een spuitzak.

Zeewier

Snijd gember, citroengras en peper klein. Fruit citroengras, gember en rode peper aan. Voeg limoenblad, kokosmelk en fond toe en laat 40 minuten trekken. Zeef de saus. Spoel het zeewier goed schoon en snij in gelijke stukken. Gaar de zeewier dan zachtjes in de saus.

Pinda's

Maak een zoute karamel in een koekenpan. Roer de pinda's door de karamel. Stort op een bakplaat. Hak de pinda's grof.

Eindbewerking en presentatie

Snij de octopuspoten in mooie stukken. Verdeel het zeewier over de borden en hierop de octopus. Versier met dotjes mayonaise, pinda's en vene cress.

Wat een rijke wijn bij dit zalige gerecht van inktvis, miso en zeewier. Biologische culinaire wijn van lokale druivenrassen uit Pic Saint Loup.

Roussanne, Grenache, Rolle, Viognier en Muscat.

Krijgt gedeeltelijk houtrijping. Complex, kruidig, zachtgeel fruit en een lange afdronk.

Het landgoed ligt in het top-wijngebied Pic Saint Loup bij Nimes, Zuid-Frankrijk. De AOC Pic Saint Loup bestaat echter alleen voor rode wijnen, daarom is deze witte wijn 'slechts' een algemene Languedoc. Maar een chique, volle, kruidige, gelaagde wijn! Topper!

Aubergine met rouleau van kwartel

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

AUBERGINE

8 AUBERGINES

1 EL MIRIN

1 EL SESAMOLIE

3 EL LICHTE SOJASAU

1 EL RIJSTAZIJN

1 EL AHORNSIROOP

1 EL GERASPTE VERSE GEMBER

2 TENEN GERASPTE KNOFLOOK

5 BOSUIEN

3 EL WIT SESAMZAAD

3 EL ZWART SESAMZAAD

Aubergine

Snij de uiteinden van de aubergines en schil ze indien nodig. Snij ze in de lengte doormidden en leg ze in een geperforeerde gastrobak. Stoom ze 30 minuten in de oven (op 100° C).

Maak de dressing door alle ingrediënten door elkaar te roeren. Snij de aubergine in langere repen en verdeel de dressing over de aubergine en houd warm.

Rooster de sesamzaadjes in een droge pan. Snij de bosuitjes in dunne ringen.

ROULEAU VAN KWARTEL

15 KWARTELTJES

SLAGERSFOLIE

2 DUBBELE KIPFILETS

SCHEUTJE SLAGROOM

3 EIDOOIERS

200 GR SHIITAKES

Rouleau van kwartel

Snij de borsten van de kwarteltjes en probeer ze aan elkaar te houden. Geef het karkassen door aan de saus. Leg de borsten met de huidkant tussen slaggersfolie en sla plat en kruid met zout en peper. Snij de kipfilets klein en draai tot farce met de dooiers en een scheutje slagroom. Breng op smaak met zout en peper. Snij de shiitakes in repen en bak krokant in wat olie en boter. Breng op smaak met zout. Laat de shiitakes afkoelen.

Leg 4 kwartelborsten 2 om 2 strak tegen elkaar op slaggersfolie. Smeer wat farce op de borsten en daarop wat shiitakes. Rol strak op tot een rol en draai strak met de slaggersfolie. Doe de rollen in vacuümzakken en gaar ze 45 minuten op 62°C.

Maak eventueel een confit van de pootjes.

SAUS

KWARTELBOTJES

1 FLES WITTE WIJN

2 LT KIPPENFOND

Saus

Hak de kwartelbotjes klein. Zet ze flink aan in een ruime pan. Laat bakken tot de aanbaksels in de pan bruin zijn. Haal de pan van het vuur en schaaft de aanbaksels los. Zet weer aan tot wederom een laag bruine aanbaksels ontstaat. Schraap weer los en voeg de fles wijn toe. Kook de wijn in en voeg de kippenfond toe en laat zachtjes inkoken. Zeef de saus en beng op smaak met zout en peper (eventueel binden met wat Xantana).

Eindbewerking en presentatie

Snij de rouleau in mooie plakken. Bruin het rouleau aan beide kanten in en hete pan met wat olie. Verdeel de aubergine over de borden en bestrooi met bosui en sesamzaad. Leg de rouleau hiernaast. Nappeer met de saus.

WE DRINKEN ERBIJ:
Franc Jeu – Chateau
Brandeau

Bij dit kwarteltje een goddelijke wijn van de Cabernet Sauvignon, die geen houtlagering heeft gehad, maar puur op zijn fruit is gevinificeerd.

Cabernet Franc uit het gebied Cotes de Castillon in Bordeaux. Nadat de jonge Belgische wijnmaker Julien Voogt in verschillende landen heeft gewerkt besloot hij ook nog wat te leren in Bordeaux. Na twee jaar in Saint-Emilion te hebben gewerkt konden hij en zijn vrouw biologische wijngaarden in de buurt overnemen.

Wijn van uitsluitend Cabernet Franc, afkomstig van zuidelijk gelegen kalk/klei hellingen. Ideaal voor deze druif om perfect rijp te worden. De wijngaard is volledig biologisch en de stokken zijn nog piepjong. Hierdoor is de wijn lekker sappig en luchtig. Verder rijp rood fruit, wat aardse tonen en kruiden. Vergisting en rijping in rvs-tanks. Geen 'collage'. Plezierwijn!

Rabarber, crumble en yoghurtijs

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

RABARBER

2 KG RABARBER

400 G SUIKER

1 LT WATER

2 DL GRENADINE

1 LIMOEN

Rabarber

Snij de rabarber in stukjes van 2 cm. Breng water, suiker, grenadine en limoenrasp aan de kook. Doe de rabarber erbij en pocheer de rabarber gaar. Zorg dat de rabarber stevig blijft. Houd warm. Zeef de rabarber en doe de saus in een dispenser.

CRUMBLE

200 GR BLOEM

120 GR BOTER

100 GR RIETSUIKER

80 GR MUESLI

1 TL NOOTMUSKAAT

Crumble

Snij de boter in kleine blokjes. Doe alle ingrediënten over in de KitchenAid en draai tot een grove kruimel ontstaat. Doe de kruimel over op bakpapier en bak krokant in een oven van 175°

YOGHURTIJS

1,5 LT GEITENYOGHURT

500 GR WITTE BASTERDSUIKER

CITROENSAP

Yoghurtijs

Meng yoghurt met naar smaak basterdsuiker en breng op smaak met citroensap. Draai er ijs van in de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en laat verder opstijven in de vriezer.

BIET

1 RAUWE BIET

1 GROTE WINTERWORTEL

1 DL WATER

100 GR SUIKER

Biet en wortelchips

Breng water en suiker aan de kook en laat doorkoken tot helder. Snij flinterdunne plakjes van de biet en wortel met de truffelschaaf. Streek rondjes van 3-4 cm van de plakjes en haal door de siroop. Let de gesuikerde plakjes op bakpapier en droog ze in een oven van 95°C tot ze krokant zijn.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de crumble in hoopjes over de borden. Verdeel hiernaast de stukken warme rabarber. Leg een quenelle yoghurtijs op de crumble en steek er wat limon cress in. Schenk de saus rondom en versier met bietenplakjes.

LIMON CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Brachetto d'Acqui – Guasti
Clementi**

Bijzondere, originele, zoete mousserende wijn uit Piemonte, gemaakt van 100% brachetto druiven. De wijngaarden liggen bij het kuuroord Acqui Terme, bekend om zijn natuurlijke zwavelbronnen.

De wijn lijkt qua stijl op Moscato d'Asti. Is echter rood van kleur, geurt prachtig naar fris rood zoet en heeft een fijne zoet-zuur balans. En met slechts 6,5% alcohol is de wijn een fijne afsluiter van dit mooie menu.

Combineert uitstekend met de rabarber (met het ijs iets moeilijker)