



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu november 2016

Ravioli van paddenstoelen

Mossel/mosterd soep

Tarbot met kalfswang

Haas met wintergroenten

Appel in chai, walnotenijs en zoute karamel

**Wijnen zijn afkomstig van
Nan**

Ravioli van paddenstoelen

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

PASTADEEG

200 GR BLOEM

2 EIERN

1 EL OLIJFOLIE

1 TL ZOUT

PADDENSTOELEN

200 G OESTERZWAMMEN

200 G TROMPETTE DE LA MORT

200 G CANTHARELLEN

200 G ANIJSCHAMPIGNONS

200 G BUNDELZWAMMEN

POLLEPEL COGNAC

GROENTEBOUILLON

1 WORTEL

2 UIEN

1 STENGELSELDERIJ

1 PREI

SCHUIM

2 SJALOTTEN

2 TENEN KNOFLOOK

AFSNIJDELS VAN

PADDENSTOELEN

3 DL MELK

5 DL GROENTEBOUILLON

6 GR LECITE

GEDROOGDE CÊPES

2 BAKJES SHISO PURPLE

WE DRINKEN ERBIJ:

**Cres Ricards: Roussanne
Marsanne**

Pastadeeg

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai en pastadeeg van. Wikkel in plasticfolie en laat 30 minuten rusten. Draai er pastavellen van met behulp van de pastamachine (stand 7). Kook de vellen in ruim kokend gezouten water gaar en snij vellen in rechthoeken of vierkanten. Houd de vellen warm in de warmhoudkast op een geoliede bakplaat

Paddenstoelen

Borstel de paddenstoelen voorzichtig schoon indien nodig. Snij de harde of droge delen eraf en bewaar ze. Snij de paddenstoelen in plakjes en bak ze krokant in zonnebloemolie. Voeg op het laatst een klont boter toe en laat uitbruisen. Blus af met cognac door deze in een grote pollepel te verwarmen, aan te steken en over de paddenstoelen te gieten. Breng op smaak met zout en peper.

Groentebouillon

Snijd de groenten in stukken en zet aan in olie. Blus af met water en laat een half uur trekken. Zeef daarna de bouillon.

Schuim

Snipper de sjalot en knoflook en zet aan in olijfolie. Voeg de afsnijdsels van de paddenstoelen toe en bak even mee. Voeg melk en groentebouillon toe en kook flink in. Los de lecite in een beetje water op en klop door de massa. Breng op smaak met zout en peper en zeef de saus in een bekken. Schuim de saus op met de aquariumpomp.

Eindbewerking en presentatie

Maal de gedroogde cêpes tot poeder in de koffiemolen. Leg een pastaplak op een bord en verdeel de paddenstoelen hierop. Leg een tweede pastaplak hierop. Strooi wat cêpes poeder hierover en decoreer met shiso purple. Lepel wat schuim tegen het geheel aan.

Bij paddenstoelen en witte wijn grijpen Duco en ik graag naar een fles uit de Rhône. Deze wijn van de witte topdruiven Marsanne Roussanne van het Domaine Cres Ricards wordt gemaakt door de bekende wijnmaker van Les Domaines Paul Mas uit de Languedoc. Geconcentreerde aromatische smaak met in de neus complexe geuren van de bloeiende Keukenhof. Maar ook de fruitboomgaard komt je uit het glas tegemoet. Tikkeltje peer en abrikoos en een lichte vanilletoon. Deze wijn sloot ook prima aan bij de mosterdsoep, dus dat scheelt weer een glas op tafel.

Mossel/Mosterd soep

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

MOSSELEN

2 KG MOSSELEN

SCHEUT WITTE WIJN

MOSTERDVELOUTÉ

VISGRATEN

2 SJALOTTEN

2 PREI

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

3 TENEN KNOFLOOK

2 TAKJES TIJM

1 FLES WITTE WIJN

3 DL SLAGROOM

3 DOOIERS

GROVE ZAAANSE MOSTERD

TUILLE

1 EIWIT

35 GR BLOEM

35 GR BOTER

1 TL ZOUT

35 GR POEDERSUIKER

2 EL MOSTERDZAAD

MUSTARD CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

Cres Ricards: Roussanne

Marsanne

Mosselen

Breng een scheut witte wijn in een ruime brede pan aam de kook. Voeg de mosselen toe en laat ze met de deksel erop stomen tot alle schelpen open staan. Niet te lang laten stomen. Bewaar het kookvocht voor de soep. Haal de mosselen uit de schelpen. Doe ze in een bakje met een lepel kookvocht en dek af. Bewaar in de warmhoudkast.

Mosterdvelouté

Spoel de graten goed schoon en snij/hak in kleine stukken. Zet de graten aan in een ruime pan. Laat de graten goed karamelliseren. Voeg gesneden sjalotten, prei, bleekselderij, knoflook en tijm toe en eveneens karamelliseren. Blus af met witte wijn en roer alle aanbaksels los. Laat de wijn inkoken en zet alles onder water en laat 30 minuten trekken. Zeef de bouillon. Roer mosterd naar smaak door de soep en naar behoefte kookvocht van de mosselen. Verwarm de soep vlak voor het opdienen. Klop slagroom en dooiers los. Haal de soep van het vuur en meng de liaison door de soep met behulp van de staafmixer. Doe over in de dispenser.

Tuille

Roer eiwit, bloem, poedersuiker, zout en zachte boter tot een egaal beslag. Doe over in een spuitzak. Spuit langwerpige tuilles op bakpapier en struik dun uit met een paletmes. Bestrooi met mosterdzaadjes. Bak de tuilles af in een oven van 175°C tot krokant. Laat afkoelen op de plaat.

Eindbewerking en presentatie

Leg de mosselen in een kring op de borden. Schenk de velouté in de borden en versier met de tuille en cress.

Zie ravioli van paddenstoelen.

Tarbot met kalfswang

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

TARBOT

1 KG DIKKE TARBOTFILET

5 EL GROF ZEEZOUT

Tarbot

Wrijf de tarbot in met ruim grof zout. Laat 10 minuten pekelen en spoel goed af. Dep droog en doe over in vacuümzakken. Gaar de vis 10 minuten in de sous vide bak van 60°C. Haal de vis uit de zakken en dep droog. Portioneer de vis en bak kort aan één kant in een hete pan met wat boter.

KALFSWANG

750 GR KALFSWANG

1 BOL KNOFLOOK

1 WINTERWORTEL

2 STENGEL BLEEKSELDERIJ

1 UI

2 TAKJES TIJM

2 TAKJES ROZEMARIJN

10 JENEVERBESSEN

10 ZWARTE PEPERKORRELS

1 FLES WITTE WIJN

2 LT KALFSBOUILLON

¼ BOS PLATTE PETERSELIE

Kalfswang

Kruid de wangen ze met zout en peper en bak rondom goed bruin in zonnebloemolie en haal uit de pan. Bak de gesneden knoflook, wortel, ui en bleekselderij tot ze goed kleuren. Blus af met witte wijn en roer aanbaksels los. Laat de wijn inkoken en voeg tijm, rozemarijn, jeneverbessen en peperkorrels toe met de kalfswangen, zet alles onder met kalfsbouillon en eventueel water en laat 2 uur pruttelen. Let op dat het niet droog kookt!

Haal de wangen uit het vocht en zeef het vocht. Gebruik de helft van het vocht voor de saus en laat de andere helft inkokend tot stroperig. Hak de peterselie fijn. Trek het vlees helemaal uit elkaar en roer de peterselie erdoor. Verwarm het vlees in het ingekookte kookvocht. Breng op smaak met zout en peper.

KNOLSELDERIJPUREE

1 KG KNOLSELDERIJ

SLAGROOM

Knolselderijmousseline

Schil de knolselderij en snij het in stukjes. Gaar de knolselderij in kokend gezouten water tot helemaal zacht. Giet af en draai glad in de Magimix. Voeg een scheut slagroom toe tot het de consistentie van een mousseline heeft. Breng op smaak met zout en peper en doe over in spuitzakken. Houd warm in de warmhoudkast.

BLEEKSELDERIJ

1 STRUIK BLEEKSELDERIJ

Selderij

Snij de stengels in ruiten en blancheer in gezouten water.

SAUS

KOOKVOCHT VAN DE WANGEN

1 STOKJE KANEEL

1 STENGEL CITROENGRAS

SCHEUTJE NOILLY PRAT

XANTANA

Saus

Kook het kookvocht samen met kaneel, citroengras en Noilly Prat in tot de helft. Bind eventueel met een mespuntje Xantana. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitfles.

15 PLAKJES LARDO DI
COLONATA

Eindbewerking en presentatie

Spuit een patroon van knolselderijmousseline op de borden. Leg de tarbot midden op de borden en verdeel de kalfswang over de vis. Leg een plak lardo op de kalfswang. Leg ruitjes bleekselderij rondom en spuit wat saus op de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

Domaine de La Baume Viognier

Natuurlijk kan je bij zo'n gerecht ook een hele lichte rode wijn zetten, maar we zijn toch op deze Viognier uitgekomen. De kalfswang kan het prima hebben en bij de tarbot is het een optimaal feestje.

Domaine de La Baume Viognier is een moderne, aromatische witte wijn uit de Franse Languedoc. De strogele wijn heeft aroma's van mandarijnschil, verse abrikoos en gekonfijte sinaasappel. De smaak geeft een aromatisch mondgevoel door zijn lichte kruidigheid met volle smaak en lange, frisse en kruidige afdronk. Domaine de La Baume Viognier wordt voor 100% gemaakt van Viognier druiven uit de eigen wijngaarden van het Domaine zelf. De Viognier wijn wordt modern gevinifieerd middels een pneumatisch pers met koude stabilisatie en koude fermentatie in rvs-vaten. Daarin rijpt de wijn nog 3 maanden op zijn Lie. De Cuvée heeft als toegevoegde naam 'Elizabeth' ter ere van Elizabeth Prat, dochter van de oprichter van het Domaine. De geselecteerde druiven komen van een perceel van 3 hectare groot, waarvan er slechts 20.000 flessen geproduceerd worden. De complexiteit in 'Elizabeth' ontstaat al tijdens de nachtelijke oogst van de druiven en door rijping van 4 tot 5 maanden in eikenhouten vaten. Domaine de La Baume Viognier is strogeel met aroma's van mandarijn schil, verse abrikoos en gekonfijte sinaasappel. De smaak geeft een aromatisch mondgevoel en een volle smaak met subtiele vanille, overgaand in een lange, frisse en kruidige finale

Haas met wintergroenten

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

HAAS

15 HAASFILETS

Haas

Zout en peper de haas en doe over in vacuümzakken. Gaar de haas 15 minuten in de sous vide bak van 60°C. Vlak voor het opdienen de haas even in boter bakken om kleur te krijgen.

AARDPEERCRÈME

300 GR AARDPEREN

SLAGROOM

MIERIKSWORTEL

Aardperen crème

Schil de aardperen en snij ze in stukken. Kook de aardpeer gaar in gezouten water. Draai glad in de Magimix met een beetje slagroom. Breng op smaak met zout, peper en geraspte mierikswortel.

SPRUITEN

500 G SPRUITEN

Spruiten

Maak de spruiten schoon en blancheer ze in gezouten water. Vlak voor het opdienen à la minuut in wat boter opwarmen.

BOERENKOOLCHLOROFYL

500 GR BOERENKOOL

Boerenkoolchlorofyl

Maak sap van de boerenkool met behulp van de sapcentrifuge. Breng aan de kook tot het chlorofyl scheidt van het vocht. Passeer door en kaasdoek en schaaft het chlorofyl van het doek.

GORT

300 G ALKMAARSE GORT

CHLOROFYL

BOTER

Boerenkoolgort

Kook de gort in gezouten water gaar. Verwarm à la minuut de gort op en roer er chlorofyl door en daarna de boter tot een soort risotto ontstaat. Breng op smaak met zout.

UIENSIROOP

4 GROTE UIEN

2 LT WATER

10 GR ZOUT

10 GR WITTE WIJNAZIJN

50 GR SUIKER

Uiensiroop

Snij de uien fijn en kook ze 10 minuten in water met zout en azijn. Zeef het water en doe over in een nieuwe pan. Voeg suiker toe en kook rustig in tot siroop. Doe over in een doseerflesje.

SAUS

2 DL BIETENSAP

4 EL STROOP

4 DL WILDFOND

BOTER**Saus**

Blus de pan waar de haas in gebakken is af met het bietensap. Voeg stroop en wildfond toe en kook in tot saus dikte. Monteer met boter en breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Leg de haas op de borden en verdeel de saus erover. Maak een rechthoekig vorm van de boerenkoolgort en verdeel de spruiten over de borden. Versier met wat uiensiroop.

**WE DRINKEN ERBIJ:
SYRAH CASA SILVA**

We gaan langzaam de winter in en dan kan wild niet ontbreken, net als een mooi wijn van de Syrah-druif. Deze is uitermate goed geslaagd (het blijft een moeilijke druif. Vraag dat maar aan de wijnmakers).

Ik heb zelf mogen aanschouwen in Chili hoe zorgvuldig maken bij Casa Silva met de oogst van deze druif omgaat.

De druiven worden met de hand geoogst, en ondergaan vervolgens een koude inweking op de schillen van zes dagen. Daarna volgt een korte gisting op de schillen van niet meer dan 8 dagen, om de wijn niet te hard en te droog te maken. Afronding door een rijping op vaten van Frans eikenhout gedurende een half jaar voor 60% van de wijn. De rest blijft op roestvrijstaal, om het fruit mooi vast te houden.

Krachtige geur, heerlijk fruit en chocola, zwarte olijven, peperig en soepel, fijne smaak, zachte zuren, soepele en zachte tannine.

Deze Cuvée Colchagua is een selectie van druiven uit verschillende wijngaarden in Colchagua Valley, met de nadruk op die van het estate in Lolol, vrij koel en westelijk in het dal. De druiven worden hier perfect rijp, maar zonder hun frisheid te verliezen, en daarmee een fijn pepertje. Dat levert een mooie rijpe en uitgebalanceerde Syrah op.

Appel in chai, walnotenijs en zoute karamel

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

APPEL

15 ELSTAR APPELS
150 GR POWER CHAI MATCHA
150 GR SUIKER
1,5 LT WATER

Appel

Breng water met suiker aan de kook en los de chai erin op. Snij boven- en onderkant van de appels en steek ze uit met een ronde steker. Voeg de appels toe aan de chai en leg er iets op zodat ze onder staan. Pocheer de appels 15 minuten heel zachtjes en laat afkoelen in het vocht. Leg op dat de appels niet te gaar/zacht worden.

WALNOTENIJS

750 GR SLAGROOM
750 GR MELK
300 GR SUIKER
2 VANILLESTOKJES(MERG)
24 EIDOOIERS
400 GR WALNOTEN

Walnotenijs

Rooster de walnoten 8 minuten in een oven van 175°C en hak ze fijn (niet tot gruis). *Geef een derde door voor de opmaak.* Breng slagroom, melk en de helft van de suiker met de vanille aan de kook. Klop de dooiers met de rest van de suiker tot crème. Giet een beetje kokende melk bij de dooiers, roer goed door en giet dit weer bij de rest van de melk in de pan. Verwarm tot maximaal 80°C. Zeef het mengsel direct over in een bak op ijswater en laat afkoelen. *Geef een derde van de saus aan de chai saus!* Voeg de rest van de walnoten toe aan de vanillesaus en draai ijs van in de ijsmachine.

ZOUTE KARMEL

200 GR SUIKER
50 GR WATER
100 GR GEZOUTEN BOTER
50 GR MASCARPONE

Zoute karamel

Laat de suiker samen met het water in een rvs pan karamelliseren. Tussendoor niet roeren in verband met kristallisatie. Haal de pan van het vuur en roer de boter erdoor en vervolgens de mascarpone. Zorg dat de karamel helemaal opgelost is. Doe over in een spuitzak.

BLADERDEEG

4 BLADERDEEG PLAKJES
2 DL 1 OP 1 SUIKERSIROOP

Bladerdeeg

Prik het bladerdeeg met een vork en bestrijk beide zijden royaal met suikersiroop. Plaats het bladerdeeg op een silpad en dek af met een tweede mat. Bak 10 minuten in een oven van 200°C en haal dan het bovenste matje eraf. Bak nog eens 5 minuten of tot het goudbruin en krokant is. Steek er rondjes ter grootte van de appel uit en laat afkoelen.

CHAI SAUS

VANILLES AUS (ZIE BOVEN)
1 EL POWER CHAI MATCHA

Chai saus

Meng de chai door de vanillesaus met een garde.

Eindbewerking en presentatie

Plaats een bladerdeeg rondje met daarop een appel op de borden. Maak een rondje walnoten met daarop een bolletje walnotenijs. Versier met chai saus en toefjes karamel.

WE DRINKEN ERBIJ: **Moscato d'Asti**

Het kleine en zéér artisanale werkende domein van Elio Perrone is gespecialiseerd in het maken van Moscato d'Asti. Hij weet als geen ander de fijne aroma's van deze druif in zijn wijn te realiseren. Wie van een tros verse, rijpe muscat enkele druiven proeft, weet al hoe de wijn zal gaan smaken: vol fruitig, kruidig en fris zoet. Ondanks zijn laag alcoholgehalte (4½ %) is het een wijn met karakter en bovenal finesse.