



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu januari 2017

Slakken in de wijngaard

Spaghetti Cetarese

Kabeljauw

Parelhoen

Oeps! Ik heb de citroentaart laten gevallen

Alle gerechten zijn gebaseerd op
De Kunst van het Italiaanse Keuken
van Massimo Bottura
Osteria Francescana *** Modena, Italië

Wijnen zijn afkomstig van
The Arts of Wines
Arent Janszoon Ernststraat 665 Amsterdam

Slakken in de wijngaard

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

SLAKKEN

1 ZAK SLAKKEN

3 TENEN KNOFLOOK

500 GR SPINAZIE

1 BOS PLATTE PETERSELIE

100 GR BOTER

Slakken

Kook de slakken 5 minuten in ruim kokend water met zout. Giet af en spoel schoon met water.

Haal het vlees uit de huisjes en leg het 30 minuten in warm water met 10% azijn. Spoel daarna weer grondig, zodat al het slijm verwijderd is.

Blancheer spinazie en peterselie enkele seconden in gezouten water. Doe direct over in ijswater en dep daarna droog. Doe in de blender met 50 ml water en draai helemaal glad. Fruit gesnipperde knoflook in wat olijfolie en voeg slakken, spinazie/peterseliewater en boter toe. Laat heel zachtjes 1 uur inkoken tot de saus dik is. Breng goed op smaak met zout. Hou de slakken warm.

BIETENSAUS

2 RAUWE RODE BIETEN

XANTANA

Bietensaus

Maak de bieten schoon en maak er sap van met behulp van de sapcentrifuge. Laat het sap tot een kwart zachtjes inkoken en breng op smaak met zout en peper. Bind met een klein beetje Xantana.

KOFFIESAUS

25 KOFFIEBONEN

1/2 LT KALFSBOUILLON

1 KOPJES ESPRESSO

XANTANA

Koffiesaus

Laat de kalfsbouillon met de koffiebbonen langzaam inkoken tot een kwart. Zeef de bonen uit de saus en voeg de espresso toe. Kook nog een beetje in en breng op smaak met zout. Bind met een mespuntje Xantana.

PETERSELIESAUS

1 BOS PLATTE PETERSELIE

2 TENEN KNOFLOOK

2 DL WATER

100 GR BOTER

Peterseliesaus

Blancheer de peterselie enkele seconden in gezouten water. Doe direct over in ijswater en doe het daarna met een beetje water over in de blender. Laat 2 minuten draaien en druk het door een zeef. Verwarm de puree op en klop en de boter blokje voor blokje door. Breng op smaak met zout en peper.

MINI SLABLAADJES
10 WITTE CHAMPIGNONS
SUSHIAZIJN
GEROOKTE MALDON ZOUT

Eindbewerking en presentatie

Schaaf de champignons in flinterdunne plakjes.

Verdeel de peterselie-, koffie- en bietensaus over de borden. Verdeel de slakken over de saus. Verstopt de slakken onder de slablaadjes en champignonplakjes.

Breng op smaak met een paar druppels sushiazijn over de sla en enkele vlokken Maldon zout.

WE DRINKEN ERBIJ:

**La Villa Franciacorta Saten
Brut**

We starten 2017 met een klassieker in een modern jasje; slakken, bieten-, koffie- en peterseliesaus.

In 1960 kocht Alessandro Bianchi het vervallen middeleeuwse gehuchtje Villa, inclusief honderd hectare land er omheen. Villa is gesitueerd in Lombardije in de omgeving van Bergamo. We kozen voor het contrast en feestelijkheid. De Franciacorta behoort tot de top van de mousserende wijnen van Italië. De wijn wordt gemaakt van de Chardonnay druif, die biologisch wordt verbouwd. Net als bij de Champagne worden voor de Franciacorta basiswijnen geblend tot verschillende cuvees. Deze cuvee, de Saten, heeft een fijnere mousse dan de villa die we enkele jaren geleden proefden. Een mooie complexe wijn met lengte, elegantie en balans.

Proost!

Spaghetti Cetarese

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

PASTA

300 GR 00 BLOEM

3 EIEREN

1 EL OLIJFOLIE

1 TL ZOUT

Pasta

Maak pastadeeg door alle ingrediënten in de Magimix te doen en tot een deeg te draaien. Laat het deeg 30 minuten rusten en draai er daarna niet te dunne (stand 6) spaghetti van met de pastahulpstukken. Kook de spaghetti halfgaar in een ruime pan met gezouten water.

PESTO

30 GR GEZOUTEN ANSJOVIS

65 GR GEZOUTEN KAPPERTJES

100 GR PIJNBOOMPITTEN

1 TEEN KNOFLOOK

1 EL OLIJFOLIE

Pesto

Spoel zout van de ansjovis en kappertjes. Verwijder de graten van de visjes. Snij alle ingrediënten tot een pestoachtige saus (niet in de Magimix of blender). Roer de olijfolie door de pesto.

PETERSELIEOLIE

1 BOS PLATTE PETERSELIE

2,5 DL OLIJFOLIE

ZOUT

Peterselieolie

Blancheer de peterselie kort in kokend water en doe direct over in ijswater. Dep de peterselie droog en doe met de olijfolie in de blender. Draai 2 minuten tot een fluweelachtige textuur. Breng op smaak met zout.

KNOFLOOKROOM

2 BOLLEN KNOFLOOK

1 LT MELK

SUIKER

ZOUT

Knoflookroom

Pel de tenen knoflook en snij ze doormidden. Breng de knoflook in een bodem melk aan de kook. Zeef de knoflook uit de melk en herhaal nog twee keer. Doe de tenen knoflook in de blender en voeg net zoveel melk toe tot een pasta ontstaat. Breng op smaak met een snuifjes suiker en zout.

BROODKRUIM

1/2 ZUURDESEMBROOD

OLIJFOLIE

PAPRIKAPOEDER

Broodkruim

Haal de korsten van het brood en maal grof in de Magimix. Meng met enkele eetlepels olijfolie en een theelepeltje paprikapoeder. Spreid uit over een bakplaat en rooster knapperig in een oven van 150°C. Laat niet te veel kleuren.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de spaghetti in de pesto, peterselieolie en knoflookroom. Draai er mooie nestjes van en strooi er broodkruim over alsof het geraspte kaas is.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Tenuta delle Terre Nere Etna
Bianco**

Een uitdagend gerecht, een uitdagende wijn.

De heftigheid in smaak van dit gerecht komt overeen met de bijzondere terroir van deze Tenuta delle Terre Nere.

Op de noordelijke flank van de Etna op Sicilië is de natuur veranderlijk en extreem. Het verschil in dag- en nachttemperatuur kan oplopen tot 30 °C, de bodem van zwart talkpoeder tot hardsteen op een hoogte van 600 tot 1000 meter hoogte.

De wijn wordt wel de bourgogne van de Middellandse genoemd, maar hier gemaakt van 65% Carricante, Catarratto, Greco en Minnella. Druiven die we niet eerder geproefd hebben.

De wijn gist eerst alcoholisch, waarna de melkzuurgisting volgt, met als resultaat een droge witte wijn met een botertje, nodig om deze pasta aan te kunnen, vermits je het zout in de hand houdt.

Kabeljauw

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KABELJAUW

1,2 KG KABELJAUWHAAS

GROF ZEEZOUT

TIJM

Kabeljauw

Wrijf de kabeljauw in met ruim zeezout en laat in de koeling 20 minuten pekelen. Spoel de vis goed af en dep droog. Portioneer de vis en doe met wat takjes tijm en een eetlepel olijfolie in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de vis 30 minuten in de sous vide of de combi stoomoven op 62°C. Haal de vis uit de zakken en dep droog.

SAUS

200 GR GROTE GROENE OLIJVEN

400 GR TOMAATJES UIT BLIK

10 GR BLANKE AMANDELEN

10 GR GEZOUTEN KAPPERTJES

20 GR WITTE WIJN AZIJN

CITROENOLIE

BASILICUMOLIE

Saus

Doe olijven, tomaten, amandelen, afgespoelde kappertjes en azijn in de blender en draai glad. Doe de pulp in een pan en verwarm tot het kookpunt. Zeef de saus en druk goed alle vocht uit de pulp. Breng op smaak met citroenolie, basilicumolie en zout en houd warm.

PESTO

50 G AMANDELEN

40 G GEZOUTEN KAPPERTJES

60 G TAGGIA OLIJVEN

70 G ZONGEDROOGDE TOMATEN

10 G CITROENSCHIL

20 G PIJNBOOMPITTEN

2 DL OLIJFOLIE

Pesto

Doe alle ingrediënten behalve de olijfolie in de blender en draai glad. Voeg een beetje olie toe tot een dikke saus. Breng op smaak met zout.

BROODKRUIM

1/2 ZUURDESEMBROOD

HANDJE PLATTE PETERSELIE

1 EL VERSE TIJM

1 EL VERSE DRAGON

1 EL VERSE MARJOLEIN

Broodkruim

Snij de korsten van het brood en scheur het in kleine stukken. Droog het in de oven van 100°C en maal het niet te fijn. Hak alle kruiden fijn en bak het broodkruim en de kruiden in een beetje olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel het broodkruim over de stukken vis. Leg een eetlepel pesto midden op de borden. Leg hierop een stuk kabeljauw. Lepel de saus rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Borgo di Colloredo Gironia
Biferno bianco**

Wijnen uit de Italiaanse regio Molise kom je in Nederland niet veel tegen. Molise ligt aan de oostkust van Italië tussen de regio's Abruzzo en Apulië in, ingeklemd tussen de Apenijnen en de Adriatische zee. En hier waait een frisse zeewind. De autochtone druivenrassen, de Trebbiano, Bombino en Malvasia, komen hierdoor mooi tot expressie. Een laag rendement en vinificatie in RVS geeft een krachtige wijn met een zuiver aroma van rijp geel fruit en wat toast. Ga bij het op smaak brengen van de saus en pesto ook hier uit van de wijn voor de ultieme combinatie.

Parelhoen

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

PARELHOENDER

4 PARELHOENDERS

Parelhoender

Snij borsten en poten van de vogels. Snij de dijnen van de poten en bewaar. Geef poten en karkassen door aan de saus. Haal het vel van de borsten. Doe dijnen en borsten in aparte zakken en trek vacuüm. Gaar de zakken 30 minuten in de sous vide bak van 62°C. Vang het kookvocht op en ontbeen de dijnen.

PARELHOENDIJEN

DIJEN VAN DE PARELHOENDERS

50 ML KOOKVOCHT

20 ML BALSAMICO

10 GR HONING

Parelhoendijen

Breng kookvocht en honing aan de kook en haal van het vuur. Roer de Balsamico erdoor. Bak de parelhoendijen in een hete pan tot het vel krokant is. Bestrijk het vel van de dijnen met de saus en bak ze 10 minuten in een oven van 200°C. Lak en bak de dijnen opnieuw 3 maal en laat telkens 5 minuten bakken.

AARDAPPELCRÈME

500 GR RATTE AARDAPPELS

125 GR BOTER

250 GR SLAGROOM

50 ML OLIJFOLIE

ZOUT

Aardappelcrème

Kook de aardappels gaar; schil ze en stamp ze in een bekken. Voeg al kloppend met de handmixer de boter, slagroom en olijfolie tot een crème en breng op smaak met zout. Houd de crème warm in de warmhoudkast.

LAURIERGEL

1 BOS LAURIERBLAADJES

1 EL SUIKER

4 GR AGAR-AGAR

Lauriergel

Was de laurierblaadjes en verwijder de harde delen. Blancheer de laurierblaadjes 3 minuten in kokend water. Pureer de blaadjes 3 minuten met 300 ml kookwater in de blender. Zeef het laurierwater uit de puree. Breng 100 ml water aan de kook en los de agar-agar erin op. Meng agar-agar en laurierwater en laat opstijven in de koeling. Draai de gelei tot een egale gel in de Magimix en doe over in een spuitzak.

PARELHOENJUS

KARKASSEN VAN PARELHOEN

1 BOL KNOFLOOK

100 GR VERSE GEMBER

2 PREIEN

2 WORTELS

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

3 TAKKEN ROZEMARIJN

SPINAZIE

1 KG SPINAZIE

BALSAMICO AZIJN

WE DRINKEN ERBIJ:

**Conterno Fantino Barbera
d'Alba Vignota**

Parelhoenjus

Hak de karkassen en poten klein en zet flink aan tot ze zeer goed bruin zijn. Schraap de bodem van de pan los en voeg de gesneden knoflook, gember, prei en wortel toe en bak wederom flink. Schraap de bodem schoon en voeg water en rozemarijn toe tot alles onder staat. Laat 1 uur trekken en zeef de saus. Laat inkoken tot gewenst dikte en breng op smaak met zout en peper.

Spinazie

Was de spinazie goed en verwijder de steeltjes. Sauteer de spinazie in olijfolie en breng op smaak met zout. Laat goed uitlekken op een zeef.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de borsten in de oven van 67°C. Maak een streep aardappelcrème op de borden. Verdeel de saus rondom. Leg de parelhoenborst op de aardappel en de parelhoendij ernaast met het vel naar boven. Versier met dotjes lauriergel en druppels Balsamico.

Een verfijnd gerecht met zachte, ronde smaken harmonieert uitstekend met deze uitbundige Piemonteese wijn.

Een dieprode kleur, fruitig aroma van vers rood fruit met zachte tannines. Deze 100% Barbera wordt laat geplukt, heeft ook een laag rendement en krijgt 10 mnd houtrijping.

De jonge wijnbouwers werken biologisch en hebben praktisch een eigen energiecentrale. De wijnstokken staan op een toplocatie in Monforte d'Alba direct naast de Barolo (Nebbiolo druif) wijngaarden.

Een bejubelde wijn bij een te bejubelen gerecht.

Oeps! Ik heb de citroentaart laten vallen

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

CITROENGRASIJS

8 DL MELK

2 DL SLAGROOM

5 STENGELS CITROENGRAS

120 GR SUIKER

50 GR GLUCOSE

RASP VAN 3 CITROENEN

SCHEUTJE CITROENOLIE

Citroengrasijs

Hak het citroengras klein. Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai glad. Verwarm het mengsel tot 85°C en wrijf het door een zeef. Laat afkoelen in een bak met ijswater en draai er ijs van in de ijsmachine.

TAARTBODEM

160 GR KOUDE BOTER

80 GR POEDERSUIKER

4 EIDOOIERS

200 GR BLOEM

8 GR SPECERIJMIX (GEMALEN
STERANIJS, KANEEL, JENEVEBES,
PEPER EN KARDEMOM

Taartbodem

Doe 1 steranijs, ½ stokje kaneel, 4 jeneverbessen, 5 peperkorrels en 3 kardemompeulen in de koffiemolen en maal tot poeder. Kneed boter en poedersuiker door elkaar met de hand. Voeg dooiers, bloem en specerijen toe en kneed tot een soepel deeg. Laat 60 minuten rusten in de koeling. Rol het deeg uit op een Silpad tot een plak van 2 mm dik en steek er rondjes van 8 cm uit. Bak de rondjes in de ringen 8 minuten af in een oven van 160°C.

MUNTSAUS

1 BOS MUNTBLAADJES

1 DL WATER

30 GR SUIKER

Muntsaus

Blancheer de munt enkele seconden in kokend water en doe direct over in ijswater. Knijp de blaadjes uit en doe in de blender met water en suiker. Laat draaien tot egaal groen (eventueel zeven).

ZABAGLIONE

170 GR EIDOOIER

100 GR SUIKER

80 GR CITROENSAP

80 GR LIMONCELLO

Zabaglione

Breng een laag water aan de kook in een pan. Klop de dooiers en suiker in een bekken tot alle suiker opgelost is. Doe de kom op de pan en klop de dooiers tot 75°C. Voeg citroensap en Limoncello naar behoefte toe en blijf kloppen tot een romig en schuimig mengsel.

ZOUTE CITROEN SCHIL
STEMGEMBER OP SIROOP

Eindbewerking en presentatie

Verdeel het ijs, muntsaus en zabaglione willekeurig over de borden. Tik de taartbodems stuk en leg zeg de stukjes op de borden en versier met kleine stukjes zoute citroen en gember.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Trentham Estate South
Australia Taminga**

Hier verlaten we dan toch Italië. Trentham Estate is een "familie Winery", gelegen in de Big Rivers regio, op de grens van de staten Victoria en New South Wales. De wijngaarden werden door vader Murphy aangeplant in 1948 op een terroir van rode leem en mergel. Door de wijngaarden heen loopt de Murray River, die in de warme regio voor wat verkoeling zorgt en belangrijk voor de druif Taminga botrytis. Deze edele rotting onttrekt vocht aan de rijpe druiven en zorgt zo voor een natuurlijke concentratie van smaak en zoetheid. De botrytisschimmel heeft een kenmerkende geur en smaak. De Taminga druif is een kruising tussen Riesling, Traminer en Farana. We hebben hier een zeer aromatische wijn met een fris zoete afdronk en een aantrekkelijke prijs/kwaliteit verhouding.