



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

# ***Menu februari 2017***

*Duivenborst met coquille in bouillon*

*Ravioli en mul*

*Bal van bietenmousse*

*Gerookte beef fillet*

*Zwarte bessenmousse*

Receptuur: Maître-examen van Julia Krom

**Wijnen zijn afkomstig van  
Pasteuning**

# Duivenborst en coquille in bouillon

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## DUIVENBORST

8 DUIVEN

## COQUILLE

15 COQUILLES IN DE SCHELP

50 TAGGISCHE OLIJVEN

GEKONFIJTE ZOUTE CITROEN

5 EL PANKO

## BOUILLONS

2 L. STERKE KIPPENBOUILLON

DUIVENKARKASSEN

WORTEL, UI, PREL,

BLADSELDERIJ, LIMOENBLAD

BALSAMICO

XANTANA

## SESAMKROKANT

50 G WITTE SESAMZAAD

50 G ZWARTE SESAMZAAD

25 G WASABI SESAMZAAD

50 GR BASIC TEXTURE

GEROOKTE MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:  
CALA SILENTE SARDINIË

## **Duif**

Fileer de duiven en maak de binnenzijde schoon. Maak pekkel: 100 g zout in een liter water oplossen. Pekel de duivenborsten gedurende 15 minuten. Droogdeppen. Vacumeer en gaar op 63°C gedurende 25 minuten.

## **Coquilles**

Maak de coquilles schoon. Snijd de nootjes in 2-en (of indien hele dikkerds in 3-en). Olijven en een beetje gekonfijte citroen in zeer fijne brunoise snijden. Vermengen vlak voor het opdienen met panko. Bak de coquilles zeer kort op één kant in een hete pan. Coquilles bedekken met laagje van het olijvenmengsel op de andere kant.

## **Bouillons**

Hak de duivenkarkassen klein en zet flink aan in een beetje olie. Blus af met cognac. Voeg gesneden groenten toe. Nog even laten doorbakken. Blus af met kippenbouillon en laat inkoken tot krachtige bouillon. Circa 2 l. Op smaak brengen met Balsamico. Eventueel binden met een tipje Xantana.

## **Sesamkrokant (genoeg voor 15-20 pers)**

Meng in de KitchenAid alle ingrediënten door elkaar. Breng op smaak met zout, suiker en cayennepeper. Rol zeer dun uit op een siliconen bakmat. Bak 15-30 minuten in de oven tot krokant. Laat afkoelen en breek in grote stukken.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verwarm de bouillon. Zout en peper op de duivenborstjes. Bak de duivenborstjes op de velkant krokant. Snijd in 3 plakken. Doe een beetje bouillon in het bord. Leg de duivenborstjes met een beetje Maldon aan de ene zijde van het bord en de coquilles ertegenaan. Decoreer met de sesamkrokant.

We beginnen het februarimenu met een krachtige frisse wijn. We moeten opboksen tegen een duivenborst in een bouillon met een coquille. We zijn voor een witte wijn gegaan van de Vermentino druif. De wijn is niet gebaat bij houtrijping en geeft een fris, delicaat glas wijn met veel sap, gele citrusvruchten, maar ook wit fruit, specerijen en een druppel honing. Fraai zijn de lichte bitters, sowieso kenmerkend voor de Vermentino. De druiven komen van de beste percelen en mogen tot begin oktober aan de stokken blijven hangen. Ze ondergaan een zeer strenge selectie. Men spreekt bij Santadi ook wel van de 'cru-selectie'. Door de langere rijping is het een complexe wijn.

# Ravioli en mul

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## RAVIOLI

400 GR 00 BLOEM

4 EIEREN

1 EL OLIJFOLIE

1 TL ZOUT

15 VERSE EIERDOOIERS

## **Ravioli**

Maak deeg van het meel en een ei. Rol dit met de KitchenAid uit tot stand 6/7 tot lappen. Doe die in 8 stukken. Leg op 1 stuk een eierdooier. Doe daar een beetje Maldon zout op en dek af met de ander stuk pasta. Maak de randen een beetje nat en sluit de ravioli met zo min mogelijk lucht, zonder de dooier kapot te drukken. (Eiwitten naar het nagerecht). Ravioli op goed bepoederde schaal leggen en afdekken met plasticfolie en in de diepvries bewaren.

## MUL

8 KLEINE MULLEN

## **Mul**

Fileer de mullen. Bestrooi ze met zout en peper. Knip een stuk vetvrijpapier op maat van de koekenpan. Smeer het papier in met arachideolie en leg in een pan. Leg de vis met de velkant op het vetvrije papier en laat langzaam gaar worden.

## HOLLANDAISESAUS

500 G BOTER

0,5 L AUGURKEN AZIJN

8 EIERDOOIERS

TABASCO

## **Hollandaisesaus**

Giet de augurken door een zeef en vang het vocht op. Klaar de boter. Schenk de boter voorzichtig door een zeef in een maatbeker. Klop de dooiers en azijn au bain-marie tot het begint te binden. Klop de gesmolten boter er beetje voor beetje door. Breng op smaak met zout en tabasco. Warm houden in spuitzak.

## GROENTE

3 PREIEN

5 KNOLLEN VENKEL

## **Groente**

Venkel schoonmaken en 15 kleine rokjes maken en apart houden. Venkelrokken pocheren. De rest in julienne snijden en aanmaken met wat olie, azijn, zout peper. Prei ragdun snijden in julienne.

## **Eindbewerking en presentatie**

Ravioli 3 minuten zacht koken/pocheren. Uit de pan en droogdeppen op een doek. Frituur de prei-julienne. Maak een minisalade van venkel in de venkelbootjes. Leg de saus op het bord en maak een patroon. Leg de mul op het bord. Eventueel beetje Maldon. Leg de ravioli op het bord. Afmaken met de venkel en prei.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Chamonix Chardonnay  
(Zuid-Afrika)**

Chamonix ligt op de hellingen van het Drakenstein gebergte in het plaatsje Franschhoek. Deze koelere hellingen bieden de mogelijkheid om grote wijnen te maken. De vinificatie van deze wijn verloopt zo natuurlijk mogelijk en er vindt een spontane gisting plaats in Frans eiken vaten (50% nieuw). Daarna rijpt de wijn nog een jaar door op zijn eigen gistcellen, om meer complexiteit te krijgen. De geur doet al direct richting de Bourgogne denken. Mooi rijk met tonen van tropisch fruit, grapefruit, haver, karamel en nootmuskaat. De smaak is rond en vrij krachtig tegelijk. Hij heeft mooie zachte fruittonen en een perfecte integratie van de houtlagering. De afdrank is elegant en dankzij zijn mooie zuren gaat ook hier weer de vergelijking met de Bourgogne op.

# ***Bietenbal met spinaziecrème***

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## **BIETENBAL**

12 BIETEN, VOOR 800 ML SAP

12 BLAADJES GELATINE

PANKO

## **Bietenbal**

Bekleed 30 kuiltjes van de Silpad strak met plasticfolie. Maak sap van de bieten, door ze door de juicer te doen. Bewaar de pulp. Gelatine weken in een kom met ijswater. Verwarm het sap met een beetje zout. Los de geweekte gelatine er in op. Giet het mengsel in een mengkom en zet deze in een grotere kom met ijs. Blijf het mengsel kloppen totdat het koud en luchtig is. Doe het dan in een spuitzak en spuit in de kopjes. Vermeng bietenpulp met wat panko en spreid uit over een bakblik en droog in een oven van 100C tot licht geroosterd. Aflaten koelen.

## **SPINAZIECRÈME**

1 KG FIJNE SPINAZIE

2 SJALOTTEN

SCHEUTJE ROOM

BOTER

## **Spinaziecrème**

Ui fijnsnijden en in een beetje boter aanzweten totdat de blokjes zacht zijn. Spinazie toevoegen en laten slinken. In de blender doen en zoveel room toevoegen totdat een dikke crème is ontstaan. Goed laten afkoelen. Op smaak brengen met zout en peper.

## **KOMKOMMER GRANITÉ**

3 KOMKOMMER

STUK VERSE GEMBER

5 RADIJSJES

ZOETE WITTE AZIJN (SUSHI-AZIJN)

ZOUT

MESPUNTJE XANTANA

## **Komkommer granité**

Maal de komkommers met de verse gember, een scheutje zoete witte azijn, zout en Xantana. Laat dit goed fuseren. Druk het mengsel door een fijne zeef. Controleer op smaak. Snijd de radijsjes zeer fijn en doe door de het komkommersap. Giet in een bakje en zet in de vriezer. Zeer regelmatig met een vork doorroeren.

## **LABNE**

2 L GEITENYOGHURT

## **Labne**

Doe de geitenyoghurt in een puntvergiet. Laat uitlekker, totdat de yoghurt de dikte heeft van verse kaas.

PALESTIJNSE ZA'ATAR

## **Eindbewerking en presentatie**

Haal het midden uit de bietenballen en vul met een beetje spinaziecrème. Plak de helften op elkaar.

Rol de ballen door de pankobietenpulp.

Doe een veeg labne op het bord. Maak dotjes van de spinaziecrème.

Zet een bal op de labne.

Doe de komkommer granité erlangs. Doe hoopjes za'atar op het bord.

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

**Gayda Figure Libre Cabernet  
Franc 2015**

Bij de smaak van de biet, past het aardse van de Cabernet Franc druif. Alleen de beste vaten Cabernet Franc worden gebruikt voor deze wijn. Dit resulteert in een intense, gelaagde wijn met compact fruit en toetsen van cederhout en grafiet. De tanninestructuur is daarnaast ragfijn. De figure libre range (de chenin en de cabernet franc) toont de expressieve kwaliteiten van één enkel druivenras. Biologische, natuurlijke en vooral met het hart gemaakte wijnen, die het beste laten proeven waar het ras voor staat. Dit resulteert in een intense, gelaagde wijn met compact fruit en toetsen van cederhout en grafiet.

# Smoked Beef fillet met spaghetti van courgette

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## BEEF FILLET

2 KG BAVETTE

ROOKMOT

### **Beef fillet**

Portioneer het vlees. Doe de rookmot in de rookpan en laat deze op temperatuur komen. Als de mot walmt, gas uitdraaien. Rook het vlees in de rookpan gedurende 15 minuten.

## FOND

1 KG RUNDERSCHENKEL

1 KG KALFSPOELET MAGER

300 GR UIEN

300 GR WINTERPEEN

300 GR PREI

1 BOS PLATTE PETERSELIE

1 BOS BLADSELDERIJ

1 BOS TIJM

3 FOLIE BLAADJES

10 ZWARTE PEPERKORRELS

### **Fond**

Was de schenkels en/of het vlees eerst grondig. Bruineer de kalfsschenkels in een oven op 200°C. Zet de botten daarna met mager rund-of kalfsvlees in 2,5 liter koud water in een open pan op en laat deze langzaam aan de kook komen. Schuim na 15 minuten de naar boven komende eiwitten en vetten af en laat alles 1 uur heel zachtjes trekken. Voeg daarna alle overige ingrediënten toe en laat 1 uur komen in de snelkookpan. Passeer door een puntzeef met daarin een kaasdoek. Schep de vetlaag eraf en laat de bouillon daarna op een matig vuur indampen tot 1 liter fond.

## SAUS

1L KALFSFOND

50 ML ROOM

ESPRESSO

70% PURE CHOCOLA

30 GEDROOGDE MORILLES

### **Saus**

Week de morilles in een cognac. Breng de fond op smaak met espresso, beetje chocola en room en het weekvocht van de morilles. Proeven!

Leg de morilles in de warme saus.

## COURGETTES

8 COURGETTES

### **Courgettes**

Maak spaghetti van de courgettes. Sauteer in boter.

## PICKEL

1/4 POT ZILVERUITJES

50 G COURGETTE

50 G RODE PAPRIKA

1/2 RODE SPAANSE PEPER

ZILVERUITJESAZIJN

1/2 AUGURK

### **Pickel**

Snijd de courgette, paprika, rode peper in zeer fijne brunoise. Kook kort op met zilveruitjesazijn, water. Snijd de zilveruitjes en de augurk ook fijn en voeg toe. Laat even intrekken en zeef.

---

KOUDE BOTER  
LIMOEN

---

### **Eindbewerking en presentatie**

Verwarm de saus. Monteer de saus met koude boter.

Leg de morilles in de warme saus. Bak het vlees fel en kort rondom. Laat rusten in alufolie. Snijd daarna in mooie plakken. Rasp een beetje limoenschil. Leg een nestje courgettespaghetti in het midden van het bord. Doe hierover een beetje limoenrasp. Leg hierop de plakken vlees. Doe ruim saus over en naast het vlees. Doe hierop de pickel. Leg de morilles erbij.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**Les Hautes Cances Cairanne**  
**Tradition 2012**

Het mooie stuk bavette met zijn rooksmak vraagt om een klassieke wijn: Deze Côte du Rhône is geweldig spannend in zijn geur- en smaakprofiel. Sterke aroma's van zwart fruit van kersen, blauwe en zwarte bessen, maar ook kruiden, zoethout, drop en zoete specerijen. De smaak bezit sappig fruit en de wijn is vlezig en mineralig. De wijn komt uit het dorp Cairanne in de Rhône dat eindelijk zijn cru-status heeft verkregen! Met de Cairanne Tradition van het kleine wijngoed Les Hautes Cances kunt u onmiddellijk vieren dat dit terecht is. Deze ongefilterde biologische wijn is bijna niet te geloven zo goed. Onder andere de stokoude aanplant, van iets na 1900, draagt bij aan deze glorieuze wijn. De assemblage bestaat naast veel grenache uit syrah, mourvèdre, carignan en cinsault. Deze druiven zijn afkomstig van kleine percelen gelegen op terrassen langs de rivier de Aigue en van de keiige gronden hogerop. Natuurlijke gisten starten de vinificatie op in betonnen tanks. De rijping vindt plaats op gebruikte eiken barriques van 1 tot 4 jaar oud. In de neus overtuigt zwart kersenfruit en de toon van blauwe bessen, rondom bekleed met kruiden, zoethout, drop, zoete specerijen en een verscheidenheid aan haast mysterieuze aroma's.

# Zwarte bessenmousse met Grand Marnier-ijs

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## ZWARTE BESSENMOUSSE

1 BAK ZWARTE BESSEN PULP

660 ML SLAGROOM

15 BLAADJES GELATINE

3 EIWITTEN

150 GR SUIKER

ACETAATFOLIE

## **ZWARTE BESSENMOUSSE**

Zet torenvormpjes (6 cm Ø) klaar en bekleed deze met acetaatfolie.

Week de gelatine in ijskoud water. Knijp goed uit en los op in een beetje verwarmde slagroom. Klop de rest van de slagroom tot yoghurtdikte.

Sla de eiwitten goed stijf. Voeg tijdens het kloppen de suiker toe.

Vermeng confituur, slagroom en eiwitten met elkaar.

Steek een rondje joconde gebak (6 cm Ø) uit. (Zie hieronder)

Smeer dit in met de amandelspijs. (Zie hieronder)

Doe in de vorm, voeg de mousse toe en laat opstijven.

## JOCONDE GEBAK

100 GR AMANDELMEEL

100 GR POEDERSUIKER

3 EIEREN

3 EIWITTEN

15 GR SUIKER

20 GR BOTER

25 GR BLOEM

## **JOCONDE GEBAK**

Verwarm de oven op 250 ° C

Amandelmeel, poedersuiker en hele eieren in kom doen en tot een lintbeslag slaan.

Eiwitten half stijfslaan, suiker toevoegen en helemaal stijfslaan.

Smelt de boter en spatel deze door het amandelbeslag.

Daarna de bloem.

Voeg eerst 1/3 van de eiwitten toe en meng voorzichtig.

Dan de rest van de eiwitten toevoegen.

Met een paletmes op een Silpad 3 mm uitsmeren.

4-5 minuten in de oven.

## AMANDELSPIJS

50 GR AMANDELMEEL

30 GR SUIKER

BEETJE CITROEN

1/2 EI

## **AMANDELSPIJS**

Vermaal de amandelen en met de suiker en het citroensap.

Voeg zoveel ei toe, totdat het smeerbaar is.

### GEMBERLOLLY

50 GR VERSE GEMBERWORTEL

175 GR SLAGROOM

SNUIF ZOUT EN PEPER

1 EL WITTE WIJNAZIJN

500 GR PURE CHOCOLA

100 GR BOTER

BAMBOE COCKTAILPRIKKERS

150 GR PURE CHOCOLA

GRUÉ DE CACAO

### HIBISCUSGELEI

HIBISCUS THEE

SUIKER

AGAR-AGAR

### GRAND MARNIER IJS

12 EIEREN

450 GR SUIKER

2,5 DL GRAND MARNIER

ROZENBLAADJES

GOUDBLAADJES

POEDERSUIKER

### WE DRINKEN ERBIJ:

#### **Rietvallei Red Muscadel 2015**

### **GEMBERLOLLY**

Schil de gemberwortel en rasp hem daarna.

Rasp met slagroom en een beetje zout tegen de kook aan 20 minuten infuseren. Zeven en de azijn erdoor mengen.

Chocolade in een kom doen en de hete room er op gieten.

Goed mengen en oplossen. Beetje gestampte zwarte peper toevoegen. Boter toevoegen. Iets laten afkoelen in de koeling.

Ganache opkloppen en bolletjes maken. Stokjes erin steken.

Goed koelen. Chocolade verwarmen tot 45 ° C. Laten

afkoelen naar 38 ° C en dan temperen op 32 ° C. Let op dat er geen water bijkomt. Bolletjes ganache doorhalen. Meteen in de grué dippen. Restant chocola is bruikbaar voor de volgende avond.

### **HIBISCUSGELEI**

Zet een sterke thee van de hibiscusbloemen. Zoet deze aan.

Bind met agaragar (8g:1 liter) en laat weer even aan de kook komen. Laat afkoelen, maar nog wel vloeibaar. Giet dit op de mousse en laat verder opstijven.

### **ADVOCAATIJS VAN GRAND MARNIER**

Eieren en suiker lobbig kloppen. Kom au bain-marie zetten blijven kloppen totdat de eieren binden. In een dun straaltje Grand Marnier toevoegen. Blijven kloppen totdat voldoende gebonden. Afkoelen en in ijsmachine tot ijs draaien.

### **EINDBEWERKING EN PRESENTATIE**

Plaats de mousse op het bord. Leg een quenelle advocaatijs er schuin naast en leg de lolly op het bord. Versier met rozenblaadjes, goud en poedersuiker.

We hebben op de chefsavond eerst een glaasje Grand Marnier uitgetprobeerd, omdat we eens iets wilden experimenteren, maar dat was de meesten toch te zwaar. Nu hebben we teruggegrepen op de rode muscadel van Roetvallei in Zuid-Afrika. De Red Muscadel is een volle, rijke maar zachte dessertwijn. De geur is bloemig, met de zoetheid van rozijnen. De smaak is intens, die lang blijft hangen in de mond, waarbij de goede zuurgraad de zoetheid in balans houdt. De wijnstokken van de reguliere Red Muscadel zijn tussen de 13 en 44 jaar oud. De suikertrijke druiven worden met de hand geoogst. Daarna gekneusd en in open betonnen bakken geweekt voor extra kleur en extractie. Zodra de vergisting start worden lek- en perssap opgevangen en de vergisting gestopt door toevoeging van wijnalcohol. De wijn rijpt nog 3 maanden op zijn bezinksel en 3 maanden op tank voordat hij gebotteld wordt. Deze rijping is essentieel voor de ontwikkeling van de wijn.