



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu mei 2017

Tonijnrol met oester

Tagliolini met walnoten

Zeebaars met bloemkool

Rib-Eye met “ravioli”

Moelleux met pistachesabayon

Wijnen zijn afkomstig van

Art of Wines

Arent Janszoon Ernststraat 665
1082 LG Amsterdam

Tonijnrol met oester

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

TONIJN

600 GR TONIYN

6 EL SOJASAU

2 TL HONING

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

2 LIMOENEN

OESTERS

45 OESTERS

2 BOSUITJES

2 LIMOENEN

OLIJFOLIE

PASTINAAKCHIPS

2 PASTINAKEN

VADOUVANCRÈME

3 EL VADOUVANKRUIDEN

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

1 EI

1 EL MOSTERD

2 EL SHERRYAZIJN

1 EL YOGHURT

2 BAKJES VENE CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

Riesling Vom Roten Schiefer
- Clemens Busch

Tonijn

Snij de tonijn in 45 plakjes op de snijmachine.

Verwarm de sojasaus, honing en olie en klop tot een emulsie.

Breng op smaak met sap en rasp van de limoen en smeer over de tonijn. Maak van de afsnijdsels van de tonijn een tartaar en maak aan met olijfolie en azijn.

Oesters

Steek de oesters open en haal het vlees uit de schelpen. Snij de bosui zeer fijn strooi over de oesters. Rasp wat limoenschil over de oesters en knijp wat sap over ze uit. Sprenkel wat olijfolie en zout en peper over de oesters. Leg de oesters op de tonijn (zie boven).

Pastinaakchips

Was de pastinaken en snij flinterdunne chips op de snijmachine. Frituur de chips krokant in olie van 160°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

Vadouvancrème

Verwarm vadouvankruiden met olie en laat 10 minuten infuseren. Zeef de olie en doe met het ei, mosterd en azijn in een smalle maatbeker. Draai er mayonaise van met de staafmixer. Roer yoghurt door de mayonaise en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak. Leg koel weg.

Eindbewerking en presentatie

Leg drie tonijnrolletjes op de borden en versier met pastinaakchips, vadouvancrème toefjes en vene cress.

Volkskrant wijn-journalist **Onno Kleyn** schreef hierover: “Proef en verheug je: dit is wijn op hoog niveau, een laat strijkkwartet van Van Beethoven, het licht van Vermeer. Riesling is groots, gerijpte Riesling is adembenemend. Dus leg vooral ook wat flessen weg, in het donker. Het licht komt er later vanzelf weer uit.”.

Bij de tonijnrol met oester een feestje!

Bio-pionier Clemens Busch is een van de toppers onder de Rieslingproducenten in de Moezel en vooraanstaand lid van de exclusieve VDP vereniging. Hij maakt zeer onderscheidende wijnen met een sterke terroir-expressie, waarbij het technische, menselijke ingrijpen in de kelder

Ondergeschikt is aan de stijl van de wijn. Zoals deze verfijnd geurige, droge 'Vom Roten Schiefer', die ondanks het bescheiden alcoholgehalte een krachtige smaak heeft met een lange, aanhoudende afdronk. Dat kan alleen bij de zeer lage opbrengst per wijnstok die bij Clemens Busch gebruikelijk is. Dit is een echte 'liefhebberwijn' die beluchting nodig heeft; de geur en smaak ontwikkelen prachtig na decanteren in een karaf.

Tagliolini met walnotensaus

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

TAGLIOLINI

300 GR BLOEM 00

3 EIEREN

1 EL OLIJFOLIE

1 EL ZOUT

Tagliolini

Maak pastadeeg door alle ingrediënten in de Magimix te doen en tot een deeg te draaien. Laat 30 minuten rusten en draai er tagliolini van met de pastamachine. Kook heel kort in ruim gezouten water. En spoel direct koud.

WALNOTENPASTA

250 GR WALNOTEN

1 TEEN KNOFLOOK

SCHEUT OLIJFOLIE

Walnotenpasta

Rooster de walnoten 15 minuten in een oven van 150°C en laat afkoelen. Snij de knoflook fijn en doe samen met de walnoten in de Magimix. Draai glad en voeg olijfolie toe tot een dikke smeuge pasta ontstaat. Breng op smaak met zout.

PASTASAUS

2 SJALOTTEN

WALNOTENPASTA (ZIE BOVEN)

400 GR BL MUTTI KERSTOMAAT

15 SALIEBLAADJES

2 TAKJES ROZEMARIJN

Pastasaus

Snij de tomaatjes in brunoise. Snij de salieblaadjes en rozemarijn ragfijn. Snipper de sjalotten en fruit in wat olijfolie. Voeg de walnotenpasta, tomaten, salie en rozemarijn toe en laat goed warm worden. Eventueel de saus wat verdunnen met kookwater van de pasta. Voeg de pasta toe en meng voorzichtig en laat alles goed warm worden.

SALIEBLAADJES

15 SALIEBLAADJES

100 GR WALNOTEN

Salieblaadjes en walnoot

Bak de salieblaadjes krokant in boter. Rooster de walnoten en hak klein.

PARMEZAANSE KAAS

3 CITROENEN

Eindbewerking en presentatie

Maak mooie nestjes van de pasta en verdeel over de borden. Druppel een beetje salieboter over de pasta. Rasp er Parmezaanse kaas en citroenschil over en leg een gebakken salieblaadje bovenop. Doe nog wat geroosterde walnoten over de pasta.

WE DRINKEN ERBIJ:
RIMO, Domaine de Rimauresq Rosé

Rimauresque gaat met zijn tijd mee voor zijn top-rosé. Een fles die lijkt op de Domaine Ott-flessen en een kleur en smaak die met de duurste Château d'Esclans mee kan. (maar de prijs is tientjes lager) en een typografie die is geïnspireerd op Aix.

Deze topkwaliteit rosé komt ook uit de Provence. Gemaakt van Grenache, Cinsault en Syrah. Deze druiven worden in de Cru Classé wijngaarden van Domaine Rimauresq geoogst. Dit wijnhuis is een van de weinige wijnhuizen uit de Provence met Cru Classé wijngaarden. Alleen de best gelegen wijngaarden met het meest optimale microklimaat worden tot dit selecte gezelschap gerekend. Deze prachtig lichtroze gekleurde wijn uit de Provence heeft een pittig fruitig aroma. De volle, geurige en droge smaak heeft een aanhoudende afdronk. Past uitstekend bij de notenpasta.

En hierna kun je weer naadloos over naar de witte wijn van Costières de Nîmes Nostre Pais Blanc.

Zeebaars met bloemkool

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ZEEBAARS

8 ZEEBAARSFILETS MET VEL

Zeebaars

Controleer de vis goed op schubben en graten. Snij de filets doormidden.

BLOEMKOOL

2 BLOEMKOLEN

Bloemkool

Snij de bloemkool in kleine roosjes. Bak de roosjes in ruim geklaarde boter tot ze kleuren in een grote pan. Voeg eventueel een beetje water toe en stoof gaar.

MOUSSELINESAUS

4 EIERDOOIERS

SCHEUTJE AZIJN

SCHEUTJE WATER

250 GR GEKLAARDE BOTER

2 DL SLAGROOM

CITROENSAP

CAYENNEPEPER

Mousselinesaus

Klop de dooiers met azijn en water tot schuim. Verwarm al kloppend tot 75°C en goed gebonden. Klop de geklaarde boter door de saus en werk af met opgeklopte slagroom. Breng op smaak met citroensap, cayennepeper en zout. Houd de saus warm.

EIEREN

15 HENNE-EITJES

SCHEUT AZIJN

Eieren

Pocheer de eieren in ruim water met een scheut azijn 2½ minuten en doe over in koud water. Verwarm de eieren in warm water voor het opdienen.

SERRANOHAM

8 PLAKJES SERRANOHAM

Serranoham

Leg de plakken ham tussen 2 lagen bakpapier en bak in de oven op 160° C tot krokant.

ZORRI CRESS

Eindbewerking en presentatie

Kruid de vis met zout en peper en bak de zeebaars op de huid in wat olijfolie. Druk goed op de vis zodat het niet kromtrekt. Verdeel de blomkoolroosjes over de borden. Leg een plakje ham op de groenten. Leg een stukje vis met de velkant naar boven op de ham. Leg een eitje op de vis en overgiet met mousselinesaus. Versier met blaadjes zorri cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Costières de Nîmes Nostre
Pais Blanc**

Wat een goddelijk geschenk bij dit verrukkelijke gerecht. Van voornamelijk Grenache Blanc (60%) druiven aangevuld met Clairette (20%), Roussanne (15%) en Viognier (5%) wordt deze krachtige witte wijn gemaakt. De druiven zijn afkomstig van oude druivenstokken en worden met een beperkt rendement geoogst. Meteen na de handmatige oogst worden ze geperst en vergist. Hierna volgt een rijping van ruim zes maanden waarbij de ene helft op stalen vaten en de andere helft op eikenhouten vaten rijpt. Gedurende deze rijping blijft de jonge wijn in contact met de uitgegiste gistcellen om zo nog meer concentratie te krijgen. Het resultaat is deze krachtig geurende witte wijn met een intens aroma van rijp fruit en bloemen. De stevige, complexe smaak is lekker sappig, heeft een milde kruidigheid en een lang aanhoudende finale. Een gastronomische wijn die fantastisch combineert met de mousselinesaus.

Rib-Eye met “ravioli”

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

RIB-EYE

1,5 KG RIB-EYE

Rib-Eye

De rib-eye met zout en peper kruiden en in geklaarde boter op heet vuur om en om (medium) bakken. Laat rusten in een oven van 50°C.

“RAVIOLI”

15 VELLEN BRICKDEEG

4 AUBERGINES

2 TAKJES TIJM

2 TENEN KNOFLOOK

HONING

5 BOSUITJES

8 TENEN ZWARTE KNOFLOOK

GEKLAARDE BOTER

CURRYPOEDER

“Ravioli”

Snij de aubergines in dobbelsteentjes en bak in wat olijfolie met tijm, fijngehakte knoflook en wat honing. Breng op smaak met zout en peper. Snij de bosuitjes en zwarte knoflook ragfijn en verdeel de aubergine, bosui en zwarte knoflook over de brickvellen en vouw dicht. Strijk wat geklaarde boter over de pakketjes en strooi en een beetje currypoeder over. Bak de “ravioli” goudbruin en krokant in een oven van 200°C.

GROENTEN

30 DUNNE GROENE ASPERGES

5 BOSUITJES

SOJASAU

BALSAMICOAZIJN

15 PAKSOIBLADEREN

Groenten

Snij de asperges in stukken van 10 cm. Snij de bosuitjes fijn. Wok de asperges en bosui en breng op smaak met sojasaus, Balsamico en zout. Stoom de paksoi tot ze zacht zijn en rol de groenten in de bladeren.

SAUS

4 SJALOTTEN

2 EL VERSE GEMBER

2 TENEN KNOFLOOK

4 LIMOENBLAADJES

1 EL GARAM MASSALA

2 DL PORT

1 LT KALFSBOUILLON

SCHEUT SOJASAU

XANTANA

50 GR BOTER

Saus

Stoof de gesnipperde sjalotten, gember, knoflook, limoenblad en garam massala. Port toevoegen en laten inkoken. Bouillon toevoegen en opnieuw laten reduceren tot de gewenste hoeveelheid saus. Binden met een beetje Xantana en op smaak brengen met sojasaus. Op het laatst monteren met klontjes boter.

LIMOENSAUS

3 DL SLAGROOM

2 LIMOENEN

Limoensaus

Klop de slagroom tot dikke yoghurt dikte. Breng op smaak met limoenrasp en sap.

SICHUANPEPER

Eindbewerking en presentatie

Snij het vlees in mooie plakken. Verdeel de plakken vlees over de borden en strooi er wat Sichuanpeper over. Lepel wat saus over en naast het vlees. Versier met “ravioli” en pakketjes groenten. Lepel wat limoensaus rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

Art. Terra / Herdade de São Miguel Alentejo, Amphora

Voor dit gerecht zochten we een knaller van een wijn, die toch niet al te zwaar zou zijn vanwege de saus met garam massala en citroen. Met deze Portugees zijn we daarin volgens de medechefs en cheffinen goed in geslaagd. Het is een volle rode wijn van aragonez, moreto en trincadeira druiven, aangeplant op leisteen houdende bodem. Het resultaat: Volrood van kleur, krachtig van geur met een aroma van rijpe bramen en bessen. De volle smaak zet aromatisch in en ontwikkelt een romige afdronk met veel lengte.

De in Bordeaux geschoolde Alexandre Relvas maakt van deze inheemse Portugese druiven prachtige, zuivere wijnen. Doorgaans met moderne technieken die zorgen voor fraaie fruitexpressie. Maar in het geval van de Art.Terra grijpt hij terug op het eeuwenoude, Romeinse gebruik van amfora kruiken. De stenen kruiken vervangen eikenhouten fusten en roestvrijstalen tanks en geven een andere stijl wijn, mede ook door het gebruik van wilde gist en de rijping van 3 maanden op de uitgewerkte gistcellen. De gisting verloopt heel langzaam en de druivenschillen blijven extreem lang (60 dagen) in contact met het sap. Dat kan natuurlijk alleen met een supergezonde en rijpe oogst.

Moelleux met pistachesabayon

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

CRÈME

¼ L MELK

2 VANILLESTOKJES

140 GR DOOIERS

80 GR SUIKER

EARL GREY THEE ZAKJE

Crème

Klop dooiers met suiker tot een schuimig witte crème. Breng opengesneden vanille met melk aan de kook. Hang het thee zakje in de melk en laat trekken. Klop de melk door de dooiers en verwarm tot 80°C en zeef direct. Koel af met door het bekken in een ander bekken met ijswater te zetten. Zet daarna in de vriezer. Als de crème bevroren is met de kleinste ijstang bolletjes maken en tot gebruik terug in de vriezer zetten.

MOELLEUX

375 GR BOTER

375 GR CHOCOLADE

6 EIERN

6 DOOIERS

150 GR SUIKER

150 GR BLOEM

Moelleux

De boter met de chocolade al roerend smelten. De eieren en dooiers met de suiker kloppen tot crème. Zeef de bloem over de chocolade mengsel en vouw voorzichtig door elkaar en spatel daarna de crème erdoor. Doe het mengsel over in spuitzakken en laat rusten voor gebruik. Bekleed ringen van 6 cm met bakpapier. Spuit een laagje moelleux in de bakjes en leg een bolletje bevroren crème in het midden. Spuit opnieuw een laag chocolade mengsel erop. Bak de moelleux 7 minuten af in een oven van 225°C.

SABAYON

60 GR SUIKER

100 GR ZOETE WITTE WIJN

100 GR DOOIERS

2 DL SLAGROOM

2 EL PISTACHEPASTA

Sabayon

De suiker, wijn en dooiers opkloppen au bain-marie tot mooi gebonden (75°C) en giet direct over in een koude bekken en blijf kloppen tot kamertemperatuur. Klop de slagroom loobbig. Spatel slagroom en pistachepasta door de sabayon.

CHOCOLADE LINTEN

MOELLEUX BESLAG

Chocolade linten

Doe de overgebleven moelleux beslag over in een nieuwe spuitzak en spuit dunne linten op bakpapier. Bak kort af in de oven tot het droog is en laat afkoelen.

2 DOOSJES FRAMBOZEN

POEDERSUIKER

Eindbewerking en presentatie

Verwijder de vormpjes en plaats de moelleux midden op de borden. Zeef er wat poedersuiker over. Lepel er sabayon naast en versier met frambozen en chocolade linten.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Di Lenardo Vineyards Venezia
Giulia Pass the Cookies**

Volle, goudkleurige tint met in de geur tonen van acacia, noten, vanille en honing. De smaak is volzoet met een aangename frisheid en tonen van citrus.

De jonge, enthousiaste Massimo di Lenardo maakt op het kleine familie wijngoed in Noord-Italië zeer aantrekkelijke wijnen. De hoge kwaliteit wordt jaarlijks bevestigd door de belangrijkste Italiaanse wijngidsen zoals de Gambero Rosso, Veronelli en Luca Maroni. Di Lenardo wijnen zijn uiterst zuiver van geur en smaak en bevestigen de hoge reputatie van Friuli als bijzondere Italiaanse wijnregio. De Pass the Cookies is een zoete wijn die gemaakt wordt van laat geoogste en gedeeltelijk ingedroogde Verduzzo druiven. Koel geschonken het best van smaak.