



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu juni 2017

Aubergine met bottarga en champignon

Coquille met morilles en asperge

Ansjovis met grapefruithollandaise

Lamsfilet met kruidenkorst en geitenkaas

Limoenbavarois met tonkabonenijs

Wijnen zijn afkomstig van

de Gouden Ton

Aubergine met bottarga en champignon

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

AUBERGINE

5 AUBERGINES

BASILICUMCRÈME (ZIE ONDER)

KLONT BOTER

LIMOEN

BASILICUMCRÈME

1 BOS BASILICUM

250 GR CRÈME FRAÎCHE

BASILICUMOLIE

1 BOS BASILICUM

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

BOTTARGA

15 KASTANJECHAMPIGNONS

LIMOEN

WE DRINKEN ERBIJ:

Figuiere-Magali Rose 2016

Aubergines

Schil de aubergines met de kaasschaaf en snij de schil in lange smalle banen. Frituur de schil in olie van 140°C tot krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi de schillen met een beetje zout.

Snij de geschilde aubergines in plakken en grill ze gaar. Draai de aubergines met basilicumcrème en boter glad in de Magimix. Breng op smaak met limoensap, zout en peper. Houd de crème lauwwarm.

Basilicumcrème

Blancheer de basilicum 10 seconden en doe direct over in ijswater. Knijp het water eruit en dep droog met keukenpapier. Draai glad met de crème fraîche in de blender.

Basilicumolie

Blancheer de basilicum 10 seconden en doe direct over in ijswater. Knijp het water eruit en dep droog. Draai de basilicum met de olie in de blender tot egaal groen. Eventueel zeven. Breng op smaak met zout. Doe de olie over in een spuitfles.

Eindbewerking en presentatie

Maak mooie plakjes (niet te dun) van de champignons met de truffelschaaf. Leg een quenelle aubergine op de borden. Rasp er bottarga en limoenschil over. Versier met basilicumolie, aubergineschillen en plakjes champignon.

De signature cuvees van Saint Andre de Figuiere zijn als de naam al suggereert, elk ondertekent door een van de kinderen. De druiven voor deze Magali komen van twee verschillende terroirs, de granieten bodems van het Massif des Maures met zijn zeeklimaat waardoor de druiven vroeg rijpen en de klei- kalkgronden in het hart van de Var met een meer landklimaat.

De Magali is gemaakt van de druivensoorten cabernet sauvignon, syrah, grenache en cinsault en heeft die typische zacht rose kleur, karakteristiek voor Provence roses. In de neus fris en jeugdig met citrus fruit en knisper verse rode vruchtjes. Het palet is fris en zacht. Met de goede bottarga een mooie begeleider van het gerecht!

Coquille met morilles en asperge

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

COQUILLE

15 COQUILLES (POT)

MALDON ZOUT

Coquilles

Spoel de coquilles schoon en dep droog. Bak op het laatst in wat zonnebloemolie op hoog vuur 1 minuut per kant en breng op smaak met Maldon zout.

BEURRE MONTÉ

150 GR BOTER

Beurre monté

Snij de boter in blokjes. Breng 3 eetlepels water aan de kook en klop blokje voor blokje de boter door het water tot een saus ontstaat. Breng het pannetje eventueel terug op vuur als het te koud wordt. Laat de saus niet te heet worden.

MORILLES

45 GEDROOGDE MORILLES

5 TAKJES TIJM

3 TENEN KNOFLOOK

2 SJALOTTEN

¼ BOS BIESLOOK

1 WORTEL

1 MEIKNOL

1 PREI

Morilles

Maak 6 eetlepels piepkleine brunoise van de wortel, meiknol en groen van de prei. Gebruik de overgebleven groenten voor een court bouillon. Week de morilles enkele keren in warm water om ze van eventueel van zand te ontdoen. Breng de morilles aan de kook in wat water tot ze zacht zijn en snij ze in klein stukjes. Doe de morilles in een pan met een klont boter en de tijm en knoflook. Laat 2 minuten fruiten en voeg dan de gesnipperde sjalot toe. Laat nog 1 minuut fruiten en haal van het vuur. Verwijder tijm en knoflook. Roer 5 eetlepels beurre monté en de brunoise door de paddenstoelen.

ASPERGES

15 ASPERGES

3 TOMATEN

Asperges

Schil de asperges en snij het onderste deel eraf. Snij de punten van de asperges af. Kook de asperges en puntjes apart gaar in court bouillon en doe over in ijswater. Snij de asperges in kleine stukjes en pureer glad in de Magimix.

Plisseer de tomaten en snij ze in kleine ruitjes.

Eindbewerking en presentatie

Schep een eetlepel aspergepuree op de borden. Verdeel het paddenstoelenmengsel over de puree. Leg een coquille hierop en daarop weer een aspergepunt en wat blokjes tomaat.

WE DRINKEN ERBIJ:

Pinot bianco 2015 Alois Lageder

Altijd maar weer tot in de puntjes verzorgd, die wijnen van Alois Lageder.

Klein groen zweempje in deze strogele wijn met een lichte schittering. Vergist in RVS tanks, daarna 4 maanden opgevoed op eigen fijn bezinksel. In de smaak een licht fruitdruivige smaak, heel elegant, heel schoon, fris en zuiver.

Altijd mooi bij de asperge en pakt de aardse tonen van de morilles, het licht zoetige van de coquille mooi op.

Ansjovis met grapefruit hollandaise

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ANSJOVIS

30 ANSJOVISJES

BLOEM

GEKLAARDE BOTER

Ansjovis

Maak de ansjovis schoon: verwijder de rugvin; trek de kop eraf; verwijder ingewanden met de duim en klap het visje open; trek het graatje los en spoel goed schoon.

Dep de visjes droog en haal door de bloem. Bak krokant in geklaarde boter en laat uitlekken op keukenpapier. Zout de visjes.

HOLLANDAISE

6 RODE GRAPEFRUITS

6 EIDOOIERS

OLIJFOLIE

Hollandaise

Pers de grapefruits en zeef het sap. Kook het sap in tot een derde en laat afkoelen. Voeg de dooiers, ruim peper en wat zout toe en klop tot schuimig. Verwarm het mengsel al kloppend tot 80°C en haal van het vuur. Klop er olijfolie door tot een mooie gladde hollandaise ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar de saus lauwwarm.

ASPERGES

15 ASPERGES

Asperges

Schil de asperges en snij de kontjes eraf. Breng ruim water met zout aan de kook. Leg de asperges in het water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur uit en laat de asperges in 20 minuten garen in het heet water.

PISTACHENOOTJES

100 GR PISTACHENOOTJES

Pistachenootjes

Rooster de pistachenootjes in een droge pan. Laat afkoelen en hak ze grof.

ZORRI CRESS

Eindbewerking en presentatie

Leg een asperge op de borden en nappeer met ruim hollandaise. Leg hierop twee visjes. Versier met pistachenootjes en cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

Macon-Villages 2014 chateau
Fuisse

Een hoofdbreker.. Op de chefsavond kregen we sardines in plaats van anjovis. Een heel ander visje. Proef de wijn eerst even en bedenk dan hoe je de hollandaise van grapefruit voorziet.

Chateau Fuisse is het oudste familie wijngoed uit de streek. Met alle aandacht die de Cote d'Or krijgt, is er voor de zuidelijker gelegen wijnbouwgebieden van de Bourgogne onterecht minder aandacht. Denk maar aan de appellations Vire-Clesse, Saint Veran, Pouilly Fuisse en de Macon Villages.

We hebben hier een wijn met een helder gele kleur met licht groene reflecties. In de neus aroma's van mandarijntjes, sinaasappel zest en brioche. Qua mondgevoel heel rijk met een mooie frisheid, zuren, goede lengte en finesse.

Op de chefsavond net aan.., maar het lukt u zeker hier een mooiere combinatie te maken.

Lamsfilet met kruidenkorst en geitenkaasje

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LAMSFILET

15 LAMSFILETS

1 WIT BRIOCHEBROOD

½ BOS PLATTE PETERSELIE

7 TAKJES TIJM

5 TAKJES ROZEMARIJN

3 TENEN KNOFLOOK

5 EIWITTEN

Lamsfilet

De korsten van het briochebrood snijden en in blokjes snijden. Droog het brood in een oven van 100°C. Doe droog brood en kruiden in de Magimix en draai tot niet te fijn kruim. Lamfilet fatsoeneren en kruiden met zout en peper. Haal de filets door losgeklopte eiwitten en paneer goed met het broodkruim. In ruim olijfolie om en om bakken en 15 minuten laten garen in een oven van 60°C. Snij de filets in plakken.

ASPERGES

15 WITTE ASPERGES

Asperges

De asperges schillen en in schuine stukken snijden. Bak ze in geklaarde boter tot ze gaar zijn. Breng op smaak met zout.

GEITENKAASJES

3 ROLLEN GEITENKAAS

15 PLAKJES PANCETTA

Geitenkaasjes

Snij plakken van 3 cm van de geitenkaas. Omwikkel de kaasjes met pancetta. Bak om en om in een pan (niet te lang; anders lopen ze leeg).

SAUS

1 FLES RODE WIJN

5 DL LAMSFOND

3 DL RODE PORT

2 SJALOTTEN

½ BOS PLATTE PETERSELIE

10 TAKJES TIJM

5 TAKJES ROZEMARIJN

3 TENEN KNOFLOOK

BOTER

½ BOSJE DRAGON

Saus

De wijn, port, gesneden sjalotten, peterselie, tijm, rozemarijn en gesneden knoflook in koken tot ½ liter. De lamsfond toevoegen en weer inkoken tot ½ liter. Zeef de saus en monteer het met boter en breng op smaak met zout, peper en ragfijn gesneden dragon.

Aardpeer

Schil de aardpeer en snij in dunne plakjes op de snijmachine. Dep de plakjes droog en frituur op 140°C krokant en goudbruin. Bestrooi met wat zout en laat op keukenpapier in de warmhoudkast uitlekken en uitdrogen.

Eindbewerking en presentatie

Leg een kaasje midden op de borden. Schik plakken lamsfilet ernaast. Versier met asperges en aardpeer. Nappeer met de lamssaus.

WE DRINKEN ERBIJ:

Mits licht gekoeld een voltreffer! In 1947 besloot Andree Brusset al zijn olijfbomen te rooien en plantte daar wijranken voor terug. Les Travers omvat meerdere percelen op de heuvels van Cairanne en op de vlakke Plan de Dieu. De opbrengst is laag, 35 hl/ha. De druivenrassen zijn 60% grenache, 20% syrah, 15% mourvedre, 5% cinsault en worden apart gevinifieerd. Na inweking en gisting van 12 dagen worden de wijnen 12 maanden opgevoed, 80% in RVS en 20% in 3-4 jaar oude vaten. Een diep robijnrode kleur, elegante neus van cassis en vlierbes, fluwelige tannines met een zwoele finale met peper en specerijen tot gevolg. Proost.

Limoenbavarois met tonkabonenijs

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

BAVAROIS

275 GR VERSE LIMOENSAP

125 GR SUIKER

17 GR GELATINE

6 EIWITTEN

3 DL SLAGROOM

Limoenbavarois

Schil de limoenen met een dunschiller en geef door aan de limoenschilletjes. Week de gelatine in koud water. Breng limoensap en suiker aan de kook en los de gelatine erin op. Laat afkoelen tot het lobbige begint te worden. Klop slagroom bijna stijf en spatel door de limoen. Klop eiwit stijf en spatel door de limoen. Verdeel de bavarois over de vormpjes en doe 1 uur in de diepvries en daarna in de koeling.

TONKABONENIJS

5 TONKABONEN

300 GR SUIKER

7 DL SLAGROOM

3 DL MELK

9 DOOIERS

7 GR CORTINA STABILISATOR

Tonkabonenijs

Draai de tonkabonen en suiker fijn in de Magimix. Breng slagroom, melk en tonkabonensuiker aan de kook. Laat 15 minuten trekken. Klop dooiers, stabilisator en roommengsel en verwarm tot 75°C. Zeef het mengsel en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine en schep bolletjes ijs op een gastroplaat. Laat verder opstijven in de diepvriezer.

TUILLE

3 EIWITTEN

150 GR BOTER

180 GR POEDERSUIKER

150 GR BLOEM

Tuille

Roer boter poedersuiker en een mespuntje zout door elkaar. Eiwit toevoegen en tenslotte de gezeefde bloem. Laat even rusten. Maak met de bolle kant van een lepel dunne koekjes op bakpapier. Bak in een oven van 180 °C tot goudbruin. De koekjes direct op een borrelglas tot een bakje vormen.

LIMOENSCHILLETJES

LIMOENSCHILLETJES

100 ML 1 OP 1 SIROOP

Limoenschilletjes

Snij de limoenschilletjes in dunne repen. Doe de schilletjes in een laagje water en breng aan de kook. Giet af en herhaal twee maal. Haal de schilletjes door de siroop en spreid uit over bakpapier. Droog de schilletjes in een oven van 100°C tot ze krokant zijn.

GEZOUTEN KARAMEL

150 GR SUIKER

2 DL SLAGROOM

40 GR HONING

½ TL ZOUT

Gezouten karamel

Doe de suiker in een pannetje met 3 eetlepels water. Laat rustig tot karamel koken. Haal van het vuur en voeg slagroom, honing en zout toe (let op: het kan spatten!). Roer tot een egale saus ontstaat en proef of er nog wat zout nodig is.

Eindbewerking en presentatie

Verwijder de vormpjes en plaats de bavarois midden op de borden. Versier de bavarois met wat limoenschilletjes. Doe een bolletje tonkabonenijs in een tuille bakje en plaats naast de bavarois. Verdeel de aardbeien rondom en schenk gezouten karamel op de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

Brachetto d'Acqui, Cosetti

We kozen hier niet voor vol zoet, maar naar een lichtvoetiger wijn. De brachetto d'Acqui is een geliefde Italiaanse afsluiter van een zomers diner. Deze lichtzoete frizzante uit Piemonte is gemaakt van de Brachetto druif. Tijdens de gisting in gesloten tanks, worden de suikers gedeeltelijk omgezet in alcohol en koolzuur. Met lichte belletjes en een alcohol percentage een ieder wel thuis en een mooie zomer!