



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu maart 2017

Pompoen met pistache en rode curry

Gevulde ui met paprikasaus

Sliptong met parelcouscous

Saltimbocca met gnocchi

Quenelle gevuld met Baileys crémeux

La Rive, Gouden koksmuts 2017

Wijnen zijn afkomstig van:

Wijnhandel NAN

Valeriusstraat 88, 1071 MN Amsterdam

Pompoen met pistache en rode curry

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

RODE CURRYOLIE

4 EL. RODE CURRY PASTA

5 DL ZONNEBLOEMOLIE

POMPOEN

3 FLESPOMPOENEN

POMPOENPITTEN

SUIKER

CURRYPOEDER

CHILIPOEDER

ZOUT

POMPOENSCHIJFJES

2 DL. WITTE WIJN AZIJN

2 DL. WATER

200 GR SUIKER

1 RODE PEPER

10 ZWARTE PEPERKORRELS

2 PASSIEVRUCHTEN

CURRYCRÈME

1 EIWITTEN

20 GR YOGHURT

1 DL SUSHIAZIJN

4 DL. RODE CURRYOLIE

PISTACHECRÈME

1/2 KNOLSelderij

200 GR PISTACHENOOTJES

1 DL MELK

Rode curryolie

Meng rode curry en zonnebloemolie en verwarm tot 80° C. Laat afkoelen en zeef de olie. Bewaar overschot voor de volgende avond. Netjes wegzetten!

Pompoen

Snij 15 plakken van 2 mm van de bovenkant van de flespompoenen.

Schil de rest van de pompoenen en snij in stukken van 10 cm. Bewaar de pitten.

Kwast de stukken pompoen in met olijfolie en verdeel op een gastroplaat. Strooi wat zout over de pompoen en pof ze in ongeveer 45 minuten gaar in een oven van 160° C. Laat afkoelen en prak de pompoen. Breng op smaak met wat rode curryolie en zout.

Pompoenpitten

Droog de pitten een beetje en verdeel deze op een gastro bek. Bestrooi licht met suiker, currypoeder, beetje chilipoeder en wat zout. Zet ook in de oven om te caramelliseren en krokant te worden.

Ingemaakte pompoenschijfjes

Steek rondjes van 2 cm uit de plakken pompoen.

Doe azijn, water, suiker en rode peper in een pan en breng aan de kook. Laat even doorkoken en haal van het vuur. Haal de pulp uit de passievruchten en roer door het zoetzure marinade. Laat de pompoenrondjes marinieren in het warme marinade.

Currycrème

Doe eiwit, yoghurt en sushiazijn in de blender. Draai tot luchtig schuim en voeg daarna de curryolie in een dun straaltje toe tot een mooie crème. Breng op smaak met zout en bewaar in een spuitzak.

Pistachecrème

Schil de knolselderij en snij in stukken. Kook de knolselderij gaar in gezouten water. Rooster de pistachenootjes 12 minuten op 160° C. Maal de pistachenoten en melk fijn in de blender. Voeg de knolselderij en draai tot een crème en breng op smaak met zout. Bewaar in een spuitzak.

PISTACHENOOTJES

100 GR PISTACHENOOTJES

Pistachenootjes

Frituur de pistachenoten krokant in een laagje zonnebloemolie en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat zout.

COURGETTE

1 COURGETTE

Courgette

Snij de courgette in de lengte doormidden. Snij plakjes van 2-3 mm van de halve courgette en breng op smaak met olijfolie en zout.

250 GR GEITENKAAS BLANC

RUCOLA CRESS

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de gepofte pompoen over de borden. Spuit dotjes curry- en pistache crème over de borden. Versier het geheel met pistachenootjes, pompoenrondjes, courgetteplakjes, stukjes geitenkaas en rucolacress.

WE DRINKEN ERBIJ:**The Wolftrap White:****Viogner, Chenin Blanc en Grenache Blanc**

Mooie combinatie met de currycrème en de pompoen. The Wolftrap White wordt gemaakt door de beroemde wijnmaker Marc Kent van het wijnhuis Boekenhoutskloof uit Franschoek, Zuid-Afrika.

Deze wijn is gemaakt van 40% Viogner, 39% Chenin Blanc en 21% Grenache Blanc druiven. De Chenin Blanc en de Grenache Blanc zijn 13 maanden gerijpt op vaten van Frans Eiken, de Viogner is pas toegevoegd bij het uiteindelijke blenden.

Deze wijn heeft een volle, rijpe aanzet, en een rijke smaak van steenfruit, kruiden en een mooi geïntegreerde invloed van het eikenhout. Zeer lange afdronk.

Gevulde banaansjalot met paprikasaus

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

GROENTEBOULLON

1 UI
2 STENGELS BLEEKSELDERIJ
1 WORTEL

Groentebouillon

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai fijn. Doe over in een pan en giet 1½ liter water erbij. Breng aan de kook en laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon.

GEVULDE SJALOT

15 BANAANSJALOTTEN
1 LT GROENTEBOULLON
1 FLES WITTE WIJN
5 TOMATEN
1 WITBROOD
250 GR FETA
¼ BOS PLATTE PETERSELIE
4 TENEN KNOFLOOK
5 BOSUIEN
5 EL OLIJFOLIE

Gevulde banaansjalot

Snij boven- en onderkant van de sjalotten. Snij de sjalotten overlangs tot de helft in en pel 15 grote rokken van de sjalotten (doe een paar extra). Kook de rokken zacht in de witte wijn en groentebouillon.

De tomaten plisseren en concassé snijden. Maal brood tot kruim in de Magimix. Verkruimel de feta en snij de peterselie, knoflook en bosui fijn. Meng alle ingrediënten en roer olijfolie door het mengsel. Breng op smaak met zout en peper. Vul de rokken royaal met de vulling. Leg de sjalotten met de naad naar beneden op een met olijfolie ingevette bakplaat.

Giet een beetje bouillon op de bakplaat en gaar de gevulde sjalotten in ongeveer 30 minuten in een oven van 180° C tot de sjalotten gekleurd zijn.

PAPRIKASAU

6 GEROOSTERDE PAPRIKA'S
7,5 DL BOULLON VAN DE UIEN
100 GR BOTER
100 GR WITTE WIJN
1 TEEN KNOFLOOK
2 SJALOTTEN

Paprikasaus

Zet de knoflook en sjalot aan in olijfolie. Blus af met witte wijn en laat inkoken. Voeg de paprika's (bewaars het vocht) en bouillon toe en laat 10 minuten pruttelen. Draai de paprika glad in de blender en voeg boter toe. Breng op smaak met zout en houd warm.

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegeltje van paprikasaus. Leg een gevulde ui in de saus.

WE DRINKEN ERBIJ:

PAYS D'OC Chenin Blanc 'Terroirs' Luc Pirlet

De gevulde ui en de paprikasaus hebben duidelijk zoete tonen en natuurlijk het pittige van de pepers. Daar zoek je een wijn bij met zoete tonen, maar tegelijkertijd frisheid biedt. WE hebben gekozen voor een Chenin Blanc uit de Pays d'Oc.

De druif Chenin Blanc' is misschien wel de meest veelzijdige druif. Het gaat van een droog tot weelderig zoet met alle tussenliggende halfdroge variaties. Deze van Luc Pirlet is een droge witte wijn, maar met nog heel duidelijk zoete tonen die bij de Chenin Blanc horen. De druiven zijn afkomstig van hoger gelegen wijngaarden tegen de uitlopers van de Pyreneeën. Hij is fijn en complex en zijn volle smaak bevat veel fruitimpresies, heerlijk fris!

Sliptong met parelcouscous

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

SLIPTONG

9 SLIPTONGEN

400 GR BLOEM

500 ML BIER

1 EETLEPEL MAÏZENA

100 GR EIDOOIER

100 GR EIWT

SCHEUT ZONNEBLOEMOLIE

COUSCOUS

300 GR PARELCOUSCOUS

3 AUGURK

5 EL KAPPERTJES

1 RODE UI

MAYONAISE

REMOULADESAUS

1 EL

1 EL MOSTERD

3 EL AZIJN

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

2 AUGURK

2 EL KAPPERTJES

1 SJALOT

PLATTE PETERSELIE

DRAGON

KERVEL

VELDSL

WE DRINKEN ERBIJ:

Sliptong

Fileer de sliptongetjes en dep de filets droog. Kruid de filets met zout en peper. Klop de eiwitten stijf. Meng bloem, maïzena, bier, dooier en olie tot een glad beslag. Vouw de eiwitten door het beslag. Haal de tongfilets door bloem en daarna door het beslag. Frituur op 175° C tot goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Couscous

Kook de couscous gaar in gezouten water. Snij augurk, kappertjes en rode ui in fijne brunoise. Meng couscous met de brunoise en voeg zoveel mayonaise toe tot een smeug geheel. Breng op smaak met zout en peper.

Remouladesaus

Maak mayonaise in een beker met behulp van de staafmixer. Geef wat mayonaise door aan de couscous. Snij augurk, kappertjes en sjalot fijn. Hak de kruiden fijn. Roer naar behoefte kruiden en aromaten door de mayonaise.

Eindbewerking en presentatie

Maak een ring van de couscous op de borden. Leg drie tongfilets op de couscous. Leg blaadjes veldsla rondom met een dot remoulade erop.

POUILLY-FUMÉ 2015 – Domaine Cédric Bardin

Een mooi boterig tongetje met een fris-zure remouladesaus vormen een schitterend geheel met deze Pouilly-Fumé.

Klassiek en toch betaalbaar.

Gemaakt van 4 terroirs vallend onder de appellation Pouilly-Fumé. Stokken van 25 jaar oud (gemiddeld) Wijnbereiding: De gisting vindt plaats in temperatuur-gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Wijnen worden gefermenteerd 10 tot 15 dagen bij een temperatuur van 15 °. Battonage een maand na het einde van de gisting.

Een typische combinatie van fris en fruitig. Een streling voor het gehemelte.

Saltimbocca met gnocchi en taugé

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

SALTIMBOCCA

15 KALFSSCHNITZELS

15 BLAADJES SALIE

15 PLAKJES PARMAHAM

Saltimbocca

Plet de plakken kalfsvlees tussen plasticfolie. Leg een blaadje salie en een plakje parmaham op ieder schnitzel. Rol strak op in plasticfolie en laat in de koeling opstijven. Prik een tandenstoker in de rolletjes en bak rondom bruin in olijfolie en boter. Laat verder garen in een oven van 60° C tot rosé.

Snij de rolletjes in drie plakken.

GNOCCHI

500 G KRUIMIGE AARDAPPELS

CA 200 GR BLOEM

1 EI

75 GR PARMEZAANSE KAAS

125 GR BOTER

15 BLAADJES SALIE

Gnocchi

Kook de aardappels gaar in gezouten water. Trek de schil van de aardappels en druk door een grove zeef. Kneed bloem, Parmezaanse kaas en ei door de aardappelkrum tot een soepel deeg ontstaat. Eventueel meer bloem toevoegen. Rol lange banen van het deeg en snij in de gewenste grootte. Pocheer de gnocchi in gezouten water, dat niet kookt. Ze zijn gaar als ze boven komen drijven. Verhit de boter tot nootachtig en bak de gnocchi tot krokant. Voeg op het laatst ragfijn gesneden salie toe.

TAUGÉ

500 GR TAUGÉ

BALSAMICOAZIJN

Taugé

Bak de taugé in wat hete olijfolie tot ze kleurt. Blus af met balsamicoazijn en laat even glaceren. Breng op smaak met zout en peper.

SAUS

½ FLES RODE WIJN

1 LT KALFSFOND

2 SJALOTTEN

EEN TIPJE XANTANA

Saus

Fruit gesnipperde sjalotten aan in wat olijfolie. Voeg rode wijn toe en laat inkoken. Voeg kalfsfond toe en laat rustig inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper en monteer eventueel met wat boter en Xantana.

Eindbewerking en presentatie

Maak kleine hoopjes van de taugé op de borden. Leg hierop de saltimbocca. Verdeel de gnocchi over borden en nappeer met de saus.

WE DRINKEN ERBIJ:

Vino Nobile di Montepulciano TRE ROSE, SANTA CATARINA

Nu we toch met klassiekers bezig zijn, dan ook maar met rood uit Italië bij de saltimbocca.

Bij dit gerecht kun je ook een stevige witte wijn zetten, maar we kozen toch na drie witte wijnen voor een rode uit Montepulciano. Deze wijn wordt gemaakt van 100% Sangiovese druiven van de Santa Caterina heuvels. Een heldere rode kleur met paarse tinten. In de neus een ware explosie van rood fruit, kersen, bessen, bramen en zelfs sinaasappel.

Gaat zo mooi met het zout van de parmaham en het bittere van de salie.

Quenelle van Baileys crèmeux

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

BAILEYS CRÉMEUX

100 GR WITTE CHOCOLADE

300 GR SLAGROOM

110 GR SUIKER

150 GR BAILEYS

160 GR DOOIER

6 BLAADJES GELATINE

CITROENRASP

SILICONE QUENELLE MAT (30)

BRUSH-LAAG

100 GR WITTE CHOCOLADE

100 GR CACAOBOTER

MATCHA THEE POEDER

BAILEYS IJS

435 GR BAILEYS

250 GR SLAGROOM

225 GR MELK

5 GR STABILISATOR

120 GR SUIKER

135 GR DOOIER

SINAASAPPELTUILLE

50 GR BOTER

25 GR BLOEM

65 GR SUIKER

15 GR AMANDELPOEDER

½ DL SINAASAPPELSAP

SINAASAPPELRASP

HAZELNOTENPARALINÉ

200 GR WITTE HAZELNOTEN

75 GR SUIKER

BAILEYS CRÉMEUX

Toast witte chocolade 10 minuten in een oven van 160° C. Week de gelatineblaadjes in koud water. Meng chocolade, slagroom, suiker en Baileys en breng aan de kook. Maak familie met de dooiers en verwarm alles tot 82° C en los de gelatine erin op. Breng op smaak met citroenrasp. Giet de crèmeux in de quenelle-matten en zet in de vriezer.

BRUSH-LAAG

Smelt de cacaoboter en los de chocolade erin op. Kleur de chocolade lichtgroen met matchapoeder. Strijk de chocolade over de bevroren quenelles en laat ze ontdooien tot gebruik.

Baileysroomijs

Kook de Baileys in tot de helft. Roer de stabilisator los met een paar lepels suiker. Meng Baileys, stabilisator, melk, slagroom en suiker en breng aan de kook. Maak familie met de dooiers en verwarm tot 82° C. Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

Sinaasappeltuille

Smelt de boter. Meng alle ingrediënten door elkaar en laat in de koeling even opstijven. Smeer dunne tuelles op bakpapier en bak ongeveer 6 minuten af in een oven van 160° C.

Hazelnotenpraliné

Doe suiker met een scheutje water in een rvs-pannetje en laat tot karamel koken. Voeg hazelnoten toe en bedek alle noten met karamel. Stort massa op een stuk bakpapier en laat afkoelen. Breek in stukken en draai tot gruis in de Magimix.

Eindbewerking en presentatie

Maak laagje praliné in een ring van 8 cm. Leg de cremeux en ijs op de praliné. Versier met tuilles.

WE DRINKEN ERBIJ:

Errazuriz Sauvignon Blanc Late Harvest

Wij hadden enige vooroordelen over dit Baileys-nagerecht, maar dat moesten we meteen inslikken bij de presentatie.

Daarna waren de smaken ook nog eens mooi op elkaar afgestemd. Gelukkig paste deze laat geoogste wijn uit Chili Errazuriz Sauvignon Blanc Late Harvest is een elegante witte dessert wijn met een bleekgele kleur en groene tinten. In de neus herken je citrus aroma's, grapefruit, passievrucht en subtiele hints van kruiden. Een wijn met lichte minerale tonen en een mooie zuurgraad die de wijn zijn frisheid geeft. Al met al is het een subtiele wijn met een lange afdronk.