



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu oktober 2017

Oesters met passievrucht en lavendel

Topinamboerschuim met porcinipoeder

Griet en langoustine

Eend Apicius

Poire Belle Hélène

Wijnen zijn afkomstig van

Wesseling Laren

Oesters met passievrucht en lavendel

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

OESTERS

45 OESTERS

Oesters

Maak de oesters open en bewaar vocht. Controleer de oesters op stukjes schelp en spoel in het oestervocht. Leg de oesters in de koeling. Zeef het vocht en geef door aan de passievruchtgelei.

PASSIEVRUCHTGELEI

150 GR PASSIEVRUCHTGOULIS

90 GR SUIKER

20 GR GELATINE

375 GR OESTERVOCHT

Passievruchtgelei

Wel de gelatine in koud water. Verwarm passievruchtcoulis en suiker en roer tot de suiker opgelost is. Los de gelatine erin op en voeg het oestervocht toe. Laat in een gastroplaat opstijven in de koeling.

MIERIKSWORTELCRÈME

100 GR MIERIKSWORTEL (POT)

100 GR MAYONAISE (MAKEN)

100 GR SLAGROOM

Mierikswortelcrème

Roer mierikswortel en mayonaise door elkaar. Klop slagroom stijf en spatel door de mierikswortel. Zet in de koeling tot gebruik.

PEPER TUILLES

200 GR ISOMALT

200 GR GLUCOSE

2 LANGEPEPERS

Peper tuilles

Verwarm de Isomalt en glucose tot 158°C in een pan en stort het op een stuk bakpapier. Laat helemaal afkoelen en hard worden. Breek de karamel en doe samen met de peper in de Magimix en draai tot poeder. Leg een silpad op een gastroplaat en zeef het poeder erop in een laagje van 1 mm. Smelt het poeder in een oven van 170°C. Blijf er bij en haat de plaat uit de oven als de randen van de karamel beginnen te borrelen. Laat helemaal afkoelen en breek het in stukjes van 1x2 cm.

Bereiding

Duw de passievruchtgelei door een zeef om het wat vloeibaar te maken. Snij de oesters doormidden. Leg een theelepeltje mierikswortelcrème in de schelpen. Hierop de gesneden oester. Verdeel een eetlepel gelei over de oester. Doe de schelpen terug in de koeling en laat 1 uur opstijven.

Eindbewerking en presentatie

Haal de oesters 5 minuten voor gebruik uit de koeling. Maak propjes van de folie en druk een schelp hierin. Versier ieder schelp met twee lavendelknopjes en steek een stukje tuille erin.

LAVENDEL.BLOEMPJES

ALUMINIUMFOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

Albariño 2016, El Cayado

Bij dit gerecht met een explosie aan smaken is het bijna onmogelijk een voor 100% passende wijn te kiezen. We zetten hier een wijn uit Noord-West Spanje neer, daar waar het weer ruig en woest kan zijn onder invloed van de Atlantische Oceaan en de Golf van Biskaye. Maar gelukkig komt er uit dat gebied ook veel lekkers, zoals oesters en schitterende, karakteristieke wijnen. We hebben hier een droge witte wijn, gemaakt van de Albariñodruif. Hier wordt het systeem van 'emparrados' gebruikt. Dit zijn een soort pergola's, die de druiven beschermt tegen de vochtige grond. Zo hebben schimmels en ziekten veel minder kans. Mocht de zon iets te vaak zijn gezicht laten zien, dan beschermt het bladerdak de druiven voor verbranding. (Siguiendo El Cayado staat er op het etiket en betekent letterlijk " Volg de herdersstaf!" Een hommage aan de pelgrims die dit gebied passeerden op weg naar Compostella.)

Topinamboerschuim met porcini poeder

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

TOPINAMBOER

500 GR AARDPEREN

1 PREI

1 UI

250 GR SLAGROOM

1/2 LT MELK

1/2 LT WATER

2 TAKJES TIJM

1 LAURIERBLAADJE

PORCINI

2 EL GEDROOGDE

EKKHOORNTJESBROOD

CHIPS

3 AARDPEREN

1 BAKJE TAHOON CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Costières de Nîmes 2016,
Château l'Ermitage**

Topinamboer

Boen de aardperen schoon en smeer ze in met olijfolie. Pof ze 30 minuten in een oven van 175°C. Snij ze in stukjes. Snij prei en ui in stukjes en fruit aan in wat olie. Voeg aardperen toe samen met slagroom, melk, water, laurier en tijm. Breng aan de kook en laar rustig koken tot alles zacht is. Haal de laurier en tijm uit het vocht en pureer glad in de blender met het vocht. Zeef door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Doe over in een ISI-fles en breng op druk met 3 patronen. Schud zeer krachtig. Houd warm in een bak met heet water.

Porcini

Maal de porcini tot poeder in de koffiemolen.

Chips

Boen de aardperen schoon en snij ze in flinterdunne plakjes (met schil) op de snijmachine (stand 1). Dep de plakjes droog en frituur ze goudbruin en krokant in olie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Eindbewerking en presentatie

Spuut ruim aardpeerschuim in komborden en strooi wat porcini poeder erover. Versier met chips en cress.

Dit uitermate smakelijke gerecht laten we begeleiden door een wijn uit de Zuid-Rhône.

De wijngaarden van Château de L'Ermitage bevinden zich in de Appellation Costières de Nîmes. Ook deze wijn heeft weer met Compostella te maken, want In de 11e eeuw was dit Château het bezit van de Orde van de Kluizenaars van de oude Sainte Cécile d'Estragel abdij, een rustplaats in de pelgrimroute. De familie Castillion (vader en zoon) is reeds dertig jaar actief op deze wijngaarden. Zij streven ernaar om de pecifieke eigenschappen van het terroir in de wijn tot uitdrukking te laten komen. De druivensamenstelling is 60% Roussane, 20% Viognier, 20% Grenache.

Griet en langoustine

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

GRIET

1,5 KG GRIETFILET

Griet

Portioneer de griet en zet in de koeling.

LANGOUSTINES

30 LANGOUSTINES

Langoustines

Haal de staarten uit de langoustines en zet in de koeling. Geef de koppen en schalen door aan de saus.

SAUS

KOPPEN EN SCHALEN VAN DE

LANGOUSTINES

1 KG SCHILLEN VAN GARNALEN

3 SJALOTTEN

1/2 FLES WITTE WIJN

3 DL SLAGROOM

300 GR VERSE GIETENKAAS

4 BLAADJES DJERUK POEROET

BOTER

Saus

Snipper de sjalotten en zet aan in wat olie. Voeg langoustine koppen en schalen en garnaal schillen toe en roer even goed om. Voeg wijn en slagroom toe en breng aan de kook. Voeg geitenkaas en djeruk poeroet toe en laat 30 minuten zachtjes trekken. Zeef de saus en bewaar 15 koppen en scharen voor de garnering. Monteer de saus met boter en breng op smaak met zout en peper.

AARDAPPELCRÈME

1 KG AARDAPPELS

2 DL SLAGROOM

5 EL KERVEL

Aardappelcrème

Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en pureer met de pureeknijper. Roer slagroom en gehakte kervel door de puree tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

BIETEN

500 GR GELE BIETEN

Bieten

Kook de bieten 30 minuten gaar in gezouten water. Wrijf de schil van de bieten en snij ze in plakken van 1 cm dikte. Steek rondjes van 5 cm uit de plakken. Maak 30 rondjes. Leg de plakken op een gastroplaat.

POMPOEN

1 FLESPOMPOEN

Pompoen

Schil de pompoen en snij in 3 cm dobbelstenen. Maak 45 dobbelstenen. Gaar de pompoen in olijfolie op laag vuur. Leg de blokjes als ze gaar zijn op een gastroplaat.

GROENTEN

ZEEKRAAL

ZORRI CRESS

LIMON CRESS

Groenten

Blancheer de zeekraal kort in water. Pluk de zorri en limon cress. Spoel de koppen schoon en steek de zeekraal en cress soorten in de koppen.

2 EL MYCRYO

Eindbewerking en presentatie

Bak de griet en langoustine om en om in wat olijfolie. Sprenkel wat Mycryo over de bieten en pompoen. Brand de bieten en pompoen met de gasbrander de Mycryo gesmolten is. Trek een streep aardappelcrème over de borden. Leg de griet en langoustine op de puree. Schik een langoustinekop tegen de griet. Verdeel de biet en pompoen over de borden en lepel wat saus rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:
Chardonnay Reserve Pays d'Oc
2016, Luc Pirlet

Bij de griet en langoustine is deze chardonnay een goddelijke begeleiding. Domaine Luc Pirlet is sinds 1995 gevestigd in de Languedoc. Het is de vleesgeworden droom van Luc Pirlet, een Belg die eerst jarenlang in de Champagne heeft gewerkt. Langlopende contracten met wijnboeren ter plaatste stellen hem in staat de kwaliteit van de wijnen van wijngaard tot klare wijn te controleren, en waar nodig bij te sturen. Luc Pirlet is een gepassioneerde man die zich bezighoudt met de kwaliteit voor de 21ste eeuw, maar die wel het oog strak op de markt heeft: de wijnen zijn allemaal zeer goed van kwaliteit, en precies passend bij de huidige smaak: fruitig en stevig, vol maar niet zwaar. De Wijngaarden zijn gelegen op een helling in de kuststreek van de Languedoc. De bodem bestaat hoofdzakelijk uit een mengeling van kalksteen en klei. Deze Chardonnay heeft rijping gehad in vaten van Frans eikenhout (50% nieuw, 50% 1 jaar oud), gedurende 9 maanden.

Eend Apicius

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

EEND

8 WILDE EENDEN

Eend

Snij de borsten van de eenden en geef de karkassen door aan de bouillon. Bak de borsten kort voor het opdienen op de huidkant tot die krokant is. Leg de borsten op een geolieerde gastroplaat met de velkant naar boven. Laat in een oven van 65°C garen tot een kerntemperatuur van 58°C. Laat 5 minuten rusten en trancheer de bosten in 1 cm plakken.

EENDEN BOUILLON

8 EENDEN KARKASSEN

1 PREI

1 UI

1 WINTERWORTEL

¼ KNOLSELDERIJ

2 TENEN KNOFLOOK

2 LT GEVOGELTEBOUILLON

Bouillon

Hak de eendenkarkassen klein. Zet aan in een grote pan in een beetje olie. Laat alles flink bruin worden. Schraap alle aanbaksels los en voeg de klein gesneden groenten toe en laat weer flink bruinen. Schraap weer alle aanbaksels los en voeg bouillon toe. Laat 30 minuten trekken en zeef de bouillon. Laat inkoken tot 1 liter.

JUS

3 GRANAATAPPELS

EENDEN BOUILLON

VISSAUS

AZIJN

XANTANA

Jus

Haal de pitjes uit de granaatappels en doe ze in een vacuümzak. Trek vacuüm en rol met een deegroller over de pitjes zodat het sap eruit geperst wordt. Zeef het granaatappelsap en doe over in een pan. Voeg naar smaak bouillon toe tot een friszure jus. Breng op smaak met vissaus en azijn. Bind met een theelepel Xantana.

KWEEPERENGELEI

1 KG KWEEPEREN

500 GR SUIKER

20 GR GELLAN

Kweepeergelei

Was de kweeperen en snij ze in stukken. Doe ze in een snelkookpan met 2 liter water en breng op druk. Laat 45 minuten koken en doe de kweeperen over in de Magimix. Draai glad en zeef de puree. Weeg de puree en voeg de helft aan gewicht in suiker toe. Voeg 20% Gellan toe aan de puree. Verwarm al roerend de puree tot minimaal 85°C. Stort de puree in een bak zodat een laag van 2,5 cm ontstaat en laat geleren. Snij de gelei in blokjes van 2,5x2,5 cm. Verwarm de gelei 5 minuten in een oven van 70°C vlak voor gebruik.

DADELPUREE

300 GR DADELS

5 CM VERSE GEMBER

3 KARDEMOM PEULEN

Dadelpuree

Ontpit de dadels. Rasp de gember bij de dadels. Haal de pitjes uit de kardemom peulen en vijzel ze. Doe alles in de Magimix en draai glad. Wrijf de puree door een zeef (eventueel een beetje water toevoegen als het te dik is). Doe de puree over in een spuitzak.

RAPEN

500 GR KNOLRAPEN

ENKELE SAFFRAAN DRADEN

Rapen

Snij de rapen in plakken van ½ cm. Kook ze kort gaar in gezouten water met saffraan.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de plakken eend over de borden. Leg de gelei blokjes en rapen rondom en spuit dotjes dadelpuree op de borden. Lepel de jus over de eend.

WE DRINKEN ERBIJ: **Gigondas 2014, Domaine Palon**

Het feest van de avond, de combi van eend en de Gigondas. De wijngaarden van Domaine Palon liggen aan de voet van de Dentelles de Montmirail, zo'n twintig kilometer van Orange, en zijn zowel op hellingen als op terrassen te vinden. Deze Gigondas is niet alleen een stevige, evenwichtige wijn met een zeer specifiek aroma (muskus), die gemakkelijk 10 jaar bewaard kan worden, maar heeft ook de elegantie van een jonge barones. De geur biedt heerlijk warm fruit, met nuances van Provençaalse kruiden. De smaak is hartverwarmend rijk en complex. Een grote wijn.

De druivensamenstelling is 79 % Grenache, 15 % Syrah, 6 % Mourvèdre. De Grenache noir profileert zich in fruitigheid, tannines en zuren. Strengheid, mineraliteit en lengte worden geleverd door de Syrah druif. Het gebruik van de Mourvèdre bevordert de structuur en de houdbaarheid van de wijn.

Poire Belle Hélène

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PEER

8 PEREN

1 FLES WITTE WIJN

350 GR SUIKER

1 VANILLEPEUL

5 STERANIJS

1 KANEELPIJPJE

Peer

Verwarm alle ingrediënten tot tegen het kookpunt. Schil de peren en snij in de lengte doormidden. Verwijder klokhuis met een parisienneboor en leg in de siroop. Pocheer ze zachtjes in de siroop tot zacht. Laat afkoelen in het pocheervocht.

SPECERIJEN ROOMIJS

375 GR SLAGROOM

375 GR MELK

1 VANILLEPEUL

2 KANEELPIJPJES

5 STERANIJS

5 KRUIDNAGELS

1 TL VERSGERASPTE

NOODMUSKAAT

9 EIDOOIERS

150 GR SUIKER

Specerijen roomijs

Breng de specerijen met melk en slagroom aan de kook. Laat 10 minuten infuseren. Klop de dooiers en suiker tot crème. Zeef de specerijenroom bij de dooiers en verwarm tot 75°C. Laat de massa afkoelen boven ijswater en draai er ijs van in de ijsmachine. Maak quenelles op een gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

CHOCOLADESAUS

200 GR SUIKER

120 GR GLUCOSE

170 GR WATER

20 GR CACAOPOEDER

60 GR CHOCOLADE

100 GR SLAGROOM

Chocoladesaus

Breng suiker, glucose en water aan de kook en laat even doorkoken. Voeg cacao en chocolade toe en roer tot opgelost. Breng op smaak met een flink draai zwarte peper. Roer de slagroom erdoor en laat afkoelen. Doe over in de dispenser.

1 BAKJE ASTINA CRESS

1 BAKJE HONNY CRESS

Eindbewerking en presentatie

Snij de peren in waaiers en verdeel over de borden. Lepel een beetje siroop over de peer. Leg een quenelle ijs op de peer en schenk er wat chocoladesaus over. Versier met blaadjes cress.

WE DRINKEN ERBIJ:
**Maury 2009, Domaine
Montagne**

Wat zouden we gaan doen met dit gerecht? Kiezen voor de peer, of voor de chocolade? We hebben voor de chocolade gekozen en kwamen uit op een Banyuls. Maar deze keer eenzelfde wijn uit een plaatsje dat een paar kilometer erboven ligt in de Roussillon: Maury, die ook zijn eigen appellation heeft. Maar ook hier de grenache noir, die men lang laat rijpen en dan de suikers weet te behouden door tijdens het fermenteren de gisting stop te zetten met wat alcohol er bij te gieten. Zo houden we een mooie zoete rode wijn over. De Maury doet niet onder in kwaliteit voor buurman Banyuls (behalve dan hun Grand Cru's die rond de €40 moet kosten). Licht gekoeld serveren.