



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu november 2017***

*Gemarineerde duivenborst met prei en geitenkaas*

*Gevulde fazant met Manzanilla roomsaus en witlof*

*Hertenbout met schorseneren en kastanjes*

*Zwijnsvangen met mosterd en rozijnen*

*Gepocheerde vijgen met verveineroomijs en amandelen*

**Receptuur van Theus de Kok  
Echoput**

**Wijnen zijn afkomstig van  
Pasteuning**

# Gemarineerde duivenborst

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## DUIF

8 DUIVEN

### Duif

Snij de borstfilets van de karkasjes en verwijder de peesjes. Trancheer de filets dun en leg de plakjes tussen plasticfolie en plet ze tot dunne carpaccio. Verwijder eventueel hagel en bloeddeeltjes.

## VINAIGRETTE

2 TL GROENE MOSTERD

4 EL ZACHTE AZIJN (BIJV WITTE

WIJNAZIJN)

6 EL OLIJFOLIE

4 EL ZONNEBLOEMOLIE

2 EL HAZELNOOTOLIE

ZOUT EN PEPER

### Vinaigrette

Klop alle ingrediënten tot een mooie zachte vinaigrette.

## PREI

5 DUNNE PREIEN

### Prei

Snij het wit van de prei in stukken van 7 cm en gaar deze in een klein beetje water met wat azijn, zout en een klein beetje suiker op laag vuur in een gesloten pan.

Snij van het preigroen mooie gelijkmatige julienne en stoof kort in wat olie beetgaar (niet laten kleuren).

## GEITENKAAS

BELEGEN GEITENKAAS

MET FENEGRIEK

### Geitenkaas

Snij de geitenkaas in kleine brunoise. Maak één eetlepel brunoise per persoon.

## ZONNEBLOEMPITTEN

8 EL ZONNEBLOEMPITTEN

### Zonnebloempitten

Rooster de zonnebloempitten kort in een oven van 175°. Bestrooi met zout.

### Eindbewerking en presentatie

Plaats een stukje prei op het bord en leg de dunne plakjes duif ernaast. Schep de vinaigrette op de duif en laat even intrekken (max 10 minuten). Strooi er de geitenkaas en zonnebloempitten overheen. Garneer met de julienne van prei en preischeuten en sprenkel een beetje Maldon over de duif.

## WE DRINKEN ERBIJ:

Patrice Moreux Pouilly Fumé 2015

Bij dit bijzondere menu van Teus de Kok, dat vol rood vlees zit was het een uitdaging er aan het begin ook passende witte wijnen bij te zoeken. Gelukkig zit er bij de duivenborst een vinaigrette met zuren en de geitenkaas kan ook uitstekend een strakke witte wijn verdragen. We hebben gekozen voor deze mooie Pouilly Fumé, die de zegen kreeg niet alleen van het merendeel der chefs, maar ook van Teus de Kok, die zelf hierbij ook een wijn van de Sauvignon blanc als ideale combinatie zag. (Moreux bestaat al sinds 1677, inmiddels de 12<sup>e</sup> generatie aan het roer.) Men gelooft er sterk in de kracht van de natuur en hun streven is de balans in de wijngaarden optimaal te laten zijn. Zo gebruiken zij geen chemische middelen en worden de wijngaarden in feite biologisch bewerkt. Maar ook in de kelder wordt er natuurlijk gewerkt. Er worden alleen natuurlijke gistcellen gebruikt voor een spontane vergisting. Dankzij het bezit van mooie, kalkrijke bodems voor de wijngaarden bezitten de wijnen van Moreux een hoge concentratie mineralen.

# Gevulde fazant met witlof

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## FAZANTEN

10 FAZANTENBORSTFILETS

2 EL MANZANILLA SHERRY

SCHEUT SLAGROOM

ZOUT EN PEPER

VARKENSNET

## **Fazant**

Spoel het varkensnet schoon onder stromend koud water.

Gebruik 3 filets voor de farce.

Snij de andere 7 filets in en vouw deze open, verwijder eventueel hagel en bloed uit de borsten.

Haal de 3 filets voor de farce door de gehaktmolen met een fijne plaat. Pureer in de Magimix tot een gladde massa, giet er sherry en vervolgens de slagroom toe. Breng de farce op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

Zout en peper de opengesneden borstfilets en spuit de farce in het midden van de borsten. Vouw de borsten dicht en rol deze in het varkensnet. Gebruik van de crepinette alleen de stukken zonder dikke aders. Laat de pakketjes 90 minuten opstijven in de koeling.

Braad de gevulde borsten rondom aan in boter op niet te hoog vuur. Gaar verder 15-20 minuten in een oven van 140°C.

## SAUS

2 SJALOTTEN

1 DL MANZANILLA SHERRY

5 DL DEMI-GLACE (PAK)

4 DL SLAGROOM

## **Saus**

Snipper de sjalotten en fruit ze in wat boter. Blus af met de sherry en voeg de demi-glace toe. Laat tot minder dan de helft inkoken en voeg de slagroom toe. Kook in tot sausdikte en breng op smaak met zout. Zeef de saus de houd warm.

## WITLOF

8 KLEINE STRONKEN WITLOF

POEDERSUIKER

## **Witlof**

Halveer de witlof en bak in wat boter mooi bruin op niet te hoog vuur. Draai de witlof om als deze halfgaar zijn en bestrooi met wat poedersuiker. Laat wat verder garen en haal ze uit de pan. Plaats de witlof op een gastroplaat en plaats deze naast de fazant in de oven.

## KNOLSELDERIJ

1 KNOLSELDERIJ

SLAGROOM

## **Knolselderij**

Snij de helft van de knolselderij in fijne julienne en frituur deze op 170°C in de frituurpan tot mooi krokant en laat uitlekken op keukenpapier.

Snij de andere helft van de knolselderij in kleine blokjes en kook ze goed gaar in wat water. Laat de knol uitlekken op een zeef en draai helemaal glad in de Magimix met een scheutje slagroom. Breng op smaak met zout en houd warm.

## **Eindbewerking en presentatie**

Trancheer de gevulde fazantborsten en plaats ze op voorverwarmde borden. Verdeel de garnituur naast de fazant. Giet de saus over de fazant.

---

### **WE DRINKEN ERBIJ:**

#### **Gayda Cépage Viognier 2016**

Hier hadden we op de chefsavond een zeer bijzondere witte wijn uit Hongarije bedacht, maar die was toch iets te uitgesproken. Door ons hoofd was ook al de Viognier gegaan en toen Teus ook met deze suggestie kwam, waren we om en hebben we nu hier deze prijswinner van Gayda. ('beste witte wijn van Nederland' gekregen op het Proefschrift Wijnconcours).

Een Viognier wijn heeft vaak veel body en alcohol en weinig zuren. In de geur komen wit fruit, bloemen, gember, perzik, abrikoos en honing naar boven (als de druiven op de juiste tijd worden geplukt/ zo laat mogelijk.).

Omdat we nog een wijn van Gayda hebben iets meer over het huis uit de Languedoc. Domaine Gayda zag in 2012 het levenslicht. Oprichter was Tim Ford. Hij vluchtte uit Zimbabwe voor het Mugabe-regime. In Zuid-Frankrijk startte hij dit project samen met de gedreven, jonge wijnmaker Vincent Chansault. Het hypermoderne Gayda is gelegen vlakbij Carcassonne. De druiven komen uit deze omgeving, 60% van eigen wijngaarden. Chansault werkt het liefst met een variëteit aan terroirs om daar uiteindelijk de mooiste blends van te maken.

Een Viognier wijn heeft vaak veel body en alcohol en weinig zuren. In de geur komen wit fruit, bloemen, gember, perzik, abrikoos en honing naar boven.

# Hertenbout met schorseneren en kastanjes

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## HERTENBOUT

2 KG HERTENBOVENBIL

500 G WILDPOULET

KOKSKRUIDEN

2 SJALOTTEN

2 DL RODE WIJN

1 LT DEMI GLACE

## **Hertenbout**

Zout het vlees en strooi er wat kokskruiden over. Bak het vlees aan beide kanten mooi bruin in wat boter en plaats op een gastroplaat. Gaar het vlees in een oven van 120°C tot een kerntemperatuur van 45°C. Laat rusten onder een stuk alufolie. Verwijder het braadvet in de pan en voeg er het wildpoulet en de gehakte sjalotten toe. Fruit aan en blus af met rode wijn en voeg daarna de demi glace toe. Laat inkoken tot sausdikte. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Houd de saus warm.

## SCHORSENEREN

15 SCHORSENEREN

MELK

SLAGROOM

## **Schorseneren**

Was en schil de schorseneren en snij er 45 batons van 3 cm van af. Snij de rest in kleine stukjes. Kook de batons gaar in water met een scheut melk en zout. Neem de stukjes uit het vocht er houd apart. Kook de rest van de schorseneren goed gaar in het kookvocht. Laat uitlekken op een zeef en pureer in de Magimix met een scheutje slagroom en breng op smaak met zout en peper en houd warm.

## KASTANJES

75 KASTANJES

8 EL SUIKER

2 DL WILDFOND

2 DL SLAGROOM

## **Kastanjes**

Smelt de suiker in een pan met dikke bodem tot het begint te kleuren en voeg dan fond en slagroom toe. Laat op laag vuur de hard geworden suiker oplossen tot een mooie karamelsaus ontstaat. Voeg de kastanjes toe en laat deze op halfhoog vuur 10 minuten garen.

## BUNDELZWAMMEN

400 GR BUNDELZWAMMEN

## **Bundelzwammen**

Snij de voetjes van de bundelzwammen en verwijder eventueel vuil. Net voor het serveren de paddenstoelen even in boter om en om bakken en op smaak breng met zout en peper.

---

**SPRUITJES**

---

**75 SPRUITJES****Spruitjes**

Maak de spruitjes schoon en blancheer ze beetgaar. Spoel ze koud en bewaar. Net voor het serveren de spruitjes en batons van schorseneren in een beetje boter verwarmen en op smaak brengen met zout en peper.

**Eindbewerking en presentatie**

Servere het gerecht op voorverwarmde borden. Het vlees aan de onderzijde met garnituur er boven en de saus langs het vlees.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:****DOMAINE DU VISSOUX  
GRIOTTES 2016**

“Een droom!” dat waren letterlijk de woorden van Teus de Kok toen hij de combinatie van deze Beaujolais met de hertenbout proefde.

Fabelachtig wat Martine en Pierre-Marie Chermette op hun Domaine du Vissoux maken. Zij zijn de ware ambassadeurs van de echte beaujolais. Kwestie van risico durven nemen en pas oogsten als de druiven echt rijp zijn. Een ander idee van beaujolais...

Zo huren de Chermettes tijdens de oogst een koelwagen om de druiven (in mandjes) van de, ver van het domein gelegen, cru's onder stikstofdruk naar de kelder te vervoeren. De druiven blijven op deze manier intact en zwaveling kan achterwege blijven. Kostbaar, maar het resultaat is ernaar. Het is een kwaliteitsbeleid dat zijn vruchten afwerpt.

In tegenstelling tot het grootste deel van de Zuid-Beaujolais, waar de wijngaarden op een bodem van kalksteen met klei aangeplant staan, bestaat de bodem van Domaine du Vissoux uit graniet. Deze ondergrond geeft veel meer structuur en inhoud aan de wijnen.

# Gestoofte zwijnswangen

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## ZWIJNSWANGEN

1,5 KG ZWIJNSWANGEN

2 UIEN

2 DL WITTE PORT

1½ LT WILDFOND

400 GR MELOESUITJES

2 EL MAILLE MOSTERD

100 GR GROTE WITTE ROZIJNEN

16 BLAADJES SALIE

## **Zwijnswangen**

Week de rozijnen in een scheut port.

Snijd de zwijnswangen in gelijkmatige stukken en verwijder het vette gedeelte, zout en peper deze.

Verhit boter in een koekenpan en bak het vlees in porties rondom bruin, voeg er de gehakte ui toe en laat even mee bakken. Blus af met port en voeg wildfond toe. Sluit de pan af met een deksel en laat garen in een oven van 120°C.

Maak de uitjes schoon en voeg ze na 30 minuten toe aan het vlees.

Haal het vlees en de uitjes uit het vocht na 1½ uur stoven. Laat het kookvocht tot sausdikte inkoken en voeg dan de mosterd, rozijnen en fijngesneden salie toe. Breng op smaak met zout en peper en leg de wangen en uitjes weer in de saus en houd warm.

## RIDDERZWAMMEN

400 GR PAARSE RIDDERZWAMMEN

200 GR ONTBIJTSPEK

¼ BOS BLADPETERSELIE

## **Ridderzwammen**

Maak de ridderzwammen schoon. Snijd de onderste kant van de steel af en gooi deze weg. Snijd de rest van paddenstoel in de gewenste vorm.

Snij het ontbijtspek in kleine blokjes en bak deze krokant. Voeg de ridderzwammen toe en laat op niet te hoog vuur garen. Voeg op het laatst de gehakte peterselie toe en houd warm

## **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de wangen, uitjes en saus over de voorverwarmde diepe borden. Verdeel de ridderzwammen en spek er tegenaan.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Gayda Figure Libre Cabernet  
Franc 2015**

Weer een wijn van Gayda, nu de Cabernet franc. (en die hebben we eerder gehad, maar is zo passend bij de zwijnswang, dat we hem weer gekozen hebben. Tot ieders plezier.

Een heerlijk fruitige CF. De Figure Libre range toont de expressieve kwaliteiten van één enkel druivenras. Biologische, natuurlijke en vooral met het hart gemaakte wijnen.

Dit resulteert in een intense, gelaagde wijn met compact fruit en toetsen van cederhout en grafiet. De tanninestructuur is daarnaast ragfijn.

# Vijgen met verveine roomijs

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## VIJGEN

30 VIJGEN

100 GR SUIKER

4 DL RODE PORT

4 DL RODE WIJN

2 VANILLESTOKJES

1 KANEELSTOKJES

2 STERANIJS

4 TL AARDAPPELZETMEEL

### **Vijgen**

Verwijder de steeltjes van de vijgen en halveer ze. Laat suiker smelten in een pan met dikke bodem en licht karamelliseren. Als de karamel mooi licht bruin begint te kleuren gaat de port en wijn erbij. Laat de hard geworden suiker nu op laag vuur oplossen en voeg de opengesneden vanille, kaneel en steranijs toe. Vervolgens de gehalveerde vijgen toevoegen en deze 10 minuten op laag vuur laten pochieren. Neem de vijgen uit het vocht en laat het tot de helft inkoken. De wijn eventueel licht binden met aangemaakt aardappelzetmeel zodat er een siroop ontstaat. Doe de vijgen terug in de siroop en laat afkoelen.

## VERVEINE ROOMIJS

300 GR SLAGROOM

500 GR MELK

10 TAKJES VERVEINE

270 GR EIDOOIER

225 GR SUIKER

### **Verveine roomijs**

Verwarm de slagroom en melk met de fijngesneden verveine en laat 15 minuten trekken zodat de verveine zijn smaak kan afgeven. Klop de dooiers met suiker tot crème. Breng slagroom mengsel aan de kook en giet al kloppend bij de dooiers. Verwarm het geheel tot 75°C en zeef desgewenst de massa. Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en laat verder opstijven in de vriezer.

## AMANDELEN

100 GR GESCHAAFDE

AMANDELEN

### **Amandelen**

Plaats het amandelschaafsel op een gastroplaat en laat 10 à 15 minuten mooi bruin kleuren in een oven van 150°C.

### **Eindbewerking en presentatie**

Plaats een quenelle ijs midden op de borden. Verdeel de vijgen rondom het ijs en lepel er wat saus over de vijgen. Strooi het amandelschaafsel over het geheel.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Rey Fernando Pedro Ximenez  
Sherry**

Mmmmm, heerlijk bij vijgensiroop...

Van de ingedroogde druiven van het suikerrijke druivenras Pedro Ximenez, ook wel afgekort tot PX, wordt een volle en krachtige sherry gemaakt met een zeer herkenbare zoete, rozijnachtige smaak. De solera-gerijpte wijn heeft een fonkelende, diepe koperkleur en blijft bijna stroopachtig aan het glas hangen. Hij heeft rijke aroma's van rozijnen, appelstroop, gedroogde vijgen en noten. Drink deze PX op (koele) kamertemperatuur.