



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu februari 2018

Gemarineerde zalm met citrusmayonaise

Preisoep

Scotch Eggs anders

Kalfswang met groenten

Pompoentaart met mango en yoghurt

Wijnen zijn afkomstig van

The Art of Wines

Gemarineerde zalm met citrusmayonaise

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ZALM

800 GR ZALMFILET

100 GR ZOUT

150 GR SUIKER

1 DL JENEVER

RISOTTO

300 GR RISOTTORIJST

1 LT VISFOND

5 GR INKTVIS INKT

SCHEUT OLIJFOLIE

GEKLAARDE BOTER

MAYONAISE

100 GR JAPANSE MAYONAISE

100 GR CRÈME FRAÎCHE

1 EL YUZUSAP

1 EL SINAASAPPELSAP

1 TL GELE CURRYPASTA

MANDARIJNENDRESSING

4 MANDARIJNEN

2 DL OLIJFOLIE

LIMON CRESS

1 BAKJES ZEESLA

1 CITROEN

WE DRINKEN ERBIJ:

Ronco Blanchis Collio Pinot

Grigio

Collio – Italië

Zalm

Snij de zalm in plakken van 1 cm. Roer zout, suiker en jenever door elkaar en bedek de zalm hiermee. Laat marineren tot vlak voor het opdienen. Spoel dan de zalm af en dep droog met keukenpapier en snij de zalm tot blokjes van 1 cm.

Risotto

Verwarm olijfolie en bak de rijst maar laat niet kleuren. Voeg beetje bij beetje visfond toe tot de risotto gaar is. Meng op het laatst de inktvisinkt toe en roer goed door. Maak met behulp van een steker schijfjes van 6-7 cm en stamp goed aan. Laat in de koeling opstijven. Bak de schijven krokant in geklaarde boter vlak voor het opdienen.

Pittige citrusmayonaise

Roer alle ingrediënten door elkaar en breng eventueel op smaak met zout en citroensap. Doe over in een spuitfles of spuitzak.

Mandarijndressing

Pers de mandarijnen. Klop mandarijnen sap en olijfolie tot een dressing en breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Spoel de zeesla goed om het zout te verwijderen. Dep droog ne rasp de citroen en meng door de zeesla en scheur de sla in kleine stukjes. Leg een schijf risotto midden op de borden en verdeel de zalm erover en ernaast. Decoreer met toefjes mayonaise en plukjes zeesla. Steek limon cress blaadjes rondom en besprenkel het geheel met ruim dressing.

Vis en citrussmaken: zilt en fruitig, mandarijnen, sinaasappel met zalm. Ga er maar aan staan! Maar deze Pinot Grigio bleek een zalige combi op chefsavond. Dus, doe het op je eigen avond maar na.

Gianni Menotti is door Gambero Rosso – de meest prestigieuze wijngids van Italië – al tweemaal uitgeroepen tot wijnmaker van het jaar. Hij bezit zo'n tien hectaren wijngaard en produceert verschillende witte wijnen, waarvan de pinot grigio ons enorm goed beviel. Deze druif heeft niet altijd een goede reputatie, want er wordt in Veneto ook dunne, nietszeggende massawijn van gemaakt. Maar met een lage opbrengst in een gunstig gelegen wijngaard laat 'ie zijn kwaliteiten zien. De pinot grigio van Ronco Blanchis ('heuvel van wit' vanwege de aanplant van witte druiven) heeft een klassieke Collio-expressie met veel structuur en rijpheid, maar ook een subtiele frisheid en diepgang.

Preisoep

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

GROENTEBOULLON

<u>250 GR UI</u>
<u>150 GR BLEEKSELDERIJ</u>
<u>150 GR WORTEL</u>
<u>150 GR VENKELKNOL</u>
<u>3 TENEN KNOFLOOK</u>
<u>12 ZWARTE PEPERKORRELS</u>
<u>8 JENEVERBESSEN</u>
<u>2 STERANIJS</u>
<u>1 EL KORIANDEERZAADJES</u>
<u>2 LAURIERBLAADJES</u>
<u>ENKELE TAKJES TIJM</u>
<u>HANDJE PETERSELJE</u>
<u>1 FLES WITTE WIJN</u>
<u>1 CITROEN</u>

PREI

<u>600 GR GROEN VAN PREI</u>
<u>500 ML GROENTEBOULLON</u>
<u>1 TL ROZEMARIJNNAALDJES</u>
<u>2 LAURIERBLAADJES</u>
<u>1 DL OLJIFOLIE</u>

PREISOEP

<u>1 KG WIT VAN PREIEN</u>
<u>400 GR AARDAPPELS</u>
<u>1 LAURIERBLAD</u>
<u>1 EL SCHIL VAN ZOETE CITROEN</u>
<u>1,5 LT GROENTEBOULLON</u>
<u>KOOKVOCHT VAN PREI</u>

KIKKERERWTEN

<u>300 GR KIKKERERWTEN</u>
<u>300 GR RIJST</u>
<u>200 GR CASHEWNOTEN</u>
<u>4 EL YOGHURT</u>
<u>1 EL CITROENSAP</u>
<u>2 TL CITROENRASP</u>
<u>¼ BOS MUNT</u>
<u>4 EL BIESLOOK</u>
<u>1 EL BAKPOEDER</u>
<u>BLOEM</u>

Groentebouillon

Doe ui, bleekselderij, wortel, venkel en knoflook in de Magimix en pulse tot alles fijn is. Doe in een pan met alle andere ingrediënten en 3 liter water. Breng aan de kook en voeg de in plakjes gesneden citroen toe laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon.

Prei

Snij het groen van de prei in de lengte doormidden en spoel het zand eruit. Snij de prei in halve ringen en doe samen met de andere ingrediënten in een ovenschaal. Dek de schaal af met aluminiumfolie en stook in 20 minuten gaar in een oven van 180°C. Giet het kookvocht af en geef het door aan de soep.

Preisoep

Schil aardappels en snij ze in blokjes. Snij de prei in ringen. Stook aardappels, prei, laurier en fijngesneden zoute citroen 5 minuten zonder te kleuren in olijfolie. Voeg bouillon en kookvocht van de prei toe en kook 10-15 minuten tot de aardappels gaar zijn. Haal het laurierblad eruit en draai helemaal glad in de blender. Breng op smaak met zout en peper en houd warm.

Kikkererwtten

Kook de kikkererwtten en rijst gaar. Doe alle ingrediënten behalve het bloem in de Magimix en pulse tot een grove pasta maar niet helemaal glad. Maak kleine bolletjes ter grootte van een knikker en wentel in bloem. Bewaar de bolletjes in de koeling tot vlak voor opdienen. Frituur de bolletjes enkele minuten op 180°C tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

LIMOENEN

HARISSA

ARGANOLIE

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de prei in hoopjes over de borden. Leg een klein theelepeltje harissa op de hoopjes. Verdeel de soep over de borden. Knijp enkele druppels limoensap over de soep. Verdeel een eetlepel arganolie over de soep. Leg de kikkererwten in de soep en dien direct op.

WE DRINKEN ERBIJ:

St. John's Road Eden Valley

Gee Whiz Tram

Driver Traminer-Riesling

We zijn bij de keuze van de wijn uitgegaan van het schotse ei en kwamen bij deze idiote Australiër terecht.

Phil Lehmann van St. John's Road is een wijnmaker die wel in is voor een grapje: dat bewijst hij met de Gee whiz tram driver. Een bijzondere naam voor een bijzondere wijn. Gee whiz tram driver is Australische 'slang' voor de aromatische gewürtztraminerdruiif. Vooral bekend uit de Alsace, maar via Duitse emigranten ook in de Eden Valley te vinden. De druiven zijn afkomstig van de koel en hooggelegen Riley wijngaard.

Het merendeel vergist in roestvrijstalen tanks, terwijl ongeveer 20% verblijft in eikenhouten vaten voor extra rondeur en complexiteit in geur en smaak. Door de originele blend met riesling (43%), liefkozend rizza genaamd, is deze wijn mooi frisdroog en uitgesproken fruitig met slechts 12% alcohol. Heerlijk verfrissend en toegankelijk. Door Hubrecht Duijker net gekozen tot "Wijn van de Maand"!

Scotch Eggs anders

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

EIEREN

15 HENNEN EIEREN
200 GR PANKO
3 EL GEHAKTE SALIEBLAADJES
4 EL GEHAKTE PETERSELIE
3 EL GEHAKTE BIESLOOK
100 GR GERASPT PARMEZAANSE
KAAS
RASP VAN 2 CITROENEN
2 EL MOSTERDPOEDER
100 GR BLOEM
400 GR ZIJDEN TOFU

Eieren

Doe de eieren in een pan en bedek met water (neem een paar extra voor de breek). Giet kokend water over de eieren en laat 3½ minuten koken.

Doe de eieren direct over in ijswater en laat 5 minuten afkoelen. Pel de eieren voorzichtig,

Meng de panko met de gehakte kruiden, citroenrasp en 1 eetlepel mosterdpoeder. Meng bloem met 1 eetlepel mosterdpoeder en breng op smaak met zout en peper. Draai tofu glad in de blender en breng hoog op smaak met zout en peper. Doe bloem, tofu en panko in aparte bekkens. Paneer de eieren achtereenvolgens in bloem, tofu en panko.

Zorg dat de eieren goed bedekt zijn en druk het paneer goed aan. Zet de eieren in de koeling tot gebruik.

AARDAPPELSALADE

1 KG KRIELTJES
500 GR DIEPVRIES DOPERWTEN
500 GR KESBEKE PICCALILLY
20 ML WATER
50 ML ZONNEBLOEMOLIE
50 ML CRÈME FRAÎCHE
1 EL GEHAKTE PETERSELIE
1 EL GEHAKTE BIESLOOK

Aardappelsalade

Kook de krieltjes en doperwtten apart gaar en giet ze af. Pel de aardappels als ze nog warm zijn en snij in stukjes. Meng piccalilly met water en laat het vocht uitlekken door een zeef in een bekken en bewaar de piccalillygroenten. Klop olie en crème fraîche door het piccalillyvocht tot een saus. Spatel de aardappels, doperwtten, piccalillygroenten en kruiden door de saus en breng op smaak met zout en peper. Bewaar op kamertemperatuur.

2 BOSJES WATERKERS

PLATTE PETERSELIE

Eindbewerking en presentatie

Frituur de eieren op 170°C tot lichtbruin en laat op keukenpapier uitlekken. Verdeel de aardappelsalade in ringen op de borden. Schik de blaadjes peterselie en waterkers rondom de salade en leg een ei er boven op.

Zie preisoep

WE DRINKEN ERBIJ:

St. John's Road Eden Valley
Gee Whiz Tram
Driver Traminer-Riesling

Kalfswang met gepofte groenten

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KALFSWANG

2 KG KALFSWANG

2 WINTERWORTEL

4 UIEN

¼ KNOLSELDERIJ

4 TENEN KNOFLOOK

1 FLES RODE WIJN

5 DL KALFSFOND

1 BLIKJE TOMATENPUREE

Kalfswang

Verwijder vliezen en overtollig vet van de kalfswangen. Zet de wangen aan op hoog vuur in een hete snelkookpan met wat olie. Haal de wangen uit de pan en zweet de gesneden groenten in wat boter in dezelfde pan. Haal de groenten uit de pan en doe de tomatenpuree in de pan. Laat ontzuren en blus af met rode wijn en kalfsfond. Voeg vlees en groenten er weer bij en breng de pan op druk. Laat 45 minuten op druk garen en hal van het vuur. Laat 15 minuten staan en doe dan pas de pan open. Haal vlees en groenten uit de pan en laat het vocht tot een derde inkoken. Portioneer de wangen en doe terug in de saus en houd warm.

GROENTEN

1 BOS BOSPEEN

1 WINTERPEEN

3 DL KIPPENFOND

KLONT BOTER

3 COURGETTES

SCHEUT BALSAMICO

15 GROENE ASPERGES

2 TENEN KNOFLOOK

1 DL OLIJFOLIE

Groenten

Maak wortelsap van de winterpeen met behulp van de sapcentrifuge. Schil de bospeen en kook ze beetgaar in wortelsap en kippenfond. Haal de peentjes uit het vocht en kook het in tot stroperig. Doe de peentjes terug in de stroop met wat boter en houd warm. Snij de courgettes schuin in plakken van 1 cm. Bestrooi de courgette met zout en laat 10 minuten staan en dep ze dan goed droog. Grill de courgette op de hete grillplaat. Besprenkel de plakken met balsamico en houd warm. Verwarm olie met gesnipperde knoflook tot 60°C. Snij het onderste van de asperges blancheer de asperges in gezouten water. Doe de asperges bij de olie en knoflook en laat marineren tot vlak voor het opdienen. Grill de asperges op de hete grillplaat.

AARDAPPELSCHUIM

1 KG KRUIMIGE AARDAPPELS

4 DL KOOKVOCHT VAN

AARDAPPELS

4 DL SLAGROOM

150 GR BOTER

Aardappelschuim

Schil de aardappels een kook ze gaar in gezouten water. Giet af en bewaar het kookvocht. Duw de aardappels door een zeef of gebruik een pureeknijper. Meng puree met kookvocht, slagroom en boter en breng op smaak met zout en peper. Zeef de puree en schenk in een ISI-fles en breng op druk. Schud krachtig en houd warm in een pan met heet water.

Eindbewerking en presentatie

Schik de groenten op de borden en leg de kalfswang met saus ertegen. Spuit wat aardappelschuim op de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Gabbas Cannonau di Sardegna
Dule**

Proef deze wijn blind (en dat deden sommige chefs op de avond) en je zegt: Châteauneuf-du-Pape. Maar deze wijn komt van Sardinië en is van de Cannonaudruif. Niet zo gek gedacht als je weet dat de Cannonau hetzelfde is als de Grenache/Garnacha. Prachtige gecorseerde wijn, maar toch niet te zwaar, die het vet van de kalfswang perfect aan kan en verder ook een plezier is naast de groente. Met een jaarproductie van maar 70.000 flessen, afkomstig van twintig hectaren wijngaard, is de gepensioneerde advocaat Giuseppe Gabbas een kleine Sardijnse producent. De Italiaanse wijngids Gambero Rosso noemt hem desondanks 'un grande viticoltore' die behoort bij de beste cannonau-makers van het eiland. Giuseppes wijndomein ligt iets ten zuiden van Nuoro, de hoofdstad van het prachtige berggebied Barbagia, en profiteert van de koelte van de zeewind en de valwinden in de bergen. Mede hierdoor rijpen de druiven lang en gelijkmatig, zodat de tannines in de schil perfect rijp worden en soepel smaken. Gabbas maakt geen donkergekleurde blockbusters, maar elegante wijnen met verfijning. Deze Dule riserva komt van veertig jaar oude, natuurlijk bewerkte wijngaarden.

AARDAPPELSCHUIM

1 KG KRUIMIGE AARDAPPELS**4 DL KOOKVOCHT VAN****AARDAPPELS**

4 DL SLAGROOM

150 GR BOTER

Aardappelschuim

Schil de aardappels een kook ze gaar in gezouten water. Giet af en bewaar het kookvocht. Duw de aardappels door een zeef of gebruik een pureeknijper. Meng puree met kookvocht, slagroom en boter en breng op smaak met zout en peper. Zeef de puree en schenk in een ISI-fles en breng op druk. Schud krachtig en houd warm in een pan met heet water.

Eindbewerking en presentatie

Schik de groenten op de borden en leg de kalfswang met saus ertegen. Spuit wat aardappelschuim op de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:**Gabbas Cannonau di Sardegna****Dule**

Proef deze wijn blind (en dat deden sommige chefs op de avond) en je zegt: Châteauneuf-du-Pape. Maar deze wijn komt van Sardinië en is van de Cannonaudruif. Niet zo gek gedacht als je weet dat de annonaau hetzelfde is als de Grenache/Garnacha. Prachtige gecorseerde wijn, maar toch niet te zwaar, die het vet van de kalfswang perfect aan kan en verder ook een plezier is naast de groente. Met een jaarproductie van maar 70.000 flessen, afkomstig van twintig hectaren wijngaard, is de gepensioneerde advocaat Giuseppe Gabbas een kleine Sardijnse producent. De Italiaanse wijngids Gambero Rosso noemt hem desondanks 'un grande viticoltore' die behoort bij de beste cannonau-makers van het eiland. Giuseppe's wijndomein ligt iets ten zuiden van Nuoro, de hoofdstad van het prachtige berggebied Barbagia, en profiteert van de koelte van de zeewind en de valwinden in de bergen. Mede hierdoor rijpen de druiven lang en gelijkmatig, zodat de tannines in de schil perfect rijp worden en soepel smaken. Gabbas maakt geen donkergekleurde blockbusters, maar elegante wijnen met verfijning. Deze Dule riserva komt van veertig jaar oude, natuurlijk bewerkte wijngaarden.

Pompoentaart met mangosorbet en yoghurt

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

POMPOENTAART

800 GR FLESPOMPOEN

2 DL PUMPKIN SPICE SYRUP

5 DL SLAGROOM

6 EIEREN

60 GR BRUINE RUM

60 GR DAVID RIO TIGER SPICE

CHAI

SNUIFJE ZOUT

BLADERDEEG

1 KG DROGE BONEN

Pompoentaart

Kook de pompoen goed gaar in water en doe over in de blender. Voeg de pumpkin spice syrup toe en draai glad. Voeg de rest van de ingrediënten en draai tot alles goed gemengd is. Breng op smaak met zout en suiker.

Beboter taartvorm en bekleed met bladerdeeg. Prik het bladerdeeg in met een vork en leg een stukje bakpapier erop. Verdeel bonen over het papier en bak de bodems 6 minuten af in een oven van 200°C. Verwijder de blinde vulling en giet het pompoenenbeslag op de bodems. Bak de taartjes 35 minuten af in een oven van 175°C en laat afkoelen op een rooster.

MANGOSORBET

500 GR MANGOCOULIS

3 DL SIROOP (1 OP 1)

7 GR BLADGELATINE

Mangosorbet

Wel de gelatine in ijskoud water. Meng mangocoulis met de siroop en verwarm een klein beetje in een pannetje. Los de gelatine op in de warme mango en meng met de rest van de coulis. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Maak bolletjes van de sorbet en laat verder opstijven in de vriezer.

YOGHURTSCHUIM

3 DL GRIEKSE YOGHURT

2 DL SLAGROOM

1/2 DL SIROOP (1 OP 1)

Yoghurtschuim

Meng alle ingrediënten en giet in de ISI-fles. Breng op druk met 2 patronen en schud krachtig. Zet in de koeling tot gebruik.

CRUMBLE

50 GR HAZELNOTEN

50 GR GEMBERBOLLEN

50 GR SUIKER

100 GR KOUDE BOTER

150 GR BLOEM

SNUIF ZOUT

Crumble

Hak hazelnoten fijn en snij gemberbollen in kleine brunoise. Snij de koude boter in blokjes. Kneed boter, suiker, bloem en zout tot een kruimeldeeg. Meng de hazelnoten en gember door het deeg. Verdeel het kruimeldeeg over een stuk bakpapier en bak het goudbruin in een oven van 175°C. laat afkoelen en krokant worden.

Eindbewerking en presentatie

Snij de mango's in kleine brunoise. Maak een rondje mango en een hoopje crumble op de borden. Spuit yoghurtschuim op de mango en plaats een bolletje sorbet op de crumble. Schik de pompoentaart op de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Venâncio da Costa Lima
Moscatel de Sétubal Pioneiro
Palmela**

Deze versterkte wijn (17%!!! Dus kleine slokjes nemen) van de muskaatdruif doet de sorbet en het taartje recht. Moscatel de Setúbal behoort van oudsher tot de beste zoete muskaatwijnen van de wereld. Het familiebedrijf Venâncio da Costa Lima maakt in het gebied rond Palmela op het schiereiland Setúbal deze beroemde wijnen al sinds 1914. De Pioneiro is een eerbetoon aan de oprichter. Venâncio da Costa Lima wordt tot de beste moscatelmakers van Portugal gerekend en won al tweemaal het concours Muscats du Monde met de zeldzame Roxo variant. De Pioneiro Moscatel de Sétubal is gebotteld zonder eikenhoutrijping en heeft wonderschone muskaatgeuren. Heerlijk bij volzoete desserts of kazen. De Portugezen drinken de moscatel ook als gekoeld aperitief.