



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu maart 2018***

### **Ode aan Paul Bocuse**

*Groene asperges met foreleitjes en passievrucht*

*Mul met aardappelschubben*

*Truffelsoep Elysée*

*Kip uit een braadzak*

*Tarte Tatin*

**Wijnen zijn afkomstig van  
HANOS**

# Groene asperges met foreleitjes en passievrucht

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## GROENE ASPERGES

45 + 2 GROENE ASPERGES

2 POTJES FORELEITJES

## CITROENCRÈME

2 DL SLAGROOM

2 1/2 ZOUTE CITROEN

## VINAIGRETTE

1 SINAASAPPEL

5 EL PASSIEVRUCHTCOULIS

MOSTERD

PIMENT D'ESPELETTE

1 DL OLIJFOLIE

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

ZOUTE CITROENSCHIL

2 GROENE ASPERGES

## WE DRINKEN ERBIJ:

Burgans – Albarino  
(Rias Baixas)

## **Groene asperges**

Schil 45 asperges en schil de onderkant eraf. Kook de asperges in gezouten water beetgaar en doe direct over in ijswater. Laat de asperges uitlekken en snij een deel van de steel voor de helft in de lengte eraf. Droog de asperges. Verdeel de foreleitjes over get afgesneden deel de asperges.

## **Crème**

Snij de schil van de zoute in piepkleine brunoise. Klop slagroom stijf en roer citroenschil erdoor. Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

## **Vinaigrette**

Pers de sinaasappel en kook het sap in tot /21 deciliter. Klop sap, passievruchtcoulis, mosterd en een mespuntje piment op en voeg al kloppend olijf- en zonnebloemolie toe tot een gebonden vinaigrette ontstaat. Breng op smaak met zout en eventueel iets suiker.

## **Eindbewerking en presentatie**

Snij de schil van de citroen piepklein. Snij de stelen van de asperges in flinterdunne plakjes. Haal de koppen van de asperges uit elkaar. Leg drie asperges naast elkaar op een bord. Maak dotjes citroen crème rondom en enkele strepen vinaigrette. Versier met citroenschil, plakjes asperges en de topjes.

De asperges met de foreleitjes + de smaak van de sinaasappel in de dressing vragen om een wijn die zowel het ziltige, het groenige en het fruit van de sinaasappel aan kan.

Deze wijn uit Rias Baixas slaagt met vlag en wimpel, gezien het grote enthousiasme van de aanwezigen op de chefsavond. Burgáns is een typische Albariño die volgens een modern technologisch proces is gemaakt en die de weldadige aromatische uitdrukking en verscheidenheid van de druif fraai weergeeft. De volle smaak en expressieve geur zijn kenmerkend voor Albariño. Met name veel fruit in de geur van appel en tropisch fruit. Zijn specifieke frisheid is volledig in balans. De naam van de heuvel waar het wijnhuis Bodegas Martín Códax is gevestigd is Burgáns. Het uitzicht op de top is zonder meer adembenemend. Een waaier van bergen omringt de Salnés Vallei waardoor dit gebied zich onderscheidt van de rest van de provincie. Rías de Arosa ligt direct aan zee die invloed heeft op het klimaat van het gebied.

# Mul met aardappelschubben

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### MUL

15 MULFILETS

EIWIT

GESMOLTEN BOTER

15 ROSEVAL AARDAPPELS

MAÏZENA

### **Mul**

Schil de aardappels en snij ze in plakjes 2-3 mm op de snijmachine. Zorg dat de plakjes 2 cm rond zijn (eventueel met een steker bijsnijden).

Kook de plakjes kort in gezouten water en droog de plakjes. Strooi wat maïzena op de plakjes en gesmolten boter. Fatsoeneer de filets en leg ze met de huid omhoog op een gastroplaat. Smeer het huid in met losgeklopte eiwit. Verdeel de aardappelplakjes dakpansgewijs over het huid van de visjes en druk aan. Bewaar de mullen met in de koeling.

### SAUS

1 LT VISBOUILLON

1/2 FLES WITTE WIJN

1/4 BOS BLADPETERSELIE

1/2 LT SLAGROOM

8 SINAASAPPELS

2 TAKJES ROZEMARIJN

### **Saus**

Kook de visbouillon met witte wijn en peterselie rustig in tot 1/3. Voeg slagroom tot en kook in tot sausdikte. Pers de sinaasappels uit en doe het sap en rozemarijn in een pannetje en laat inkoken tot stroperig. Zeef de siroop en meng naar smaak met de witte saus. Breng op smaak met zout en peper.

### RODE WIJNSAUS

2 DL KALFSFOND

2 DL RODE WIJN

### **Rode wijnsaus**

Kook de fond en rode wijn in tot sausdikte en breng op smaak met peper en zout.

### **Eindbewerking en presentatie**

Bak de vissen met de schubbenkant naar beneden in een niet te hete pan, bekleed met bakpapier, met een scheut olijfolie. Druk op de visjes om alle schubben tegen de pan aan te drukken. Laat rustig de schubben krokant worden zonder de visjes te bewegen. Maak een spiegel van de saus op de borden. Neem een eetlepel rode wijnsaus en maak steeds kleinere streepjes saus op de borden trek als laatste met de lepel door de rode wijnsaus om een “takje” te maken. Leg de mul met de schubbenkant boven in de saus.

### WE DRINKEN ERBIJ:

Fin Fiano – Puglia

De mul met de volle saus, waarin ook een beetje rode wijn, zou zomaar ook met een rode wijn kunnen samengaan, maar dan wel eentje met zeer weinig tannine. Voor degenen die daar de voorkeur voor hebben, kunnen de volgende wijn pakken: de Pinot Noir van Peter Zemmer. Maar wij gingen toch voor deze fruitige volle Italiaanse wijn uit Puglia. In het bouquet heeft deze Zuid-Italiaanse wijn, gemaakt van de Fiano druif, duidelijke impressies van limoen gekoppeld aan frisse florale tonen. In de smaak ontwikkelt zich een heerlijke wat aromatische kruidigheid die gevolgd wordt door lichte tonen van wit fruit. In de afdrank een klein maar zeker niet onaangenaam bittertje.

# Truffelsoep Elysée

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## TRUFFELSOEP

2 LT GEVOGELTEBOUILLON

2 KIPKARKASSEN

SCHEUT PORT

SCHEUT COGNAC

½ WINTERWORTEL

2 MEIRAAPKNOLLEN

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 PREI

1 BAKJE SHITAKE

1 POTJE TRUFFELSCHILFERS

## EENDENLEVER

300 GR EENDENLEVER

## KIP

1 DUBBELE KIPFILET

5 DL GEVOGELTEBOUILLON

15 PLAKJES BLADERDEEG

EIDOOIERS

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Peter Zemmer – Pinot Noir  
(Trentino)**

## Truffelsoep

Hak de karkassen in stukken. Breng gevogeltebouillon met de kipkarkassen aan de kook en schep het schuim er af. Laat 30 minuten zachtjes trekken en zeef de bouillon. Breng goed op smaak met een scheut port en cognac en zout en peper.

Schenk de soep en een hoge gastronormbak. Laat de soep heel goed afkoelen!

Snij alle groenten (behalve truffel) in kleine brunoise en zet even aan in een klont boter.

## Eendenlever

Snij de eendenlever in kleine blokjes en kruid met zout en peper.

## Kip

Gaar de kipfilet in bouillon en geeft de bouillon aan de truffelsoep. Snij de filet in kleine blokjes en breng op smaak met zout en peper.

## Eindbewerking en presentatie

Verdeel de groenten, truffelschilfers, eendenlever en kip over de soepkommen. Schenk soep in de kommen. Steek rondjes uit het bladerdeeg en smeer de randen van het deeg en de kommen in met eidooier. Druk het bladerdeeg stevig tegen de kommen aan zodat ze goed afgesloten zijn. Kwast het bladerdeeg in met eidooier. Bak de kommen soep in een oven van 220°C tot het deeg krokant en goudbruin is.

Hoe de vulling van de soep onder het bladerdeegmengsel wordt is van het grootste belang voor de combinatie met de wijn.

Soep is immers moeilijk met wijn te combineren, maar wanneer de aardse smaken van paddenstoelen, truffel en eendenlever meer naar voren komen in de soep, hoe beter de Pinot Noir van Zemmer gaat kloppen.

Het wijngoed van Peter Zemmer in Alto Adige, opgericht in 1928, ligt in het kleine plaatsje Cortina. Het dorp ligt vlak voor de zuidelijke grens met Trentino en is de laatste plaats waar de meerderheid van de bevolking Duits spreekt. Het speciale microklimaat in deze vallei zorgt ervoor dat de wijnen onder de beste omstandigheden groeien.

70% van deze Pinot Noir rijpt 12 maanden in grote vaten van Frans eiken, de overige 30% wordt in gebruikte Barrigue vaten gerijpt gevolgd door een flesrijping van 6 maanden voordat de wijn voor de verkoop wordt vrijgegeven. De wijn is harmonieus, sappig, elegant en heeft een duidelijk fruitig karakter. De kleur is robijn- tot granaatrood en in de neus heeft hij bessen en kersen en is hij rijp en verleidelijk. In de mond is de wijn zacht maar vol met body en zeer fruitig.

# Kip uit een braadzak

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## KIP

4 BOERDERIJKIPPEN

12 TAKJES DRAGON

2 TRUFFELS

BOTER

## **Kip**

Maak de kippen schoon en stop 3 takjes dragon in iedere kip. Snij de truffel in zeer dunne plakjes.

Meng de truffel met boter. Steek een vinger voorzichtig tussen huid en filet van de kip en verdeel de plakjes boter/truffel onder de huid van de kip. Kruid met peper en zout en stop ze in vacuümzakken. Vacumeer en gaar de kippen 1,5/2 uur in de stoomoven van 100°C. Haal de kippen uit de zakken en snij poten en borsten eraf. **Bewaar de karkassen in de koeling voor de volgende avond!**

## GROENTEN

1 BOS BOSPEEN

200 GR PEULTJES

4 MEIRAAPJES

200 GR HARICOTS VERTS

## **Groenten**

Tourneer de bospeen en raapjes. Kook de groenten apart in gezouten water beetgaar. Verwarm de groenten op het laatst in een klont boter.

## CRÈME FLEURETTE

2 KIPKARKASSEN

1 FLES WITTE WIJN

½ FLES NOILLY PRAT

4 SJALOTTEN

1 BAKJE CHAMPIGNONS

200 GR CRÈME FRAÎCHE

TAKJES DRAGON

GEDROOGDE MORILLES

## **Saus (crème fleurette)**

Wel de gedroogde morilles 30 minuten in ruim heet water. Haal de morilles uit het water en contoleer op zand. Snij de morilles in ringen. Hak de karkassen klein en bruneer ze in wat olie in een ruime pan. Voeg gesneden sjalotten en champignons toe en laat kleuren. Voeg witte wijn en Noilly Prat toe en laat tot de helft inkoken. Zet alles onder water en laat 30 minuten trekken. Zeef de saus en laat inkoken tot de helft. Voeg crème fraîche en gehakte dragon naar smaak toe. Breng op smaak met zout en peper. Roer de in ringen gesneden morilles door de saus.

## **Eindbewerking en presentatie**

Schik de groenten op de borden en leg ½ kipfilet en ½ poot op de groenten. Lepel wat saus over de kip.

## WE DRINKEN ERBIJ:

Gabbiano Dark Knight –  
Cabernet sauvignon, Merlot en  
Sangiovese (Toscane)

Wat schenk je bij zo'n klassiek gerecht? Een Le Montrachet, de top van de witte wijn uit de Bourgogne? Zou kunnen, voor de echte liefhebber die er duizenden euro's voor over heeft. Maar wij willen op dit moment van de avond rood! En dan pakken we ook een vette: een "super toscan"! Maar... voor een zeer schappelijke prijs.

Deze wijn is een blend van Cabernet Sauvignon, Merlot en Sangiovese. Toscane staat onder andere bekend door de strijd tussen Sienna en Florence in de Middeleeuwen, die ging over de controle over dit vruchtbare gebied. Vandaar dat u er veel kastelen aantreft, waaronder het Castello di Gabbiano uit 1124. Om de eigenaren voor invasies te beschermen, hadden zij ridders te paard: Cavalieres. Het verhaal gaat dat ridder Gabbiano zijn kasteel tegen invallen beschermde op zijn paard. Vandaar de cavalier op de etiketten van Castello di Gabbiano. De wijnkelder toont aan dat men daar vanaf het begin wijn maakt. Castello di Gabbiano behoort tot de Toscaanse traditie.

Dark Knight klinkt heftig, maar deze wijn is vooral stoer en intens met een klein hartje. Een glas wijn waarbij je letterlijk even wegdroomt over ridders en kastelen.

# Tarte tatin

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### APPEL

20 ELSTAR APPELS

250 GR SUIKER

125 GR BOTER

15 ALUMINIUM BAKJES

### **Appel**

Doe de suiker met enkele eetlepels water in een pak en verwarm tot een lichte karamel ontstaat. Haal van het vuur en roer de boter erdoor (pas op voor spatten!). Verdeel de karamel over de aluminiumbakjes. Schil de appels en verwijder het klokkenhuis met een appelboor. Geef deze door aan de lak. Doe een appel in ieder bakje. Snij de rest van de appels in stukken de druk een stuk appel in het gat. Zet de bakjes 1 uur in een oven van 150°C.

### KOEK

125 GR BOTER

125 GR WITTE BASTERDSUIKER

3 GR ZOUT

½ EI

250 GR BLOEM

5 GR BAKPOEDER

1 EL WATER

### **Koek**

Doe boter, suiker en zout in de kom van de KitchenAid en draai tot goed gemend. Voeg ei toe en draai tot alles opgenomen is. Voeg bloem en bakpoeder toe en draai tot een mooi deeg. Voeg water toe en laat nog wat draaien. Wikkel in plasticfolie en laat 1 uur rusten in de koeling. Rol het deeg uit tot een plak van 1 cm. Steek er rondjes uit ter grootte van de appelbakjes. Bak de koekjes krokant in een oven van 180°C in ongeveer 10 minuten.

### LAK

SCHILLEN EN KLOKKENHUIZEN  
VAN DE APPELS

### **Lak**

Doe de schillen en klokkenhuizen van de appels in een pan en zet onder water. Breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken. Zeef het vocht en kook het in tot stroperig. Houd warm.

### KANEELIJS

½ LITER SLAGROOM

½ LITER MELK

2 KANEELPIJPJES

200 GR SUIKER

200 GR EIERDOOIER

### **Kaneelijs**

Doe kaneelstokjes, melk en slagroom in een pan en breng aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Zeef de massa en voeg losgeslagen dooiers en suiker toe. Breng roerend tot 82°C en doe direct over in een bekken. Laat de massa over ijswater afkoelen en draai er ijs van in de machine.

### **Eindbewerking en presentatie**

Zorg dat de appelbakjes warm zijn. Druk een koekje op de appel en druk en draai voorzichtig de appel los van het bakje. Haal de taartje uit de bakjes en lak het appeldeel met een kwastjes met appellak tot glanzend en leg op een bord. Leg er een bolletje ijs naast.

### WE DRINKEN ERBIJ:

CHATEAU LES HAUTS DE  
CAILLEVEU – MONBAZILLIC

Wederom een klassiek gerecht met een klasieke wijn! Botrytis van de overbuur van Sauternes.

Ongekend weelderige en stroperige dessertwijn met veel frisse finesse en ragfijne zuren. Rijp en rijkgeurend naar abrikoos, lychees, kaneel, gekonfijte peer en zoete krenten. Grote Sauternes-klasse! Ongekend weelderige en stroperige dessertwijn met veel frisse finesse en ragfijne zuren. Rijp en rijkgeurend naar abrikoos, lychees, kaneel, gekonfijte peer en zoete krenten. Grote Sauternes-klasse!