



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu april 2018

Brokkelkaas met roggebrood en paddenstoelen

Schorseneren met peer

Zalm met tzatziki

Lamsfilet met tortellini

Ananas met lychees en kokos

Wijnen zijn afkomstig van

Wesseling Laren

Brokkelkaas met roggebrood en paddenstoelen

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

BROKKELKAAS

250 GR RIJPENAER VSOP

ROGGEBROODIJS

2 DL SLAGROOM

120 GR DOOIER

4 DL MELK

400 GR ROGGEBROOD

100 GR SUIKER

3 GR ZOUT

DUXELLES

1 KG CHAMPIGNONS

2 SJALOTTEN

1 TEEN KNOFLOOK

2 TAKJES TIJM

1/4 BOS BLAD PETERSSELIE

BRICKDEEG

BRICKDEEG

PADDENSTOELEN

2 BAKJES WITTE

BEUKENZWAMMEN

EKKHOORNTJESBROOD POEDER

TAHOON CRESS

5 GROTE CHAMPIGNONS

WE DRINKEN ERBIJ:

Manzanilla, La Guita

Brokkelkaas

Snij dunne plakjes van de kaas op de snijmachine.

Roggebroodijis

Verbrokkel de roggebrood in de blender en draai met melk fijn.

Doe over in een pan met slagroom, dooiers, suiker en zout.

Verwarm al roerend tot 80°C en laat afkoelen. Zeef de massa (druk zoveel mogelijk door de zeef) en draai er ijs van in de ijsmachine.

Leg quenelles ijs op een gastroplaat en laat in de vriezer verder opstijven.

Duxelles

Snij de champignons in brunoise. Snipper sjalotten en knoflook en

fruit ze in wat olijfolie. Voeg champignons en tijm toe en stoof

beetgaar. Haal van het vuur de voeg gesneden peterselie toe. Houd

warm in de warmhoudkast.

Brickdeeg

Steek rondjes van 8 cm uit het brickdeeg. Bak de rondjes krokant in een oven van 170°C tussen twee siliconenmatjes.

Paddenstoelen

Stoof de beukenzwammen gaar in een beetje boter en breng op

smaak met zout. Laat wat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Snij de champignons in flinterdunne plakjes op de snijmachine.

Maak rondjes van 7-8 cm van de duxelles midden op de borden.

Verdeel de plakjes kaas over de duxelles. Leg een quenelle ijs op de kaas. Verdeel de plakjes champignons en brick dakpansgewijs naast de kaas. Decoreer het geheel met beukenzwammen en tahoon cress. Strooi wat eekhoortjesbrood over het geheel.

Bij de brokkelkaas gaat deze sherry met zijn licht ziltige smaak uitstekend samen. En deze Manzanilla is delicaat genoeg om niet te overheersend te zijn voor de volgende wijnen.

Binnen het sherry gebied wedijveren het grotere Jerez en het kleinere kustplaatsje Sanlucar de Barrameda met elkaar. Manzanilla geldt als de meest verfijnde, delicate sherry en mag alleen geproduceerd worden in het gebied rond Sanlucar. De bodega van La Guita behoort tot één der oudsten van de streek en haar Manzanilla tot één der besten. De wijn is helder geel van kleur. De smaak is verfijnd en kent vele kleine smaakaccenten, onder anderen van appels en vijgen.

Schorseneren met peer

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

SCHORSENEREN

8 DIKKE SCHORSENEREN

2 CITROENEN

2 PEREN

KLONT BOTER

VULLING

REST VAN RAUWE SCHORSENEER

1 STEEL RABARBER

10 WITTE CHAMPIGNONS

BOTER

1 PEER

1/2 EL MOSTERD

CITROENSAP NAAR SMAAK

TABASCO

KANEEL

CHIPS

2 SCHORSENEREN

10 KOFFIEBONEN

ENKELE TAKJES CITROENMELISSE

WE DRINKEN ERBIJ:

**Riesling Gutswein 2016 Wagner
Stempel**

Schorseneren

Was en schil de schorseneren en snij 15 gelijke dikke stukken van 10 cm van. Dompel de schorseneren direct in water met wat citroensap om verkleuring te voorkomen.

Maak perensap met behulp van de sapcentrifuge en doe het sap samen sap van 1 citroen in een pan. Leg de schorseneren in het sap en voeg zoveel water toe dat alles net onder staat. Kook zachtjes gaar. Prik regelmatig in de schorseneren met een mespunt om te controleren of ze gaar zijn. Haal de schorseneren uit het vocht en laat het kookvocht inkoken met een klont boter tot sausdikte. Snij de schorseneren in tot "bootjes". Doe de schorseneren terug in de saus en bewaar tot gebruik.

Vulling

Schil de rabarber. Maak perensap. Snij schorseneren, rabarber en champignons in gelijke kleine brunoise. Ongeveer 1 eetlepel per persoon per ingrediënt. Stoof de brunoise gaar in wat boter. Maak een saus van perensap en mosterd. Breng op smaak met citroensap, tabasco, een heel klein beetje kaneel en zout. Roer wat saus door de brunoise.

Chips

Was en boen de schorseneer goed schoon en dep droog. Snij er in de lengte flinterdunne plakjes (met schil) met een kaasschaaf of truffelschaaf. Frituur de plakjes goudbruin en krokant in olie van 150°C en laat uitlekken. Strooi er wat zout op.

Eindbewerking en presentatie

Snij de citroenmelisse ragfijn. Verwarm de schorseneren en haal ze uit het vocht. Doe de koffiebonen in het kookvocht en verwarm nog een paar minuten terwijl de borden opgemaakt worden. Vul de schorseneren met de brunoise en plaats ze op de borden. Haal de koffiebonen uit de saus en lepel over de schorseneren. Decoreer met de chips en citroenmelisse.

De schorseneren en peer hebben een mooie zachte smaak, maar de vulling met de rabarber, citroenen en mosterd heeft een uitgesproken zuurgraad. We hebben het aangedurfd er een zuivere Riesling tegenover te zetten.

Wijngoed Wagner Stempel uit Rheinhessen heeft in de laatste jaren veel naamsbekendheid gekregen, mede door lovende beoordelingen in de Eichelmann gids en in de Gault Millau.

Betere Rieslings dan van Daniël Wagner zijn er in Rheinhessen niet snel te vinden.

Deze Gutswein komt van een tiental percelen. Er wordt ook gebruik gemaakt van de jongere Riesling stokken in de Grand Cru wijngaard Heerkretz. Eigenlijk heeft deze wijn alles wat een goede Riesling hoort te hebben. Hij is aromatisch, zuiver, sappig en levendig met een mooie mineraliteit.

Zalm met tzatziki

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ZALM

1,5 KG ZALMZIJDE MET VEL

2 LITER OLIJFOLIE

10 TAKJES TIJM

5 TAKJES ROZEMARIJN

1 EL PIMENTKORRELS(ALLSPICE)

SCHIL VAN 2 CITROENEN

SCHIL VAN 2 SINAASAPPELS

1 EL KARWIJZAAD

1 BOS KERVEL

1 BOS KORIANDER

1/2 BOS MUNT

1/2 BOS BLADPETERSELIE

TZATZIKI

4 KOMKOMMERS

4 GROTE AUGURKEN

2 TENEN KNOFLOOK

YOGHURT

0,5 LITER GRIEKSE YOGHURT

2 CITROENEN

1/2 BOSJE MUNT

1-2 TENEN KNOFLOOK

PIMENT D'ESPELETTE

KROKANT ZALMHUID

ZALMHUID

Zalm

Snij het vel van de zalm en geef het door aan de krokante zalmhuid. Snij het grijze gedeelte van de zalm. Portioneer de zalm in 15 mooie stukken. Verwarm olie met tijm, rozemarijn, piment, citroenschil, sinaasappelschil en karwij tot 60°C in de oven en laat 1 uur trekken. Doe de zalm in de warme olie en laat 20 minuten garen.

Snij alle kruiden fijn.

Zeef de olie en bewaar in de koeling voor de volgende avond.

Bewaar de olie één week (iedere maandag nieuwe olie maken).

Tzatziki

Snij schil van de komkommers in 'spaghetti' met de mandoline of julienneschiller. Strooi wat zout op de spaghetti en laat 30 minuten pekelen. Spoel de spaghetti en laat uitlekken. Snij kleine bolletjes uit de komkommers met een kleine parisienneboor. Snij de augurken in kleine blokjes.

Rasp de knoflooktenen in wat olijfolie en verwarm. Voeg komkommer en augurk toe en laat 2 minuten warmen.

Yoghurt

Rasp de citroenschil in de yoghurt. Breng op smaak met zout en citroensap. Rasp de knoflook in de yoghurt (proef!) en voeg wat piment d'espelette toe. Voeg ragfijn gesneden munt toe. Doe over in een spuitzak.

Krokante zalmhuid

Boen de zalmhuid goed schoon van schubben en restjes vis. Droog het vel in een oven van 90°C op een stuk bakpapier tot helemaal krokant. Bestrooi met zout. Breek de huid in stukjes.

Eindbewerking en presentatie

Haal de zalm uit de olie en dep droog met keukenpapier. Doop de zalm in de kruiden en zorg dat de zalm goed bedekt is met een flinke laag kruiden. Leg de zalm op de borden. Maak een 'nestje' van de komkommerschillen. Spuit wat yoghurt in de nestjes en verdeel de komkommer bolletjes en augurk erover. Maak wat dotjes yoghurt op de borden. Steek de stukjes zalmvel in de tzatziki.

WE DRINKEN ERBIJ:

Soave 2014 Pieve Vecchia

Bij dit prachtige gerecht is deze schitterende Soave een cadeautje. Veel Soaves zijn gemakkelijke weghappers, maar deze is van een bijzondere kwaliteit en dat proeft iedereen.

In 1925 stichtte grootvader Amadio het wijnbedrijf Fasoli. Zijn eerst gemaakte wijnen vervoerde hij nog in kleine houten vaten met paard en wagen naar de betere eetgelegenheden van Verona, Vicenza en Padova. De zoon van Amadio, Gino, begon met biologische wijnbouw en sinds 1984 worden alle druiven biologisch geteeld.

Het feit dat er oude Garganega- stokken worden gebruikt en de late pluk zorgen voor een zeer volle en aromatische Soave.

Lamsfilet met tortellini

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LAMSFILET

8 LAMSFILETS

1 BOL KNOFLOOK

100 GR ZONGEDROOGDE

TOMAAT

HANDJE BASILICUM

3 TAKJES TIJM

1 SPITSKOOL

SLAGERSTOUW

Lamsfilet

Pel de knoflook en snij in plakjes. Bak de knoflook in olijfolie met tijm en rozemarijn. Laat in 20 minuten gaar en zacht worden. Pureer de knoflook en breng op smaak met zout en peper. Hak de gedroogde tomaat en basilicum fijn en ris de blaadjes tijm van de takjes. Meng knoflook, tomaat en basilicum. Haal de bladeren voorzichtig los van de spitskool. Blancheer kort en snij de dikke nerf eruit.

Vlies eventueel de lamsfilets. Zout de filets aan 1 zijde. Leg 2 filets met de gezouten kant op elkaar. Bind ze strak op. Bak ze rondom bruin in hete olie. Koel meteen terug. Verwijder het touw. Smeer het knoflook-tomaat mengsel over de lamsfilets en wikkel ze in de koolbladeren. Bind strak op met slagerstouw. Bak rondom in olijfolie en laat in een oven van 130°C garen tot een kerntemperatuur van 48°C. Laat het vlees even rusten.

TORTELLINI

400 GR BLOEM

4 EIEREN

1 EL OLIJFOLIE

1 TL ZOUT

2 UIEN

2 PREI

200 GR SPINAZIE

75 GR DOPERWTEN

HANDJE BASILICUM

HANDJE BLADPETERSELIE

HANDJE KORIANDER

100 GR GEITENKAAS

SCHEUTJE SLAGROOM

40 GR PARMEZAANSE KAAS

ENKELE EETLEPELS PANEERMEEL

3 EIDOOIERS

2 EL OLIJFOLIE

Tortellini

Draai pastabloem van bloem, eieren, olijfolie en zout in de Magimix. Laat 30 minuten in de koeling rusten in plasticfolie. Draai vellen pasta met de pastamachine uiteindelijk op stand 7.

Snipper ui en wit van de prei. Stoof in een beetje olijfolie. Blancheer de spinazie kort en druk alle overtollig water eruit in een zeef. Blancheer de doperwtten. Hak basilicum, peterselie en koriander en spinazie fijn. Roer alle ingrediënten in een bekken door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.

Maak tortellini met een flinke theelepels vulling en leg op een met ruim bloem bestoven gastroplaat. Maak 45 tortellini en enkele extra voor de breuk. Kook de tortellini 2 minuten gaar in ruim water met zout en laat uitlekken. Sprenkel wat olijfolie over de gare tortellini en houd warm.

JUS

1 LT LAMSFOND

1 FLES RODE WIJN

½ FLES RODE PORT

Jus

Kook de rode wijn en port in tot stroperig. Breng de lamsfond aan de kook en voeg naar smaak wijn-port toe. Breng op smaak met zout en peper. Monteer met een klont boter.

GEPOFTE KNOFLOOK

4 BOLLEN KNOFLOOK

2 TAKJES TIJM

2 TAKJES ROZEMARIJN

OLIJFOLIE

Gepofte knoflook

Wrijf de losse schillen van de bollen knoflook maar pel ze niet. Leg ieder bol knoflook op een stuk aluminiumfolie en vouw de folie iets om de bol heen. Strooi er wat zout op de knoflook en een scheut olijfolie. Ris de blaadjes tijm en rozemarijn van de takjes af en verdeel over de pakketjes. Vouw de pakketjes dicht en pof ze 1 uur in een oven van 160°C. Laat ze wat afkoelen en pel de tenen voorzichtig uit de bollen. Zorg dat de tenen knoflook heel blijven. Houd warm in de warmhoudkast.

BROCCOLI

3 STRONKEN BROCCOLI

Broccoli

Snij de broccoli in roosjes en stoom ze gaar in de stoomoven gedurende 3 tot 4 minuten.

Eindbewerking en presentatie

Snij de lam in plakken en verdeel ze over de borden. Leg de tortellini, knoflook en broccoli op de borden en lepel wat saus rondom. Versier met een takje rozemarijn.

TAKJES ROZEMARIJN

WE DRINKEN ERBIJ:**Vacqueyras 2016 Gondran**

Als dit gerecht op elke avond zo mooi wordt als op de chefsavond (dank Wim Kuijk) dan is deze combinatie van de vacqueras met het lam het absolute toppunt van de avond. Gemaakt in de zuidelijke Rhône van Grenache (80%), Syrah (15%) en Cunoise (5%).

Dat is geheel volgens de regels van de appellation die bepalen dat de wijn minimaal 50% Grenache moet bevatten en niet meer dan 20% Syrah en Mourvèdre. De andere toegestane Rhône rassen mogen hoogstens 10% van de assemblage uitmaken. Het maximale rendement per hectare is vrij laag; 35hl/ha.

De wijnen zijn hier doorgaans wat verfijnder en delicateser dan die van grote burens Gigondas en Châteauneuf-du-Pâpe.

Ananas, lychee en kokos

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ANANAS

3 ANANASSEN

300 GR SUIKER

2 TL KANEEL

2 VANILLESTOKJES

1 FLES WITTE WIJN

750 GR WATER

Ananas

Schil de ananassen en snij er op de snijmachine plakken van. Maak dan 15 batons van 10x2x2 cm van. Gebruik de kernen niet. Breng suiker, kaneel, merg van de vanillestokjes (en stokjes), wijn en water aan de kook. Haal van het vuur de doe de ananasbatons in het hete vocht. Laat rijpen tot gebruik.

ANANASGAZPACHO

AFSNIJDSELS VAN ANANAS

XANTANA

Ananasgazpacho

Doe de afsnijdsele van de ananas met een scheut van het vocht van de ananasbatons in de blender en draai glad. Passeer de gazpacho door een doek en bind met Xantana tot jusdikte.

LYCHEE

20 VERSE LYCHEES

INGELEGDE JAPANSE GEMBER

CAYENNEPEPER

Lychee

Snij de lychees in brunoise. Breng op smaak met piepklein gesneden Japanse gember en cayennepeper.

KOKOSGEL

2 BLIKKEN KOKOSMELK

50 GR LIMOENSAP

1 TL KARDEMOMPOEDER

1 EL GEMBERSIROOP

100 GR SUIKER

10 GR AGARAGAR

Kokosgel

Breng alle ingrediënten al kloppend aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Proef of er meer limoensap of suiker bij moet. Laat afkoelen tot gelei. Doe de gelei in de Magimix en draai tot een gladde gel. Doe over in een spuitzak.

MANDARIJNPARELS

2 DL MANDARIJNSAP

1 DL LIMOENSAP

2,5 DL SUIKERSIROOP (1:1)

10 GR AGARAGAR

1,5 LT ZONNEBLOEMOLIE

(UIT DE KOELING)

Mandarijnparels

Breng mandarijnsap, limoensap, siroop en agaragar al kloppend aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Doe over in een spuitflesje. Druppel de warme mandarijnsap in de koude olie. Zorg dat de parels niet aan elkaar kleven. Zeef de parels uit de olie en zet in de koeling tot gebruik. Zet de olie terug in de koeling voor de volgende avond.

CITROENSORBET

250 GR SUIKER

200 GR WITTE WIJN

300 GR WATER

2 EL GLUCOSE

2 TL AGARAGAR

300 GR CITROENSAP

1 EIWT

Citroensorbet

Breng suiker, witte wijn, water en glucose aan de kook. Voeg agaragar toe en laat 1 minuut doorkoken. Laat afkoelen en roer de citroensap erdoor. Doe de massa in de ijsmachine en laat draaien. Klop het eiwit schuimig en schenk al draaiend bij de sorbet. Maak quenelles van de sorbet en laat verder opstijven in de vriezer.

Eindbewerking en presentatie

Haal de ananas uit het vocht en dep droog. Brand de ananasbatons kort met de brander. Maak een rondje van de lycheetartaar met behulp van een steker. Leg hierop een quenelle citroensorbet. Leg de ananas ernaast. Decoreer met toefjes kokosgel en mandarijnparels. Schenk wat ananaspacho op de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

Moscato Toso

De combinatie spreekt voor zich. De in Piemonte geteelde Muskaat- druiven worden na de pluk zacht geperst en gefilterd. Vervolgens koelt men de most en vindt er een vergisting plaats tot 6% alcohol. Er blijft dus natuurlijk restsuiker in de wijn achter. De mousse is fijn en de smaak overduidelijk die van Muskaat, maar zacht en evenwichtig.