



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu mei 2018

Aspergetimbaaltje

Oesters met spinazie en bietensaus

Tarte tatin van witlof met kreeft

Kwartel bereidingen met tomatenchutney

Rabarber met mango en vanille-ijs

Wijnen zijn afkomstig van

Glandorf en Thijs
Kerkstraat 365 Amsterdam

Aspergetimbaaltje

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ASPERGETIMBAALTJES

30 ASPERGES

1 DL MELK

1,5 DL SLAGROOM

4 EIERN

6 EIDOOIERS

SABAYON

6 EIDOOIERS

2 DL WITTE WIJN

2 EL ASPERGE EDIK

5 EL ASPERGEPUREE

SCHEUTJE ZONNEBLOEMOLIE

GELE TOMBERRY TOMAATJES

KERVEL

WE DRINKEN ERBIJ:

Pinot Blanc Auxerrois 2015 Henri
Fuchs

Aspergetimbaaltjes

Schil de asperges en snij de kontjes eraf. Snij 10 cm van de kopjes van de asperges af en kook ze beetgaar in gezouten water. Houd warm. Kook de aspergestengels gaar in gezouten water. Doe de stengels in de blender en pureer. Weeg 600 gr puree af en geef de rest door aan de sabayon. Meng de aspergepuree met slagroom, melk, dooiers, eieren. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over beboterde timbaaltjes. Doe de timbaaltjes in een gastrobak en giet er kokend water in tot de timbaaltjes half onder staan. Gaar de timbaaltjes 30-40 minuten in een oven van 120°C. Prik in een timbaaltje om te kijken of ze gaar zijn.

Sabayon

Doe dooiers, witte wijn, edik en aspergepuree in een pan. Verhit al kloppend de massa tot een mooie saus ontstaat (75°C). Giet direct over in een bekken en breng al kloppend op smaak met zout en peper. Klop er een scheut olie door de sabayon tot glanzend.

Eindbewerking en presentatie

Stort de timbaaltjes op de borden en lapel de sabayon erover. Versier met takjes kervel en enkele tomaatjes.

Met wijngaarden in Ribeauville, Hunawihir en Bergheim runt de familie Fuchs sedert 1922 een mooi wijnbedrijf in de Elzas. Wij kozen hier voor een klassieke combinatie met asperges. Deze wijn, gemaakt van 95%auxerrois(roma) en 5% pinot blanc (zuren en structuur) heeft een smaak van wit fruit en is droog, rond en licht.

Oesters met spinazie en bietensaus

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

OESTERS

30 OESTERS

3 EL GERASPTE GEMBER

2 RODE PEPERS

Oesters

Haal de oesters uit de schelp en bewaar in het oestervocht. Voeg geraspte gember en fijngesneden rode peper toe aan het oestervocht en doe de oesters erbij. Laat marineren tot gebruik. Verwarm de oesters kort vlak voor het opdienen.

RIJST TUILLE

100 GR RIJST

125 GR ZACHTE BOTER

25 GR POEDERSUIKER

2 EIWITTEN

1 TL ZOUT

Rijst tuille

Verdeel de rijst op een schaal en laat in een oven van 175°C licht bruinen in 15 minuten. Draai de rijst tot poeder in de koffiemolen. Meng de ingrediënten tot een beslag. Maak tuilles op bakpapier en bak af in een oven van 170°C (ongeveer 5 minuten) en modeleer direct tot een bakje.

SPINAZIE

1 KG SPINAZIE

1 KG PAKSOI

50 GR VERSE GEMBER

SIROOP (1:1)

Spinazie

Snij het gember in dunne julienne. Breng het aan de kook in 1:1 suiker siroop en giet af. Herhaal twee maal en laat het afkoelen. Snij de paksoi bladeren fijn (de stam wordt niet gebruikt). Roerbak de spinazie en paksoi kort in wat boter en voeg een beetje gember toe (reserveer wat gember voor de garnering). Breng op smaak met zout en peper.

BIETENSAUS

1 KG RAUWE BIETEN

2 EL RIJSTAZIJN

50 GR BOTER

Bietensaus

Maak bietensap met behulp van de sapcentrifuge. Kook het sap in tot een kwart. Roer rijstazijn en zout en peper naar smaak toe. Vlak voor opdienen de saus opwarmen en de boter erdoor kloppen.

Eindbewerking en presentatie

Leg een pluk spinazie op de borden met daarop een rijst tuille bakje. Leg twee oesters in de bakjes. Verdeel de gemberjulienne over de oesters. Lepel de bietensaus rondom en versier met wat blaadjes kervel.

WE DRINKEN ERBIJ:

Picpoul de Pinet 2017

7 bunches- Castelnau

De Picpoul de Pinet heeft sinds 2013 een eigen AOC status. Het is een van de oudste druivenrassen uit de Languedoc. De nabijheid van de zee is onderdeel van het terroir. Deze veroorzaakt een minder groot temperatuurverschil tussen dag en nacht. De wijngaarden liggen in een kalkrijk gebied op gemiddeld 60 meter hoogte.

Het betreft hier een frisse, droge witte wijn, die een deel van zijn smaak ontleent aan niet te rijp zijn tijdens de pluk. De keus voor deze wijn is de mineralige, zilte toets met citrus achtige smaak.

Goed bij de oester, maar vanwege de gember bij de spinazie en de rijstazijn bij de bieten ook passend. De 7 bunches zouden de 7 trossen , benodigd voor een fles betekenen.

Tarte tatin van witlof met kreeft

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

TARTE TATIN

15 ALUMINIUM BAKJES

15 BLADERDEEG VELLEN

250 GR SUIKER

3 EIDOOIERS

15 KLEINE STRONKEN WITLOF

10 KORIANDEERZAAD

10 ZWARTE PEPERKORRELS

5 PIMENT BOLLETJES

Tarte tatin

Snij het witlof in de lengte doormidden en kook gaar in gezouten water. Dep het witlof goed droog tussen theedoeken. Vijzel koriander, peper en pimentkorrels tot poeder. Maak een karamel van de suiker. Haal de pan van het vuur als de karamel goudkleurig is. Roer gevijzelde specerijen door de karamel en verdeel over de aluminiumbakjes. Verdeel het witlof over de bakjes. Steek rondjes iets groter dan de bakjes uit het bladerdeeg. Prik het bladerdeeg in met een vork en druk goed aan zodat de bakjes afgesloten zijn. Bestrijk met wat eidooier en zout. Bak de tarte tatin in 14-15 minuten gaar in een oven van 180°C.

KREEFT

5 KREEFTEN

125 GR BOTER

HANDJE BIESLOOK

Kreeft

Kook de kreeften 2 minuten in ruim water. Haal de kreeftenvlees uit de pantsers als de kreeften nog warm zijn. Snij de kreeft in stukken. Smelt de boter met de fijngesneden bieslook en water peper en verwarm de kreeft erin (op het laatst). Laat niet boven 50°C komen.

BEURRE BLANC

1 FLES WITTE WIJN

3 LAURIERBLAADJES

20 ZWARTE PEPERKORRELS

250 GR BOTER

Beurre blanc

Kook de wijn met laurier en peperkorrels in tot een kwart. Zeef de wijn en klop klontje voor klontje de boter door de wijn tot het gaat binden. Breng op smaak met peper en zout. Houd de saus warm.

KRUIDENSALADE

1 BOS WATERKERS

½ KROP FRISÉ

1 DEEL AZIJN

2 DELEN OLIE

ZOUT, PEPER, BEETJE MOSTERD

Kruidensalade

Pluk de sla de meng op het laatst met wat vinaigrette.

PARMEZAANSE KAAS

Eindbewerking en presentatie

Trek lange plakken van de Parmezaanse kaas met de kaasschaaf. Haal de taartjes uit de bakjes en leg ze midden op de borden. Verdeel de kreeft over de taartjes. Leg een pluk salade naast de taartjes en een plak kaas. Lepel de saus over de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

Macon- Charnay 2016 Domaine
Vessigaud

We kozen hier voor een wat minder bekende Chardonnay van
Domaine Vessigaud.

In de neus vanille, droog fruit, boter en groente. Hiermee zijn de ingrediënten van dit gerecht al weergegeven. De trossen worden langzaam geperst. Rijping van 12 maanden op grote houten vaten. Sinds 2010 werkt het bedrijf biologisch. De productie bedraagt 8000 flessen.

Kwartel bereidingen met tomatenchutney

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KWARTELBORSTJES

15 KWARTELS

100 GR SUIKER

150 GR PISTACHENOOTJES

150 GR KRENTEN

Kwartelborstjes

Haal de velletjes van de kwartelborstjes en geef door. Haal de pootjes van de kwartels en geef door. Snij de borstjes van de kwartel en geef de karkassen door.

Maak een karamel van de suiker. Als de karamel goudgeel is de pistachenootjes erdoor roeren en op een stuk bakpapier storten. Helemaal laten afkoelen en hakken tot grove korrels. Hak de krenten fijn en roer door de karamel met nootjes.

Zout en peper de borstjes en bak ze om en om in olie. Bestrooi de kwartelborstjes ruim met de praline en plaats kort onder de hete salamander.

KWARTELPOOTJES

KWARTELPOOTJES

200 GR TEMPURAMEEL

WODKA

PANKO

Kwartelpootjes

Haal de drumsticks van de pootjes. (Doe de karbonaadjes naar de saus.) Stroop het vlees op tot een bolletje. Maak het tempurabeslag van half water en half wodka. Doop de pootjes in het beslag en vervolgens in de panko. Frituur de pootjes krokant en goudbruin in olie van 160°C. Laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met zout.

KWARTELVEL

VELLETJES VEN DE KWARTELS

Kwartelvel

Schraap voorzichtig het vet van de velletjes af. Leg de velletjes op een rek en strooi er wat zout op. Droog de velletjes tot krokant in een oven van 170°C.

TOMATENCHUTNEY

3 SJALOTTEN

4 TENEN KNOFLOOK

1 KG TOMATEN

2 TL VENKELZAAD

2 TL KOMIJNZAAD

1 TL CAYENNEPEPER

DRAGON

Tomatenchutney

Rooster de venkel en komijnzaad in een droge pan. Ontvel de tomaten en verwijder de pitjes. Snij de tomaten in kleine stukjes. Vijzel venkelzaad en komijnzaad fijn. Fruit de gesnipperde sjalotten en knoflook in olijfolie. Voeg de tomaten, venkel, komijn en cayennepeper toe laat 30 minuten zachtjes pruttelen. Voeg eventueel wat water toe. Snij dragon fijn en roer door de chutney. Breng op smaak met peper en zout.

AUBERGINE

3 AUBERGINES

OLIJFOLIE

Aubergine

Snij de aubergines doormidden. Snij het vruchtvlees kruislings in en kwast er wat olijfolie op en zout en peper. Leg de helften op een gastroplaat en voeg net zoveel water toe dat er een laagje van 1 cm staat. Gaar de aubergines in een oven van 175°C in ongeveer 45 minuten. Prik in de aubergines om te controleren of ze goed zacht zijn. Schraap het vruchtvlees uit de aubergines en pureer in de Magimix. Voeg olijfolie toe tot een niet te dik puree. Breng op smaak met zout en peper.

SAUS

KWARTELKARKASSEN

SCHEUT WITTE WIJN

1 LT GEVOGELTEFOND

Saus

Hak de karkassen klein en zet flink aan in wat olie. Laat de karkassen goed bruin worden. Brus af met een scheut witte wijn en laat helemaal inkoken. Voeg de gevogeltebouillon toe en laat inkoken tot sausdikte. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.

Eindbewerking en presentatie

Lepel een hoopje tomatenchutney midden op de borden. Verdeel de saus en aubergine rondom de chutney. Schik de kwartelborstjes en pootjes tegen de chutney aan. Versier met blaadjes peterselie.

BLAD PETERSELIE

WE DRINKEN ERBIJ:

Puglia Primitivo "Ponte Viro"
2015 Michele Biancardi

Michele Biancardi is een kleinschalige, volledig biologisch werkende producent uit het noorden van Puglia. Daarnaast verbouwt hij ook olijven en teelt abrikozen en perziken. De Primitivo (in Californie Zinfandel) is een vroeg rijpe druif. Na de persing vind de fermentatie van 20 dagen bij 22 graden plaats om zo een optimale extractie van de kleur te verkrijgen. Nadat de malolactische fermentatie is afgelopen (omzetting van hardere appelzuur naar zachtere melkzuur), waardoor de wijn soepeler wordt, rijpt de wijn 10 maanden in houten vaten. De wijn heeft bezinksel. Eindelijk een Primitivo met bescheiden alcohol. Elegant, vol en romig, zacht, doorstoofd fruit, zuiver en wat vanille. Een mooie combi met de krenten van de kwartel en opgewassen tegen de chutny.

Rabarber met mango en vanille-ijs

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

RABARBER

10 STELEN RABARBER

MANGOCOULIS

500 GR SUIKER

2 KANEELSTOKJES

1 VANILLEPEUL

Rabarber

Laat de suiker karamelliseren. Voeg mangocoulis toe tot het vloeibaar wordt. Voeg kaneelstokjes en vanillemerg en stokje toe en laat 10 minuten trekken. Schil en snij rabarber in stukjes en voeg toe aan de stroop. Laat rustig enkele minuten garen (niet te lang). Laat afkoelen.

MANGOCOULIS

MANGOCOULIS

SUIKER

XANTANA

Mangocoulis

Breng mangocoulis en naar smaak suiker aan de kook. Zeef de massa en bind eventueel met een mespunt Xantana. Doe over in een spuitfles.

KROKANTE RABARBER

2 STELEN RABARBER

3 DL SUIKERSIROOP (1:1)

Krokante rabarber

Snij de rabarber in lange dunne plakken op de snijmachine. Snij de plakken in stukken van 10 cm. Breng de siroop aan de kook en giet over de plakken rabarber. Laat de plakken transparant worden en haal ze dan uit de siroop. Leg de plakken op een stuk bakpapier en droog ze in een oven van 80°C tot krokant. Laat afkoelen.

VANILLE-IJS

5 DL MELK

5 DL SLAGROOM

200 GR SUIKER

2 VANILLEPEULEN

16 EIDOOIERS

SNUIFJE ZOUT

Vanille-ijs

Breng melk, slagroom, de helft van de suiker en de vanillestokjes aan de kook. Klop de dooiers met de andere helft van de suiker tot crème. Giet al roerend de hete melk en een snuifje zout bij de dooiers. Verhit al roerend de massa tot 75°C en giet direct door een zeef. Draai er ijs van in de ijsmachine en maak er quenelles van. Laat verder opstijven in de vriezer.

BASILICUM CRESS

Eindbewerking en presentatie

Laat de rabarber uitlekken op een zeef. Leg een ring van 7-8 cm midden op de borden en verdeel de rabarber hierin. Leg een quenelle vanille-ijs op de rabarber en versier met basilicum cress. Spuit ringen mangocoulis rondom. Leg een stuk krokante rabarber op het geheel.

WE DRINKEN ERBIJ:

Moscato d'Asti "Valdiserre"
Isolabelle della Croce 2016

Inmiddels bekend maar toch altijd verschillend, deze delicate, zachte zoete bubbel uit Piemonte. Met aroma's van perzik, bloemen en citrus en maar 5% alcohol een mooie afsluiting van de avond