



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu oktober 2018

Burrata met avocado

Haring met schorseneer en peer

Kaassoufflé

Kalfssukade met chorizocrème

Bluf van mokka, vanille en espresso

Wijnen zijn afkomstig van

De Gouden Ton

amsterdam@degoudenton.nl

Burrata met avocado

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

AARDAPPELZALF

1 KG KRUIMIGE AARDAPPELS

150 GR BOTER

BEURRE BLANC

2 SJALOTTEN

1 FLES WITTE WIJN

50 GR BOTER

AVOCADO

4 AVOCADO'S

GEROOKTE OLIJFOLIE

6 OYSTER LEAVES

4 BOLLEN BURRATA

MALDON ZOUT

GEROOKTE OLIJFOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

Soave Classico Calvarino 2016

Azienda Agricola Pieropan

Aardappelzalf

Schil de aardappels en snij ze in stukken. Kook ze gaar in gezouten water en giet af (bewaars wat kookvocht). Laat de aardappels goed uitdampen en druk ze daarna door een zeef. Voeg boter en een beetje kookvocht toe tot een zalf ontstaat. Breng hoog op smaak met zout.

Beurre blanc

Snipper de sjalotten en zweet aan in wat olie. Blus af met witte wijn en laat tot ¼ inkoken. Vlak voor het opdienen de wijn weer aan de kook brengen en monteren met de boter. Schuim de beurre blanc op met de staafmixer.

Avocado

Schil de avocado's en snij in blokjes van 1,5 x 1,5 cm. Marineer de blokjes in enkele eetlepels gerookte olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Snij de oyster leaves in ragfijne chiffonade. Breek de bollen burrata in vier stukken.

Dresseer een bord met een spiegel aardappelzalf. Leg de burrata midden op het bord en rondom de avocadoblokjes. Leg enkele vlokken Maldon op de avocadoblokjes. Verdeel de oyster leaves en een eetlepel gerookte olie over de burrata. Lepel wat beurre blanc schuim rondom.

Voor velen geen onbekende producent. Hier gaat het om een terroir gerichte soave, de Calvarino.

Eind vorige eeuw bestond de productie van Soave nog grotendeels uit bulkwijn. Soave is een wijngebied dat met ruim 10.000 hectare Italië's grootste DOC is en dat ten oosten van de stad Verona ligt met het middeleeuwse dorp Soave als kern. Het is een tamelijk warm heuvelachtig gebied met een bodemsamenstelling die grotendeels bestaat uit vulcanische basalt.

In het beste geval betekent dat een verfijnde ziltig minerale wijn met florale tonen, subtiel gekonfijt fruit, verveine en een hint van honing en walnoot. En hierin ligt de aansluiting op dit zalvende gerecht, de beurre blanc en de gerookte tonen.

De vinificatie verloopt geheel volgens strikt biologisch dynamische regels en voorschriften.

Haring met schorseneer en peer

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

HARING

8 NIEUWE HARINGEN

Haring

Maak de haringen schoon. Snij de haring bij en controleer goed op graatjes. Bewaar in de koeling tot gebruik.

SCHORSENEREN

6 SCHORSENEREN

CITROENSAP

Schorseneren

Schil de schorseneren en snij ze in stukken van 8-10 cm. Doe ze direct in water met wat citroensap tegen verkleuren. Frituur de schorseneren in olie van 120°C tot ze goed gekleurd en gaar zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

MIERIKSWORTELCRÈME

250 GR CRÈME FRAÎCHE

100 GR VERSE MIERIKSWORTEL

30 GR MOSTERD

Mierikswortelcrème

Rasp de mierikswortel met de Microplane en meng met mosterd en crème fraîche. Eventueel het mengsel zeven. Breng op smaak met zout en peper.

PEER

3 DOYENNE DU COMICE PEREN

Peer

Schil de peren en snijd ze in dunne plakjes. Steek rondjes van 3 cm uit de plakjes peer. Doe dit niet te lang voor het opdienen.

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegel mierikswortelcrème op de borden. Dresseer haring, schorseneren en peer in de crème.

WE DRINKEN ERBIJ:

Getariako Txakolina 2017
Txomin Etxaniz, Baskenland

Een uitdaging. Joris Bijdendijk schonk hier een klassieke witte Bordeauxblend van sauvignon, semillon en muscadelle uit de Entre-Deux-Mers bij. Wij kozen voor deze geweldige gastronomische wijn uit Baskenland. Bleek helder met een groene zweem, elegante neus met aroma's van rijpe citrusvruchten, florale tonen en lichte gerookte minerale accenten. **Serveer de wijn goed gekoeld.**

De wijnranken staan op steile hellingen die direct boven de oceaan hangen. De druivenrassen zijn hondarabi zuri (90% wit) en hondarrabi belza (10% rood). Het gaat bij dit gerecht om de verhouding met de mierikswortelcreme.

Kaassoufflé *eventueel als pre-dessert*

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KAASSOUFFLÉ

75 GR BOTER

75 GR BLOEM

3,5 DL MELK

1 DL WITTE WIJN

6 EIEREN

250 GR ROMMEDOE

NOOTMUSKAAT

PIMENT D'ESPELETTE

ZACHTE BOTER

Kaassoufflé

Splits eieren. Smelt boter en laat uitbruisen. Voeg bloem toe er blijf roeren tot goed gemengd. Laat 2 minuten koken zonder te kleuren. Haal van het vuur en klop de melk en witte wijn door de roux. Zet de pan weer op het vuur de blijf roeren tot gebonden en laat weer even doorkoken. Haal van het vuur en klop de dooiers één voor één door het mengsel. Voeg de in stukjes gesneden kaas toe en blijf roeren tot alle kaas opgelost is. Breng op smaak met piment d'espelette en nootmuskaat. Dek de massa af met een stuk plasticfolie.

Beboter de soufflébakjes met zachte boter en bestuif met bloem. Tik de overvloedige bloem uit de bakjes.

SALADE

3 STRONKEN WITLOF

1 FRISÉ SLA

OLIJFOLIE

SUSHIAZIJN

Salade

Snij de witlof in repen. Pluk de frisé sla. Maak een vinaigrette van olijfolie en sushiazijn. Breng op smaak met zout en peper.

6 EIWTITTEN

Eindbewerking en presentatie

Klop de eiwitten stijf maar niet droog. Spatel een derde de van het eiwit door het kaasmengsel. Vouw dan de rest van het eiwit door dit mengsel.

Vul de bakjes met het mengsel. Gaar de soufflés ongeveer 15/20 minuten in een oven van 150°C tot ze mooi gerezen en goudbruin zijn. Doe de deur van de oven niet open tijdens het garen.

Doe een plukje aangemaakte sla op de borden. Haal de bakjes uit de oven en serveer direct.

WE DRINKEN ERBIJ:

Selene Beaujolais 2017
Domaine de la Tallebarde

Serveer Koel!

Over naar rood. C'est le Nez. Een wat boersig, fruitige Beaujolais van Sylvere Tricard, een jonge recalitrante wijnmaker. Hij behoort tot een groep van vigneronns die wars van conventies zo natuurlijk mogelijk wijn willen maken. Dus hier geen kunstmest, pesticiden, herbiciden en fungiciden, geen chaptalisatie, zonder aan- of ontzuren, geen gemanipuleerde gisten, hooguit een kleine hoeveelheid sulfiet bij het bottelen.

Deze "vin nature" beweging begon in de jaren 80.

Op de chefsavond was er een andere kaas dan het recept aangeeft, maar de mariage van deze eerlijke Beaujolais zal er niet door veranderen. Het smaakpalet van klein rood fruit, zweem van roomboter en vanille die gepaard gaan met zachte tannines en milde zuren zorgt hiervoor. De wijn moet licht gekoeld geschonken!

Kalfssukade met chorizocrème

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KALFSSUKADE

2 KG KALFSSUKADE

2 RODE UIEN

1 WINTERWORTEL

1/2 KNOLSELDERIJ

4 TAKJES TIJM

1 FLES RODE WIJN

1 LITER KIPPENBOUILLON

Kalfssukade

Schroei de kalfssukade goed bruin in wat olie. Voeg gesneden groenten en tijm toe en laat even meebakken. Blus af met een fles rode wijn. Doe alles in de snelkookpan en breng op druk. Laat 45 minuten onder druk garen en haal van het vuur. Laat 15 minuten staan en haal de sukade uit de pan. Zeef de saus en laat inkoken tot saus dikte.

CHORIZOCRÈME

500 GR DIEPVRIES ARTISJOKKEN

250 GR ZACHTE CHORIZO

500 GR SLAGROOM

1/2 CITROEN

Chorizocrème

Snij de chorizo in dunne plakjes en bak ze goudbruin in een beetje olie. Snij de artisjokken in stukken en kook ze 20 minuten in de slagroom. Voeg de chorizo inclusief bakvet toe aan her roommengsel en laat weer 20 minuten trekken. Doe alles in de blender en draai glad. Breng op smaak met citroensap en zout en doe over in een spuitzak.

TOMAAJTJES

500 GR KLEINE TOMAAJTJES

Tomaatjes

Ontvel de tomaatjes en snij ze in tweeën. Droog ze in een oven van 120°C. Snij de tomaatjes klein en breng op smaak met een scheut olijfolie en zout en peper.

WORTELTJES

10 BOSPENEN

Worteltjes

Was de bospeen en smeer ze in met olijfolie. Pof ze 30 minuten in een oven van 175°C. Snij de bospeen in stukken van 5 cm.

SHIITAKES

45 MIDDELGROTE SHIITAKES

Shiitakes

Snij de voetjes van de shiitakes. Bak ze om en om in wat boter en breng ze op smaak met zout en peper.

CHAMPIGNONS

500 GR KLEINE

MERGELCHAMPIGNONS

Champignons

Snij de voetjes van de champignons en bak ze gaar in wat boter. Breng op smaak met zout en peper

PARMEZAAN CRACKERS

150 GR PARMEZAANSE KAAS

2 EL BLOEM

Parmezaan crackers

Rasp de Parmezaanse kaas en roer er wat bloem door. Verdeel dun over bakpapier en bak krokant in een oven van 175°C. Laat afkoelen en haal los van het bakpapier.

RUCOLA CRESS

Eindbewerking en presentatie

Snij de sukade in plakken. Maak een patroon van chorizocrème op de borden. Verdeel de sukade over de borden. Maak “paddenstoelen” van een steeltje wortel en een hoedje van shiitake. Verdeel de “paddenstoelen” over de borden. Maak kleine quenelles van de tomaatjes en verdeel over de borden. Verdeel de champignons rondom. Versier met Parmezaan crackers en rucola cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

Monastrell by El Seque 2016
Bodegas y Vinedos Artadi Alicante

Zachte smaken met wat kruidigheid. 90% monastrell (Mourvedre) en 10% Syrah. Deze druivensamenstelling past naadloos aan bij dit gerecht. De Levante is een groot gebied ten zuiden van de stad Valencia, een sinds heugenis belangrijke wijnhandelshaven. Het is een gebied met een droog en warm mediterraan, bijna landklimaat. Door watergebrek zijn de rendementen laag, tot soms slechts 10 hectoliter per hectare. Het alcoholpercentage is 14.5%. In de smaak vooral zwart fruit als cassis en bramen, iets vanille. milde tannines (4 maanden op 500 liter vaten) en een elegante afdronk.

Het moderne bedrijf Artadi bevond zich oorspronkelijk met 70 hectare wijngaard in de Rioja en kocht pas in 1999 40 hectare wijngaard in Alicante. De wijngaarden aldaar liggen op 600 meter, hebben een bodemsamenstelling van klei en kalksteen.

Bluf van mokka , vanille-ijs en espresso

INGREDIËNTEN VOOR

15 PERSONEN

Zet cocktailglazen in de koeling. De sherry ook!

MOKKA-EXTRACT

2 KOPIES STERKE ESPRESSO

4 EL BRUINE SUIKER

4 EL NESCAFÉ

Mokka-extract

Roer suiker en Nescafé door de espresso tot alles opgelost is.

VANILLECOMPOSITIE

8 DL SLAGROOM

2 DL MELK

250 GR SUIKER

3 VANILLESTOKJES

250 GR EIERDOOIER

1 EL CORTINA

Vanillecompositie

Breng slagroom, melk, suiker en vanillestokjes en -merg aan de kook. Haal van het vuur af en laat 30 minuten trekken. Voeg eidooiers toe en verwarm weer tot 75°C. Zeef de massa en roer er de Cortina door.

BLUF

400 GR VANILLECOMPOSITIE

½ DL TIA MARIA

½ DL WHISKY

2 BLAADJES GELATINE

MOKKA-EXTRACT

Bluf

Verwarm Tia Maria tot 50°C en los de gewekte gelatine blaadjes hier in op. Meng alle ingrediënten en voeg naar smaak mokka-extract toe. Doe de massa over in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Schud krachtig en bewaar in de koeling.

VANILLE-IJS

REST VAN VANILLECOMPOSITIE

40 GR GRAND MARNIER

Vanille-ijs

Meng vanillecompositie met Grand Marnier en draai er ijs van in de ijsmachine. Maak 15 bolletjes van het ijs en zet in de vriezer om verder op te stijven.

GRANITÉ

400 GR WATER

180 GR SUIKER

1 CITROEN

400 GR KOFFIE(NESCAFÉ)

Granité

Breng water en suiker aan de kook. Haal van het vuur af en rasp de schil van de citroen erin. Roer de koffie door de siroop en doe over in een gastrobak. Koel af in een bak met ijswater. Doe de koude massa in de vriezer. Werk in dunne lagen. Roer regelmatig met een vork zodat een korrelige massa ontstaat.

WHISKYKARAMEL

100 GR WATER

150 GR SUIKER

50 GR SLAGROOM

½ TL MOKKA-EXTRACT

30 GR WHISKY

Whiskykaramel

Maak een karamel van water en suiker. Voeg slagroom, mokka-extract en whisky toe en roer tot alles opgelost is. Doe over in een spuitfles.

AMANDEL CRUNCH

300 GR AMANDELSCHAAFSEL

100 GR EIWIJ

100 GR 1 OP 1 SIROOP

50 GR POEDERSUIKER

Amandel crunch

Roer alle ingrediënten door elkaar en spreid over een gastroplaat. Gaar in een oven van 150°C tot goudbruin en krokant. Roer iedere 5 minuten door elkaar.

Eindbewerking en presentatie

Laat wat whiskykaramel langs de glazen lopen. Spuit een klein dotje bluf in de glazen. Leg hierin een bolletje vanille-ijs. Verdeel twee eetlepels granité op het ijs. Spuit weer een dotje bluf op het granité. Garneer met amandel crunch. Zeef er wat poedersuiker over en serveer direct.

WE DRINKEN ERBIJ:

Toro Albala Don PX Gran Reserva 1987
Bodegas Toro Albala, D.O. Montilla
Moriles

DEZE GRAN RESERVA IS EEN KOSTBARE TOPWIJN, SCHENK BEDACHTZAAM ZUINIG in borrelglaasjes!

Het bedrijf is gevestigd in Aguilar de la Frontera, op 50 kilometer ten zuiden van de stad Cordoba, in Andalusië. De volrijpe zeer zoet PX druiven worden direct na de oogst circa 10 dagen onder de felle zon te drogen gelegd. De concentratie aan suikers, natuurlijke geur- en smaakstoffen stijgt hierdoor enorm.

De bijna krenten geworden druiven worden geperst waarna de likeurachtige zoet most een gedeeltelijk alcoholische gisting ondergaat. De gisting wordt gestopt door toevoeging van wijnalcohol. De dan nog jonge wijn wordt 1 jaar in RVS tanks opgevoed om verder te rijpen en van zijn bezinsel te worden gezuiverd. Voor de Gran Reserva wordt de Don PX Joven onderworpen aan een oxydatieve opvoeding van 25 jaar in vaten van Amerikaans eiken.

Goed koud schenken.

september 2018 / 6