



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu november 2018

Linguini met kokkels

Gefrituurde bloemkool met Pierre Robert

Gegratineerde tarbot met bleekselderij en kerrie

Patrijs met zuurkool en eekhoorntjesbrood

Kastanje crème brûlée en mascarponecrème

Wijnen zijn afkomstig van

Wijnhandel NAN

Linguini met kokkels

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KOKKELS

2 KG KOKKELS

2 TENEN KNOFLOOK

1 SJALOT

4 TAKJES TIJM

2 BLAADJES LAURIER

1 FLES WITTE WIJN

SAUS

1 BOL KNOFLOOK

OLIJFOLIE

KOOKVOCHT VAN DE KOKKELS

125 GR BOTER

LINGUINI

300 GR BLOEM

3 EIERN

1 EL OLIJFOLIE

1 TL ZOUT

PLATTE PETERSELIE

WE DRINKEN ERBIJ:

**Tramin Alto Adige Sauvignon
Blanc**

Kokkels

Fruit fijngesneden knoflook en sjalot in een beetje olie in een grote pan. Voeg tijm, laurier en witte wijn toe en breng aan de kook. Doe de kokkels erbij en roer regelmatig. Haal de kokkels direct uit de pan als ze opengaan. Haal de kokkels uit de schelpen en bewaar in de koeling. Zeef het kookvocht van de kokkels en geef door aan de saus.

Saus

Pel de knoflooktenen. Doe ze in een pannetje en zet onder in olijfolie. Verhit de olie tot het begint te pruttelen. Doe de pan in een oven van 100°C en laat 60 minuten garen. Haal de knoflooktenen uit de olie en wrijf door een zeef.

Bewaar de olie voor de volgende avond!

Kook het kookvocht van de kokkels met een eetlepel knoflookpuree in tot e helft. Snij de boter in kleine blokjes en klop ze een voor een door de saus.

Linguini

Doe de ingrediënten in de Magimix en draai tot pastadeeg. Draai linguini van het deeg met behulp van de pastamachine. Kook de linguini gaar in gezouten water en spoel af in koud water.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de linguini in de helft van de saus. Verwarm de kokkels in de andere helft van de saus. Roer een eetlepel fijngesneden peterselie door de linguini. Draai met een vork een nestje linguini en plaats op de borden. Verdeel de kokkels en saus over de linguini.

Bij dit mooie simpele kokkelgerecht, waar de zee je bord uitstijgt, past deze elegante Sauvignon Blanc uit de hoge bergen van Noord Italië (alto Adige). Tot 500 meter hoogte staan de stokken en zorgen voor de 'gebottelde berglucht'. Kalk, klei en gravel zorgen mede voor frisheid en mineraliteit. Explosie voor de smaaksensoren in de mond. De druiven worden meteen na de oogst voorzichtig geperst en daarna in stalen tanks gedaan. De most gist bij een gecontroleerde temperatuur van 18°C en ondergaat geen malolactische gisting. Een verkwikkend frisse witte wijn met licht aromatische geuren als passievrucht, brandnetel en vlierbloesem. Frisse zuren, goed sappig en elegant.

Gefrituurde bloemkool met Pierre Robert

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

BLOEMKOOL

3 BLOEMKOLEN

Bloemkool

Snij de bloemkool in roosjes. Frituur de roosjes in porties in olie van 150°C tot de roosjes licht kleuren. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout. Houd warm.

PIERRE ROBERT

500 GR PIERRE ROBERT KAAS

100 ML MELK

Pierre Robert

Roer/klop de Pierre Robert met een beetje melk tot een gladde crème. Doe de crème over in een spuitzak.

DOOIERS

15 EIENEN

Dooiers

Zet de eieren in een eierdoos in een oven. Gaar de eieren 90 minuten in de heteluchtoven van 70°C. Of doe de eieren sous vide op 63°C gedurende 90 minuten. Breek de eieren en scheid de dooiers van het eiwit.

Eindbewerking en presentatie

Spuit een ring kaascrème op de borden en leg een dooier erin. Strooi wat vlokken Maldon op de dooier. Verdeel wat bloemkoolroosjes rondom en spuit nog wat dotjes crème ertussen. Versier met enkele Tahoon cress blaadjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

Belondrade

Weer zo'n uitdagend gerecht voor de wijncie. Ei ei, wat moet erbij? We zijn uitgekomen op de bijzondere Verdejo van Belondrade. De wijn Didier Belondrade en Brigitte Lurton hebben in Rueda een schitterende traditie opgebouwd van uitzonderlijke wijnen te produceren. Ook deze Apolonia (genoemd naar de dochter van Didier) wordt geassembleerd waarbij 30% van de grote broer de Beldondrade wordt gebruikt en 70% niet hout gelagerd Verdejo. Dit maakt deze prachtige Verdejo iets minder houderig en boterig en dus ook frisser. Bleek op de chefsavond ook uitstekend tegen alleen al de eidooier op te kunnen!!! Het heeft een strogele kleur, floraal aroma met fris fruit en lichte tonen van hout. Het karakter is exotisch fris zoals je van een Verdejo verwacht met, heel fraai, een zachte houttoon die de wijn power geeft. Door de opvoeding is dit ook een wijn die zeker tot 2022 heerlijk blijft. 90/100 Peñín, dus ook grote kenners zeer gewaardeerd.

Tarbot met bleekselderij en kerrie

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

TARBOT

1500 GR TARBOT

Tarbot

Portioneer de tarbot in 15 stukken. Smeer een gastroplaat in met boter en leg de tarbotstukken hierop. Smeer de bovenkant ven de vis ook in met boter. Breng op smaak met zout en peper.

BLEEKSELDERIJ

500 GR BLEEKSELDERIJ

4 EL LAVAS

Bleekselderij

Snij de bleekselderij in ragfijne brunoise. Blancheer in gezouten water en doe direct over in ijswater. Laat uitlekken. Meng de bleekselderij met de fijngesneden lavas.

KERRIESAUS

1 UI

4 VLEESTOMATEN

3 EL MILDE KERRIEPOEDER

2 DL WITTE WIJN

AFSNIJDELS VAN DE TARBOT

5 DL VISBOUILLON

3 EIERDOOIERS

125 ML SLAGROOM

Kerriesaus

Fruit gesneden ui in boter tot zacht maar laat niet kleuren. Voeg kerrie toe en laat 1 minuut mee fruiten. Voeg de gesneden tomaten toe en laat enkele minuten smoren. Voeg wijn, afsnijdsels van de tarbot en visbouillon toe en laat inkoken tot de helft. Zeef de saus. Voeg van het vuur af de losgeklopte eierdooiers toe en laat even binden. Breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen in de koeling.

Sla de slagroom op tot half stijf. Spatel de slagroom door de saus.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de bleekselderij over de tarbot. Lepel de kerriesaus over de bleekselderij en tarbot. Gaar de tarbot 8 minuten in een oven van 180°C. Gratineer de tarbot met de brander. Verdeel de vis over de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:
Domaine de la Baume 9,50

Bleekselderij en kerrie zijn ook geen lievelingen van een elegante wijn, terwijl de tarbot daar natuurlijk wel om vraagt. Wanneer de saus een mooi vetje en lekker zuurtje meekrijgt komt het huwelijk tussen het gerecht en de wijn zonder botsingen tot stand. De Elite D'Or is de nieuwste telg uit de Domaine de La Baume-familie. Dit domein is gelegen in de regio Languedoc-Roussillon. De Elite D'Or is gemaakt van de oudste Chardonnay stokken (23 jaar oud) van de wijngaard. De wijn heeft 12 maanden op eiken vaten gerijpt en is op eiken vaten vergist. Een complexe witte wijn met een intens aroma en een intense rijke smaak.

Patrijs met zuurkool en eekhoortjesbrood

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

PATRIJS

8 PATRIJZEN

8 TAKJES TIJM

8 TENEN KNOFLOOK

16 PLAKJES VETSPEK

Patrijs

Snij vleugels en poten van de patrijzen. Snij het ruggedeelte van de karkassen af zodat de borstdelen op de koffer overblijven. Snij de drumsticks los en gaar deze apart op 90°C in een laagje olie in de oven. Geef alle andere afsnijdsels door aan de saus.

Braad de patrijzen goudbruin in ruim boter en voeg gesneden knoflook en tijm toe. Doe over op een gastroplaat en leg plakjes vetspek op de borsten. Laat 6 minuten garen in een oven van 160°C en laat daarna onder aluminiumfolie 15 minuten rusten. Snij de borstfilets van het bot en bewaar onder aluminiumfolie.

SAUS

KARKASSEN VAN DE PATRIJZEN

2 UIEN

4 TENEN KNOFLOOK

½ FLES RODE PORT

1 LT DEMI GLACE

Saus

Hak karkassen klein en zet flink aan in olie. Voeg de gesneden ui en knoflook toe en laat ook bruinen. Blus af met port en voeg daarna fond toe. Laat 1 uur trekken en zeef daarna de saus. Laat de saus inkoken tot gewenste dikte. Monteer desgewenst met wat boter. Breng op smaak met zout en peper.

KNOLSELDERIJMOUSSELINE

1 KNOLSELDERIJ

500 GR AARDAPPELS

2 DL MELK

125 GR BOTER

Knolselderijmousseline

Schil de knolselderij en aardappels en snij in stukken. Kook gaar in gezouten water en laat goed uitdampen. Wrijf door een zeef en roer melk en boter erdoor tot een mousseline ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.

ZUURKOOL

750 GR ZUURKOOL

2 UIEN

3 BLAADJES LAURIER

GANZENVET

WITTE WIJN

Zuurkool

Knijp het vocht uit de zuurkool. Zweet de gesneden uien aan in ruim ganzenvet. Voeg zuurkool en laurier toe en zet net onder met witte wijn. Laat 2 uur zachtjes stoven. Let op dat het niet droog kookt. Breng op smaak met ruim peper en zout.

PADDENSTOELEN

600 GR EEKHOORNTJESBROOD

2 TENEN KNOFLOOK

Paddenstoelen

Wrijf knoflooktenen tot puree met wat zout. Snij de paddenstoelen in gelijke stukken en bak goudbruin in boter. Voeg halverwege knoflook toe. Breng op smaak met zout.

SPEK**BLOK GEROOKT ONTBIJTSPEK**

Spek

Snij 15 dunne plakjes van het spek met de snijmachine. Leg de plakjes spek tussen twee stukken bakpapier en leg op een gastroplaat. Verzwaar met een silpad en bak de spek krokant in een oven van 160°C.

Eindbewerking en presentatie

Geef de patrijs een warmtestoot in de oven van 275°C. Maak een rondje knolselderij met daarop de patrijs. Leg een quenelle zuurkool hiertegen. Verdeel de paddenstoelen rondom en steek een stuk spek in de mousseline. Nappeer met ruim saus.

WE DRINKEN ERBIJ:**Caliterra**

Robert Mondavi en Eduard Chadwick (Errázuriz (1996/ Chili)

Peper, Cassis, vijgen etc. en mooi zuurtje. Weer een uitdaging: wat bij de zuurkool en het witte vlees van de patrijs? Voor de gelovigen die persé witte wijn willen drinken, kunnen doorgaan met de Elite d'Or van La Baume, maar wie de voorkeur geeft na drie gerechten wit aan een rode kan hier zijn/haar hart ophalen. Een Pinot Noir uit de Nieuwe Wereld, maar geen overdreven blockbuster, doch echter een zeer elegante de menige Bourgogne naar de kroon steekt. Viña Caliterra ligt in een stille uithoek van de zona Valle de Colchagua, in het zuiden van subregio Valle del Rapel (Valle Central) in Chili. Caliterra staat voor een innige Chileens Amerikaanse samenwerking: die tussen de families Chadwick (Viña Errázuriz) en Mondavi (Robert Mondavi Winery). Het bedrijf maakt aantrekkelijke wijnen, die worden gekenmerkt door het typische Chileense gulle fruitkarakter. De naam Caliterra komt van 'La Calidad de la Tierra' oftewel de kwaliteit van de aarde. De deelname van Mondavi gaf het bedrijf de nodige financiële armslag om te investeren. In 'La Arboleda', in de Valle de Colchagua, werd een complete nieuwe wijngaard en een centrum voor de productie van rode wijn uit de grond gestampt. Deze Tributo is gemaakt van 100% pinot noir. Door zijn goede kwaliteit heeft hij de makers geïnspireerd om verder te gaan met het maken van Tributo wijn. Het is een prachtige wijn met finesse en frisheid. De wijn geeft een levendige geur die tonen van cassis en vijgen laat ruiken gevolgd door zwarte peper, drop en geurende bloemen. In de mond is de wijn mooi in evenwicht en heerlijk sappig met een knisperend zuurtje.

Kastanje-crème brûlée met mascarpone-crème

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KASTANJECRÈME BRULÉE

12 EIDOOIERS

4 EL KASTANJE SIROOP

250 GR KASTANJES

2 EL MAÏZENA

3 EL AHORNSIROOP

1 VANILLESTOKJE

1 CITROEN

1 ½ LT SLAGROOM

MASCARPONECRÈME

½ LT SLAGROOM

6 EL MASCARPONE

2 EL HONING

RIETSUIKER

WE DRINKEN ERBIJ:

**JULES TAYLOR, Sauvignon
Blanc, late harvest. 2015**

Kastanje-crème brûlée

Doe de kastanjes met vanillemerg en ahornsiroop in de Magimix. Voeg 2 eetlepels maïzena toe. Draai glad met wat water tot een crème. Breng op smaak met citroenrasp en citroensap. Klop de dooiers met kastanjesiroop los. Meng de slagroom en kastanje-crème door de dooiers. Verdeel de massa over soufflébakjes. Gaar de crème brûlée 40 minuten au bain-marie in een oven van 150°C. Zet de bakjes in de koeling tot gebruik.

Mascarpone-crème

Klop de slagroom schuimig. Voeg mascarpone en honing toe en klop tot stijf. Bewaar in de koeling

Eindbewerking en presentatie

Strooi een laagje rietsuiker over de crème brûlée en brand deze tot karamel met de brander. Laat even staan tot de karamel krokant is. Leg een quenelle mascarpone-crème op de crème brûlée.

De tandartsen in de club zullen watertandend toezien op het smullen van de diverse leden bij dit flink besuikerde gerecht. Zoet en nog eens lekker zoet. Hier hebben we een wijn tegenover gezet die niet alleen zoet is, maar ook een schitterend zuurtje in de mond brengt. Een wijn uit Marlborough, Nieuw-Zeeland. Ook daar kunnen ze, wat ze in de buurt van Sauternes uit de aarde laten komen. Alleen in bijzondere jaren, die een lange tijd van droogte hebben gegeven, laten ze hier de druiven hangen tot ze aangeraakt worden door de botrytis, die ervoor zorgt dat de druiven veel van hun waterig vocht verliezen en de suikers dominant worden. Maar... het is de Sauvignon Blanc, dus gelukkig blijft er genoeg frisheid van nature over. Nip en geniet. (Voor het slapen gaan de tanden 2 maal zo goed poetsen als normaal).