



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu april 2019

Kwartelbouillon

Octopus met Haddockbrandade

Mul met zure haringhollandaise

Gyoza met lamsvlees en aioli

Crème brûlée met rode grapefruit en zwarte peper

Ode aan John Halvemaan

Wijnen zijn afkomstig van

De Logie

Kwartelbouillon

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

Kwartelbouillon

8 kwartels

15 grote shiitake

4 artisjokkenbodems (diepvries)

Citroen

¼ potje puree piment d'Espelette

zout en peper

Water

Kwartelbouillon

De borstjes en de pootjes van de kwartels snijden. Het vel van de borstjes halen en de borstjes in stukjes snijden. Het vel van de pootjes trekken. Het dijbeenbotje uit de pootjes verwijderen en het vlees in blokjes snijden. Het vlees van de bovenkant van het drumstickje loshalen en naar beneden toe in een bolletje doen.

De pootjes en de blokjes vlees met weinig koud water opzetten, de kook erover en afspoelen met koud water.

Snij de artisjokken in blokjes en smeer in met citroensap.

Van de shiitakes de steeltjes afsnijden en de hoedjes in blokjes snijden.

Koud water op smaak brengen met zout en puree van piment d'Espelette en verdelen over de potjes. Het kwartelvlees, -pootjes, artisjok en shiitakes over de soeppotjes verdelen. Dek de potjes af met een stuk alufolie. Doe de deksels erop en stoom ze 25 minuten op 100° in de stoomoven.

Eindbewerking en presentatie

De potjes op de borden zetten en de deksels er pas aan tafel afhalen.

Bij de kwartelbouillon zochten we een wijn die zowel het zachte van de shiitake als de scherpte van de piment d'Espelette aan zou kunnen. Voor het pittige heb je wat zoet als tegenhanger nodig, maar dat mag niet te overdreven zijn voor de bouillon.

We kwamen uit op deze Gutsriesling (wijn van de eerste geogste druiven)

De wijngaarden zijn aangeplant op de steile hellingen van het kleine dorpje Niederhausen. In dit gebied liggen de best geclassificeerde riesling wijngaarden van Duitsland soms met een hellingsgraad tot wel 70%. De wijnstokken staan op vulkanische bodem en dit geeft de wijn een levendig en terroir-typisch karakter. De druiven voor de Gutsriesling Trocken worden handmatig geogst wanneer ze voldoende rijp zijn. Het sap vergist na een zachte persing in roestvrijstalen tanks. Na afloop wordt de wijn op natuurlijke wijze gefilterd en jong gebotteld. Dit resulteert in een zuivere Riesling met een alcoholpercentage van 11%. De uitgesproken aroma's doen denken aan peer, rijpe nectarine en witte perzik. De wijn is elegant en levendig fris. Het wijnhuis werd in 1907 opgericht door de familie Mathern in Niederhausen. Helmut Mathern leidde jarenlang het wijndomein en was een getalenteerde wijnmaker. Hij werd door de wijngids van Gault Millau uitgeroepen tot "Discovery of the year 1997".

WE DRINKEN ERBIJ:
GUTSRIESLING TROCKEN
Weingut Mathern,
Niederhausen, Nahe, Duitsland

Octopus met Haddockbrandade

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

OCTOPUS

1X GROTE OCTOPUS

1 UI

2 KNOFLOOK

SCHIL VAN 1 SINAASAPPEL

2 TAKJES ROZEMARIJN

1 SPAANSE PEPER

PEPER & ZOUT

HADDOCK

2 HADDOCK FILETS

CIRCA 0,5 L MELK

CIRCA 0,2 L OLIJFOLIE

6 SNEDEN WITBROOD,
ZONDER KORST

2 KNOFLOOK TENEN

AARDAPPELEN

1 KG AARDAPPELEN

GRAPEFRUITS

4 ROZE GRAPEFRUITS

Octopus

Til de octopus bij het lijf op. Snij het dan los van de flap. Keer de octopus om en snij het mondje er uit. Hierna kunnen de tentakels naar het midden toe losgesneden worden voor verder gebruik. De zuignappen blijven aan de tentakels.

In ieder vacuümzak 4 octopuspoten, één geplette knoflookteen, 1 takje rozemarijn, sinaasappelschil, ½ Spaanse peper en een ½ ui stoppen en vacuüm trekken.

Breng de sousvide op temperatuur. Gaar de octopus gedurende 90 minuten op 90°C in de sousvide (tijd gaat lopen als water op temperatuur is. Daarna snel koelen door de zakjes in koud stromend water te leggen.

Haddockbrandade

Haddock in de week leggen met water in de koeling voor de volgende kookavond!!!

De haddock met melk en water tot ze onder staat, aan de kook brengen en in het kookvocht iets af laten koelen. De vis schoonmaken. Knoflook door de pers halen en eventueel nog met een plat mes en fijn zout tot een puree wrijven. In een pan olijfolie doen en dan knoflookpuree toevoegen en zacht smoren (niet bruin laten worden), vis erbij en een flinke scheut melk. Zachtjes laten koken en melk en olie toevoegen totdat een smeuijge massa is verkregen. Witbrood toevoegen om het te binden. Op smaak brengen met citroensap, peper en room.

Aardappelen

Aardappelen reinigen en niet te dun schillen met een mesje. De schillen krokant frituren en op smaak brengen met zout en peper. 1^e Keer frituren op 140° tot ze gaar zijn en daarna nog eens op 160° tot krokant en mooi goudbruin. Direct op smaak brengen met zout.

Grapefruits

Dik schillen en uitsnijden in dunne partjes. Dikke parten eventueel halveren.

Eindbewerking en presentatie

Octopus in mooie plakken snijden en bestrooien met zout en peper.

Spiegeltje van brandade maken. Daarop de octopus, grapefruit en aardappelschil schikken.

WE DRINKEN ERBIJ:
ALBARIÑO DE FEFIÑANES
Bodegas del Palacio de
Fefiñanes, Cambados, Rias
Baixas, Galicië, Spanje

De haddock brandade met daar ook nog eens grapefruit bij (de octopus heeft zelf niet zo'n overheersende smaak) vraagt om een knaller van een wijn, die vlakbij de zee vandaan komt. Nou: de stokken van deze wijn stonden zowat in de Atlantische Oceaan. Bodegas del Palacio is gevestigd in Cambados, direct aan de kust van Galicië, in het noordwesten van Spanje. In de winter regent het veel en in de zomer is het zonnig en droog. De wijngaarden waarop de Albariño druivenstokken zijn aangeplant zijn rotsachtig en liggen direct aan zee. Ze staan daardoor altijd bloot aan de zilte wind die voor verkoeling zorgt.

Nadat de druiven handmatig zijn geoogst worden ze geperst en gaat het sap in roestvrijstalen vaten. Hier begint de alcoholische fermentatie waarna de wijn wordt gebotteld. Hij rust dan nog 6-8 maanden in de kelders op zijn fijne lie. Hierdoor krijgt de wijn een intens en voller karakter. Aroma's doen denken aan citrus, appel en nectarine. In de smaak komt de ziltigheid subtiel terug waardoor het uitstekend past bij dit bijzonder originele en smakelijke gerecht.

Mul met zure haringhollandaise

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

MUL

15 GROTE MULFILETS

Mul

Controleer de visfilets zorgvuldig op graatjes. Bestrooi ze met zout en peper. Knip een stuk vetvrijpapier op maat van de koekenpan. Smeer het papier in met zonnebloemolie en leg in een pan. Leg de vis met de velkant op het vetvrije papier en laat langzaam gaar worden.

HOLLANDAISE

1/2 POT ZURE HARING

4 EIDOOIERS

250 GR BOTER

TABASCO

Hollandaise

Giet de zure haring door een zeef en vang het vocht op. Geef de haring door aan de amuse. Smelt de boter in een pannetje en laat het bezinksel naar de bodem zakken. Schenk de boter voorzichtig door een zeef in een maatbeker zodat het bezinksel achterblijft in het pannetje. Klop de dooiers en 2 dl haringmarinade au bain-marie tot het begint te binden. Klop de gesmolten boter er beetje voor beetje door. Breng op smaak met zout en tabasco.

WORTELTJES

1 BOS BOSPEEN

1 WINTERPEEN

5 DL KIPPENBOUILLON

25 GR BOTER

Worteltjes

Kook de winterpeen gaar in de kippenbouillon en pureer met de boter. Maak de bospeen schoon en rasp deze fijn. Meng op het laatst de puree met de rasp en breng op smaak met zout en peper.

1 BOSJE WATERKERS

Eindbewerking en presentatie

Trek een streep wortelpuree op het bord. Leg daarop de mulfilet. Lepel de Hollandaise er naast. Doe een toef waterkers naast de vis.

WE DRINKEN ERBIJ:
POUILLY-FUISSÉ Domaine
du Château de Vergisson,
Mâconnais, Bourgogne,
Frankrijk

De mul met zijn subtiele vissmaak met daarnaast de wortelpuree (zoet) en de ziltzachtboterige hollandaise verlangt om door de keel te glijden samen met een Bourgogne.

In de maand maart hadden we ook een Pouilly-Fuissé, maar toen we deze te proeven kregen bij De Logie konden we niet anders dan de hele CCA ervan mee te laten genieten. Wat een schitterende Bourgogne voor een prijs die een tiende is van een vergelijkbare Bourgogne die enkele kilometers hoger vandaan komt. Waar komt deze mooie elegantie in de wijn vandaan?

Deze Pouilly-Fuissé wordt gemaakt van druiven afkomstig van verschillende wijngaarden met gemiddeld 60-jaar oude stokken, aangeplant op mergel- en kalk bodems. De druiven ondergaan een alcoholische- en malolactische gisting op 60% RVS en 40% eikenhouten vaten. Het geheim zit dus in de kelder. Niet alles op hout lagere. Dus is het geen overdreven geperste trapleuning wijn. Laat hem heerlijk langs de huig glijden, sluit even de ogen en je bent midden in de heuvels van de Mâconnais op een zomerse avond.

Gyoza met lamsvlees en aioli

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

Deeg

500 g bloem

3,3 dl water

zout

Deeg

De bloem met het zout in een Magimix doen, het water aan de kook brengen en bij de bloem gieten, draai er een deeg van en laat even rusten.

Het deeg met een pastamachine uitrollen op de een na dunste stand en er rondjes (Ø 10 cm) uitsteken..

Maak 3 gyoza per persoon

Vulling

500 g lamsgehakt (mager)

1 eetlepel gember (vers geraspt)

2 eetlepels aardappelmeel

1 à 1½ glas bier

Vulling

Het lamsgehakt met de gember, zout, peper en aardappelmeel glad draaien. Dan bier toevoegen en tot een gladde, naar stevige, farce draaien. Proef de farce goed door een bolletje even in kokend water te leggen. Farce moet hoog op smaak zijn.

Gyoza

Verdeel de farce over de deegvelletjes en vouw zodanig dicht dat de onderkant plat en de bovenkant plooivormig dicht is, in de vorm van een half maantje. Bekleed bakpannen met bakpapier, ingevet met olie en leg de gyoza met de platte kant naar beneden hier meteen in. Zet tot het bakken weg in de koeling.

Bakpannen tot de helft van de ravioli met water doen. Het deksel erop en op een hoog vuur koken tot het water verdampt is en de ravioli aan de onderkant krokant en goudbruin is.

Aïoli

2 aardappels (van octopus)

4 eierdooiers

olijfolie

2 tenen knoflook

Aïoli

De aardappels gaar koken, afgieten, door een zeef wrijven en af laten koelen. De knoflook fijnwrijven met wat zout.

De puree met eierdooiers en water gladroeren. Nu druppelsgewijs ruim olijfolie erdoor kloppen tot een romige saus. Breng op smaak met zout en peper en op het laatst met knoflook; slap eventueel af met water tot de goede dikte.

Lavasjus

1 bos lavas

Xantana

Lavasjus

Blancheer de lavas in gezouten water. Doe direct over in ijswater.

Pureer de lavas in de blender met een beetje water en een mespuntje Xantana tot een iets gebonden jus. Doe over in een spuitfles.

Eindbewerking en presentatie

Smeer een streep aioli op de borden. Maak stippen lavasjus naast de aioli en verdeel de gyoza over de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

CHINON, LES GRANGES
Domaine Bernard Baudry,
Chinon, Loire, France

WIJN DECANTEREN 1 UUR VAN TEVOREN

STALLUCHT!!! De kenners op chefsavond constateerden het meteen. Voor velen is het geen aperitiefwijntje, nee, deze moet een maaltijd begeleiden! De oerkracht van deze Cabernet Franc uit de Loirestreek doet de echte liefhebber het water uit de mond lopen.

Wanneer de gyoza een mooi roosterbruin heeft gekregen en de lam met gember goed gegaard, dan komt deze wijn volledig tot zijn recht. Bovendien is het ook een verrijking bij de aioli en de lavasjus.

De familie Baudry werkt al 20 jaar biologisch. Op dit moment omvat het domein in Chinon 30 hectare wijngaarden op kalkhoudende plateaus, verdeeld over vele kleine percelen. Dit geeft een enorme diversiteit aan bodemsoorten en microklimaten. Alle percelen worden apart van elkaar behandeld, waardoor er uiteindelijk een zorgvuldige en complexe assemblage kan worden gemaakt van verschillende cuvées

De alcoholische fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks en duurt ongeveer 15 dagen. Kenmerkend voor deze Chinon is het fruitige karakter. De wijn is lichtrood van kleur met aroma's van rood fruit, kruiden en grafiet.

Crème brûlée met grapefruit en zwarte peper

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

Crème

1 l melk

70 gr suiker

1 vanillestokje

75 gr custardpoeder

4 blaadjes gelatine

3 eiwitten

150 gr suiker

8 rode grapefruits

Zwarte peper

100 gr honing

5 el roze peperkorrels

rietsuiker

WE DRINKEN ERBIJ:

**CHÂTEAU RAYMOND-
LAFON 2002 Famille Meslier,
Sauternes, Bordeaux, Frankrijk**

Crème

De custard en 70 g suiker met een weinig melk glad roeren, de rest van de melk aan de kook brengen. Schraap het merg uit de vanillepeul en voeg dat toe aan de melk.

Het eiwit met 75 gram suiker opkloppen - voeg de overige 75 g suiker langzaam toe, elke keer als het eiwit begint te glanzen een klein beetje.

Wanneer de melk kookt het custard/suiker-mengsel met een garde erdoor roeren en aan de kook brengen. Van het vuur af het eiwit/suiker-mengsel erdoor kloppen. Los de geweldige gelatine door de compositie.

De grapefruit uitsnijden, in een bakje doen, flink met grove zwarte peper bestrooien. Het bakje opvullen met de crème en glad afstrijken. Laten opstijven in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Vijzel de roze peper en roer door de honing.

Bestrooi de bakjes crème met een laagje rietsuiker. Karamelliseer de rietsuiker met een brander.

Maak stippen honing op de rand van de komborden. Plaats de crème bakjes in de komborden.

Opvallend was op de chefsavond hoe waanzinnig mooi de wijn (uit 2002!!!) samen ging met de druppels honing en peperkorrels. Natuurlijk is het ook een zeer klassieke begeleiding bij de crème brûlée en vandaar dat we wederom een doublure hebben wat streek betreft met vorige maand: dus weer een Sauternes. Maar ja, als je zo iets moois kunt neerzetten op een club van fijnproevers, dan kunnen wij het niet laten. Voor het dessert zijn we vaak aangewezen op halve flesjes. Nu kunnen we een volle 0,7 liter fles presenteren.

Tegenwoordig is de huidige eigenaar familie Meslier. De heer Meslier heeft vroeger jarenlang de leiding gehad over het naastgelegen Château d'Yquem. blanc. De gemiddelde leeftijd van de wijnstukken is 35 jaar, waarvan 80% semillon en 20% sauvignon. De opbrengst is zeer laag, maar 8 hectoliters per hectare. Dat houdt in dat de wijn zeer geconcentreerd is.

De druiven worden geplukt wanneer ze aangetast zijn door botrytis (edele rotting). Dit moment verschilt per perceel, vandaar dat er in meerdere sessies geplukt wordt. Nadat de druiven handmatig zijn geplukt, rijpt de wijn 3 jaar op nieuw Franse eikenhouten vaten. Dat deze wijn van vloeibaar goud veel hout heeft gehad, dat merk je wel, maar bij dit rijke vanille gerecht past dat juist uitstekend.