



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu mei 2019

Worteltartaar

Zalm met tzatziki

Gamba in kataifideeg

Lam Provençale

Citroentaart met gin-tonic schuim

Wijnen zijn afkomstig van

Pasteuning Wine & Spirits

Worteltartaar

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

WORTELPUREE

1 DL ZONNEBLOEMOLIE

1 SJALOT

5 CM GEMBER

2 TENEN KNOFLOOK

2 TL NOOTMUSKAAT

1 TL KANEEL

½ TL KRUIDNAGEL

1 PUNTPAPRIKA

250 GR BOSPEEN

1 ELSTAR APPEL

3 DL WORTELSAP

SCHEUT APPELAZIJN

BOSPEEN

1,5 KG BOSPENEN

BOTER

TIJM

ZOUT

KWARTELEITJES

15 KWARTELEITJES

2 DL ZUUR VAN AUGURKEN

MOSTERD

100 GR GROVE MOSTERD

HANDJE KERVEL

HANDJE BLADPETERSELIE

SJALOT

5 KLEINE SJALOTTEN

KAPPERTJES

5 EL KAPPERTJES

TUINKRUIDEN

BLADPETERSELIE

DRAGON

BIESLOOK

Wortelpuree

Fruit sjalot, gember en knoflook in de zonnebloemolie in de snelkookpan. Voeg nootmuskaat, kaneel en kruidnagel toe en laat even mee fruiten. Voeg puntpaprika, bospeen, appel, wortelsap en appelazijn toe en breng op druk. Laat 20 minuten garen. Giet alles uit de snelkookpan in de blender en draai helemaal glad. Zeef de puree en kook in tot de juiste dikte. Breng goed op smaak brengen met zout en peper en eventueel nog iets appelazijn.

Bospeen

Schil de bospeen en doe over in vacuümzakken. Voeg een klont boter, een takje tijm en wat zout toe en trek vacuüm. Gaar de bospeen 25 minuten in de sous vide van 85°C. Laat afkoelen in ijswater; haal uit de zakken en dep droog. Draai de bospeen tot tartaar met behulp van de grove vleesmolen.

Kwarteleitjes

Spits de kwarteleitjes en doe de dooiertjes in een pan met het zuur van augurken. Verwarm tot 50°C en laat afkoelen in het zuur.

Mosterd

Blanceer kervel en peterselie kort en doe over in ijswater. Knijp droog en hak de kruiden fijn. Roer de kruiden naar smaak door de mosterd.

Sjalot

Snij de sjalotten in fijne brunoise en spoel even onder de hete kraan in een zeef. Dep de sjalotten droog.

Kappertjes

Dep de kappertjes droog en frituur ze in een laagje olie tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Tuinkruiden

Hak de tuinkruiden fijn en roer door elkaar.

ZONNEBLOEMPITTEN
AUGURKEN IN BRUNOISE

Eindbewerking en presentatie

Maak de worteltartaar aan met wortelpuree en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de tartaar in ringen over de borden. Leg een kwarteldooier op de tartaar. Maak hoopjes van de smaakmakers rondom de tartaar.

WE DRINKEN ERBIJ: DOMAINE GAYDA

Weer een prachtig menu, maar een enorme uitdaging voor de wijn-cie.

Te beginnen met de worteltartaar met zijn gember, kaneel, kruidnagel, mosterd, augurken.. ga er maar aanstaan. Maar bij het mengen van alle ingrediënten op het bord bleek de viognier van Gayda het gevecht met de vele smaken aan te kunnen. We hebben de wijn eerder gehad in 2017 van het nog jonge huis Gayda met de prijswinnende wijnmaker Vincent Chansault. Het druivenmateriaal is afkomstig van drie verschillende locaties. Zo komt het grootste deel uit La Livinière (kalksteen) en zijn er wijngaarden in de Côteaux du Languedoc (klei-kalk) en Roussillon (leisteen). Juist deze diversiteit geeft de wijn extra complexiteit. Hij heeft een boeket met limoen, perzik, abrikoos en acacia bloesem. In de smaak is de wijn elegant, breed en prachtig in balans. Zijn directe frisheid doet hem meer dan ooit tevoren denken aan viognier uit de Noord-Rhône.

Zalm met tzatziki

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ZALM

1,5 KG ZALMBUIK

5 CITROENEN

5 LIMOENEN

MALDON ZOUT

KOMKOMMER

15 MINI KOMKOMMERS

OLIJFOLIE

TZATZIKI

300 GR YOGHURT

6 GR AGARAGAR

1 TEEN KNOFLOOK

ZAADLIJSTEN VAN DE

KOMKOMMERS

SCHEUT OLIJFOLIE

SAP VAN 1 CITROEN

DRESSING

2 DL OLIJFOLIE

1 EL KETJAP MANIS

DILLE

KERVEL

WE DRINKEN ERBIJ:
COLLEMASSARI
VERMENTINO 'MELACCE'
2018

Zalm

Portioneer de zalm in 15 gelijke stukken. Dep droog en verdeel over een gastrobak. Bestrooi met Maldon zout en rasp limoen en citroenschil aan alle kanten over de zalm. Geef de citroenen en limoenen door aan het dessert. Laat de zalm in de koeling marineren maar haal het 30 minuten voor uitserveren uit de koeling.

Komkommer

Snij de komkommers in de lengte doormidden. Schaaft de zaadlijsten uit de komkommers met een klein lepeltje en geef door aan de tzatziki. Smeer de komkommers in met olijfolie en een beetje zout. Grill de komkommers 2 minuten aan beide zijden onder de salamander vlak voor het opdienen.

Tzatziki

Breng yoghurt met agaragar aan de kook en kook 2 minuten al roerend door. Stort op een gastroplaat en laat in de koeling opstijven.

Doe yoghurtgelei, knoflook en zaadlijsten van komkommer in de blender en draai glad. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

Dressing

Roer olijfolie en ketjap door elkaar maar maak geen emulsie.

Eindbewerking en presentatie

Veeg de citroen en limoenrasp van de zalm en brand kort met de gasbrander tot de zalm begint te kleuren. Verdeel de zalm over de borden. Spuit de yoghurtgel in de komkommers en versier met blaadjes dille en kervel. Leg naast de zalm. Lepel wat dressing rondom.

De tweede uitdaging was iets te vinden dat tegen de komkommer met tzatziki op kon. We hadden een hele mooie chenin blanc, maar die redde het niet. Als reserve hadden we deze Vermentino Melacce en pakte zowel de zalm als ook het zuur en bittere van de tzatziki met komkommer.

Van ColleMassari, Winery of the Year 2014! een state-of-the-art winery waar een team van oenologen, indrukwekkende biologische wijnen maakt. De vinificatie geschiedt op roestvrijstalen vaten bij lage temperaturen om de aromatische expressie beter te bewaren. Deze vermentino met de naam Melacce is werkelijk verrukkelijk! Een wijn met een super aantrekkelijke geur van wit fruit en fijne verse kruiden, zoals salie.

ColleMassari in 2014 door de Gambero Rosso (de belangrijkste wijngids van Italië) uitgeroepen tot 'Winery of the Year'

Gamba in kataifideeg

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

GAMBA'S

15 GROTE GAMBA'S

1 RODE PEPER

3 TAKJES KORIANDE

2 LIMOENEN

KATAIFIDEEG

GARNALENSAUS

1 UI

2 TENEN KNOFLOOK

KOPPEN EN SCHALEN VAN

GAMBA'S

KLEIN BLIKJE TOMATENPUREE

SCHEUT WITTE WIJN

SCHEUT SLAGROOM

CITRUSGEL

1 DL LIMOENSAP

1 DL SINAASAPPELSAP

1/2 DL CITROENSAP

3-5 EL SUIKER

2 GR AGARAGAR

GROENE OLIE

1,5 DL ZONNEBLOEMOLIE

40 GR PLATTE PETERSELIE

30 GR BOSUI

AVOCADO

3 AVOCADO'S

3 EL GEMBERSIROOP

WE DRINKEN ERBIJ:

COLLEMASSARI
VERMENTINO 'MELACCE'

2018

Gamba's

Maak de gamba's schoon en verwijder de darmkanalen. Geef de koppen en schalen door aan de saus. Snij de rode peper zeer fijn. Hak de koriander fijn. Rasp de schil van de limoenen. Maak een marinade van de peper, koriander, limoenrasp en limoensap. Bedek de gamba's met de marinade en laat in de koeling marineren.

Haal vlak voor het opdienen de gamba's uit de koeling. Trek de kataifideeg goed los en wikkel een plukje kataifideeg losjes om ieder gamba.

Garnalensaus

Fruit de ui en knoflook in wat olie. Voeg gamba koppen en schalen toe en laat even kleuren. Voeg tomatenpuree toe en laat even ontzuren.

Voeg witte wijn toe en laat indampen. Zet alles onder water en laat 20 minuten trekken. Zeef de saus en laat inkoken met een scheut slagroom tot saasdikte. Breng op smaak met zout.

Citrusgel

Breng alle sap aan de kook en breng op smaak met suiker. Het moet friszuur zijn. Voeg agaragar toe en kook al roerend 2 minuten door. Stort op een plaat en laat afkoelen in de koeling tot helemaal hard. Doe over in de blender en draai tot een gel. Doe over in een spuitfles of zak.

Groene olie

Doe olie, peterselie en bosui in de blender en draai goed glad. Breng aan de kook en haal van het vuur. Zeef de olie door een fijne zeef.

Avocado

Snij de avocado's in dobbelsteentjes en bedek met gembersiroop.

Eindbewerking en presentatie

Frituur de gamba's kort goudbruin en krokant in olie van 170°C en laat uitlekken op keukenpapier.

Maak een spiegel van de garnalensaus. Druppel wat groene olie in de saus en leg de gamba erin. Schik dotjes citrusgel er avocadoblokjes rondom.

Zie zalm met tzatziki.

Lam Provençale

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

LAMSRACK

4-5 LAMSRACKS (45 BOTJES)

250 GR GEKLAARDE BOTER

Lamsrack

Fatsoeneer de lamsrack en geef de afsnijsels door aan de saus. Kruid de lamsrack met zout en peper en bak rondom bruin in geklaarde boter.

Laat de lamsracks in een oven van 70°C garen tot een kerntemperatuur van 55°C.

RATATOUILLE

1 AUBERGINE

1 KNOL VENKEL

1 GELE COURGETTE

1 GROENE COURGETTE

1 PREI

1 UI

Ratatouille

Schil de aubergine en snij alle ingrediënten in kleine brunoise. Bak op het laatste moment alles kort in wat olie op hoog vuur. Breng op smaak met zout en peper.

ARTISJOK

15 ARTISJOK HARTEN

1 FLES WITTE WIJN

3 TENEN KNOFLOOK

3 BLAADJES LAURIER

2 TAKJES ROZEMARIJN

3 TAKJES TIJM

Artisjokken

Breng wijn met 1 liter water en alle ingrediënten (behalve artisjok) aan de kook. Doe de artisjokken erbij en haal van het vuur. Houd warm.

SAUS

1 LT. LAMSFOND

2 UIEN

5 TENEN KNOFLOOK

1 FLES RODE WIJN

Saus

Bak de afsnijsels van de lamsracks in wat olie goed bruin. Voeg ui en knoflook toe en laat ook bruinen. Voeg lamsfond en rode wijn toe. Laat langzaam inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

CRUNCH

100 GR PANKO

GEROOKTE OLIJFOLIE

5 TAKJES TIJM

5 TAKJES ROZEMARIJN

5 TAKJES OREGANO

Crunch

Bak de panko goudbruin in de gerookte olie. Hak de kruiden fijn en roer door de panko.

POLENTA

300 GR POLENTA

1,5 LT. WATER

1 EL OLIJFOLIE

1 EL ZOUT

50 GR PARMEZAANSE KAAS

GEKLAARDE BOTER

Polenta

Breng water met olijfolie en zout aan de kook. Voeg polenta al roerend met een garde tot alles weer kookt. Draai het vuur laag en laat met een vlamverdeler gaar worden. Roer regelmatig. Roer de Parmezaanse kaas door de polenta als het gaar is. Stort de polenta op een gastroplaat en strijk glad tot een laag van 3 cm. Leg in de koeling/vriezer tot het helemaal koud is. Snij de polenta in 15 mooie stukken en bak om en om krokant in geklaarde boter.

BASILICUM CRESS

Eindbewerking en presentatie

Smeer de lamsrack in met wat saus en doop in de crunch zodat alles goed bedekt is. Druk een beetje aan. Snij de ramsrack in koteletjes. Vul de artisjokbodems met een hoopje ratatouille en plaats midden op de borden. Plats de koteletjes hier tegenaan. Nappeer met wat saus en verdeel de stukken polenta over de borden. Verdeel de basilicum cress over de ratatouille.

WE DRINKEN ERBIJ: GAYDA CHEMIN DE MOSCOU 2016

De keuze bij het lam was gelukkig een makkie. Onze vinologe op de chefsavond raadde het al: hier moest een top Côtes du Rhône bij. Nou, die hadden we, alleen niet uit de Rhône, maar uit de Languedoc. Wel de druiven Syrah (65%), Grenache(25) en Cinsault(10) op smaakvolle wijze bij elkaar gemengd door alweer de topwijnmaker Vincent Chansault. De druiven krijgen (gesepareerd) een lange houtrijping van bijna 2 jaar. Des te knapper hoe elegant deze wijn toch is! In de geur ruik je duidelijk de zwarte peper en donkere vruchten van de syrah, in de smaak proef je veel rood (bessen)fruit en specerijen die kenmerkend zijn voor de Grenache, met tonen van lavas en drop in de intense afdronk. De wijn is complex, dik en vol zonder zwaar te zijn, de tannines zijn mooi verweven. Een wijn die, in grote glazen geschonken, garant staat voor een intense rode wijnbeleving! Chemin de Moscou is vernoemd naar de kadastrale naam van de locatie waar Domaine Gayda en de omliggende wijngaarden zich bevinden

Citroentaart met gin-tonic schuim

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

FONCEERDEEG

250 GR BOTER
250 GR WITTE BASTERDSUIKER
6 GR ZOUT
1 EI
2 EL WATER (30 GR)
500 GR BLOEM
10 GR BAKPOEDER

Fonceerdeeg

Meng de boter, basterdsuiker, zout, ei en water in de KitchenAid (kneedhaak). Voeg bloem en bakpoeder toe en laat draaien tot een mooi deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat een uur rusten in de koeling. Rol het deeg tot een lap van 2 mm dikte. Vet een bakblik in met boter en bekleed met het deeg. Leg een stuk bakpapier op het deeg en daarop droge bonen. Bak het deeg 20 minuten in een oven van 170°C. Verwijder het bakpapier en bonen en bak nog eens 15 minuten in een oven van 140°C.

CITROENVULLING

6 EIEN
6 EIDOOIERS
230 GR SUIKER
MESPUNT ZOUT
2 EL CITROENRASP
250 GR BOTER
300 GR CITROENSAP

Citroenvulling

Klop de eieren, dooiers, suiker, zout en citroenrasp au bain-marie tot het gaat binden. Roer de citroensap en boter door de massa. Zeef de massa in de taartbodem(s).

GIN-TONIC SCHUIM

2 DL TONIC
0,5 DL GIN
10 GR LIMOENSAP
25 GR PRO ESPUMA FRED

Gin-tonic schuim

Los de pro espuma fred op in limoensap en gin. Doe alle ingrediënten in de ISI-fles en breng op druk met 2 patronen.

BASILICUMGEL

1/2 BOS BASILICUM
2,5 DL WATER
25 GR SUIKER
3 GR AGARAGAR

Basilicumgel

Draai de basilicum met water glad. Breng aan de kook met suiker en agaragar en blijf 2 minuten roeren. Stort op een plaat en laat opstijven in de koeling. Draai glad in de blender en doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Kleur de citroentaart licht met een gasbrander. Snij de taart in stukken en leg op de borden. Spuit wat dotten gin-tonic schuim op de borden. Spuit kleine basilicumdotjes op de taartpunt. Versier met limon cress.

WE DRINKEN ERBIJ:
MATTHIAS MULLER
RIESLING MANDELSTEIN
SPATLESE 2017

Matthias Müller wordt gezien als de beste producent van het gebied, welke eigenlijk ten onrechte weinig aandacht kreeg. Al sinds 2007 maakt hij deel uit van de VDP, de vereniging van de beste wijnproducenten in Duitsland. Zijn Weingut bevindt zich in Spay, een dorpje langs een bocht van de Rijn, iets boven de beroemde wijngaarden van de Bopparder Hamm. Ook de wijngaard Mandelstein ligt in het middengedeelte van de Bopparder Hamm. De wijngaard staat bekend om zijn wijnen met een bijzondere fruitigheid en mineraliteit. De druiven voor de Spätlese worden pas eind oktober geplukt, als ze maximaal rijp en zoet zijn. Ze komen van oude stokken met lage opbrengsten. Tijdens de handmatige oogst worden de druiven streng geselecteerd. De vergisting gebeurt langzaam, op lage temperatuur, en vervolgens rijpt de wijn nog een tijd op zijn fijne 'lie' van afgestorven gistcellen. Hierdoor wordt nog extra complexiteit aan de weelderige, geconcentreerde wijn toegevoegd. Door het samenspel van zoet en zuren komt de wijn alsnog heel fris, bijna dorstlessend, over.