



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu juni 2019***

*Tuinbonen en doperwten met aspergeschuim*

*Krokante asperge met ansjovis*

*Zeeduivel in parmaham met asperges*

*Entrecote met Madeirasaus en groenten*

*Amandelcrème met aardbeien*

**Wijnen zijn afkomstig van**

**NAN wijnen**

# Tuinbonen en doperwten met aspergeschuim

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

---

**PEULVRUCHTEN**

---

2 KG DOPERWTEN

---

2 KG TUINBONEN

---

**ASPERGESCHUIM**

---

ASPERGES (VAN DE ANSJOVIS)

---

SLAGROOM

---

50 G PRO ESPUMA CALIENT

---

**BEURRE MONTÉ**

---

100 GR BOTER

---

1 EL WATER

---

---

2 BAKJES AFFILLA CRESS

---

**WE DRINKEN ERBIJ:  
PINOT BLANC – DOMAINE  
BLANCK****Peulvruchten**

Haal doperwten en tuinbonen uit hun peulen. Blancheer de groenten kort in gezouten water en spoel direct af in koud water. Dubbeldop de tuinbonen en de doperwten.

Verwarm de groenten kort in wat beurre monté vlak voor het opdienen.

**Aspergeschuim**

Doe de asperge-uiteinden in de blender en draai glad. Zeef de massa en duw zoveel mogelijk vocht eruit. Leng het aspergevocht aan met slagroom tot 750 ml. Breng aan de kook en haal van het vuur. Meng met de staafmixer de Pro Espuma calent erdoor. Breng op smaak met zout. Schenk de massa over in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Schud krachtig en houd warm in een pan met warm water (65°C).

**Beurre monté**

Breng een eetlepel water aan de kook in een pannetje. Haal van het vuur en klop blokjes boter door het water tot een emulsie ontstaat. Niet meer aan de kook brengen.

**Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de peulvruchten in een ring op de borden. Spuit wat aspergeschuim in de ring. Versier met takjes affilla cress.

We beginnen voor de eerste twee gerechten met de elegante Pinot Blanc van het huis Blanck uit de Elzas.

Deze Pinot Blanc levert de perfecte balans tussen mineraliteit, zuurgraad en koel, zuiver witfruit. De druiven worden zacht geperst en ontwikkelen zich op hun natuurlijke gisten.

We hebben hier een wijn te pakken waarvan de smaak hier duurt en duurt: het teken van een geweldige wijn.

Kan daarom uitstekend bij de verfijnde tuinbonen en doperwten en het aspergeschuim.

Maar tevens drinken we dit door bij de krokante asperges en de ansjovis

# Asperge met ansjovis

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## ASPERGES

45 WITTE ASPERGES

GESNEDEN CASINOBROOD

## **Asperges**

Schil de asperges tweemaal. Snij de kontjes eraf. Kook de asperges in gezouten water beetgaar. Spoel direct af met koud water. Geef 2 dl kookvocht door aan de olijfoliesaus. Snij de onderste deel van de asperges af en geef door aan het voorgerecht. Houd 10-12 cm van de bovenkant apart. Snij de korsten van het brood. Rol de plakjes brood dun uit met een deegroller. Dep de asperges goed droog en wikkel een plakje brood strak om de asperge. Snij overtollig brood weg. Bak asperges rustig in ruim geklaarde boter tot het brood goudbruin en krokant is. Begin hier tijdig mee.

## ANSJOVIS

75 ANSJOVISJES

BOTER

## **Ansjovis**

Klaar de boter. Maak de ansjovisjes schoon. Pak hiervoor het visje in de ene hand aan de kop en met de ander hand aan het lijfje. Trek de kop voorzichtig naar beneden en verwijder in één beweging de graat en ingewanden. Spoel de visjes schoon en dep droog.

Bloem de visjes en bak in geklaarde boter krokant. Breng op smaak met zout.

## OLIJFOLIESAUS

2 DL ASPERGETBOUILLON

2 BLAADJES GELATINE

XANTANA

2 DL OLIJFOLIE

## **Olijfoliesaus**

Week de gelatine in koud water. Verwarm bouillon en los de gelatine erin op. Doe de bouillon over in de blender. Voeg al draaiend een mespuntje Xantana toe en in een dun straaltje olijfolie toe tot een mooi gebonden saus. Breng op smaak met zout.

1 BAKJE TUINKERS

## **Eindbewerking en presentatie**

Maak een driehoek van de asperges. Leg de ansjovisjes op de asperges en lepel wat saus middenin. Versier met tuinkers.

## WE DRINKEN ERBIJ:

PINOT BLANC – DOMAINE  
BLANCK

Dezelfde wijn dus als bij de erwtjes. Vooral als de asperge/olijfoliesaus steeds bij elke hap gemengd wordt komt de wijn uitstekend tot zijn recht.

# *Zeeduivel in parmaham en asperges*

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## ZEEDUIVEL

1,5 KG ZEEDUIVEL

PARMAHAM

BOTER

### **Zeeduivel**

Rol de zeeduivel strak op in parmaham. Vacuummeer de zeeduivel en gaar 12 minuten in 60°C. Doe de zakken gelijk over in ijswater en laat helemaal afkoelen.

Klaar de boter. Snij de zeeduivel in gelijke plakken en bak enige tijd rustig aan beide kanten in geklaarde boter.

## ASPERGES

30 ASPERGES

### **Asperges**

Schil de asperges tweemaal en snij de kontjes eraf. Breng ruim water met wat zout en boter aan de kook. Doe de asperges in het kokend water en laat weer aan de kook komen. Haal van het vuur en laat ongeveer 20 minuten garen.

## HOLLANDAISE

2 DL WITTE WIJN

1 DL AZIJN

2 BLAADJES LAURIER

1 SJALOT

1 EL ZWARTE PEPERKORRELS

7 EIDOOIERS

150 GR BOTER

### **Hollandaise**

Maak de castric door wijn, azijn, laurier, sjalot en peper in te laten koken tot een bodempje. Zeef de castric en doe over in een pan. Voeg eidooiers toe en verwarm al kloppend tot 85°C. Haal van het vuur en klop in een dun straaltje de gesmolten boter erdoor. Breng op smaak met zout en doe in de ISI-fles. Breng op druk met twee patronen. Houd warm in een pan met warm water.

## ZEEKRAAL

150 GR ZEEKRAAL

### **Zeekraal**

Verwarm de zeekraal kort in een klont boter.

### **Eindbewerking en presentatie**

Leg de asperges kruislings op de borden. Spuit een flinke toef Hollandaise op de asperges. Schik de zeeduivel tegen het schuim aan. Versier met zeekraal.

WE DRINKEN ERBIJ:  
**FINCA VALDELAGUNDE**  
**SPECIALE CUVÉE**

Zo'n stuivende wijn zou je niet verwachten uit het warme Spanje.

Maar deze bodega werkt met de Verdejo druif op een zeer speciale manier.

Na de oogst maken ze 4 verschillende versies die ze later blenden:

De eerste twee doen ze met het free-run sap, de ene helft in RVS met lage temperatuur en de andere in eiken. (zowel Frans als Amerikaans)

De andere twee: van geperste druiven, maar allebei in RVS, maar van de tweede wordt het fermentatie proces eerder gestopt. De definitieve vermenging van alle basiswijnen is het meest delicate deel van het proces, uitgevoerd door de familie door middel van veel proeven, het kiezen van de verschillende percentages voor de uiteindelijke cuvée, die elk jaar kan variëren is van het grootste belang.

Intens geel van kleur met een vleugje groen. In de neus is het intens, met zeer aroma's (perzik, abrikoos, ananas, enz.).

In de mond is het breed, rond en uitnodigend, levendig, waardoor het een aantrekkelijke wijn voor fijnproevers is.

De druiven staan op een kleiig ondergrond met kiezels.

De moderne bodega is gevestigd in het hart van de DO Rueda, in het stadje La Seca.

# Entrecote met Madeirasaus en groenten

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### ENTRECOTE

2 KG ENTRECOTE AAN ÉÉN STUK

1 BOL KNOFLOOK

3 DL OLIJFOLIE

### **Entrecote**

Maak de bol knoflook schoon en gaar de tenen in een laag olijfolie op zacht vuur tot helemaal zacht. Draai de knoflookteentjes glad in de Magimix. Maak de entrecote schoon (zie foodtube filmpje) en bind op. Geef afsnijdsel door aan de saus en vet door aan de kaantjes. Bestrooi het vlees met zout en smeer in met de knoflookpuree. Laat 30 minuten in trekken. Bak de entrecote rondom bruin in het bakvet van de kaantjes en gaar verder in een oven van 80°C tot een kerntemperatuur van 45°C. Haal het vlees uit de oven en laat 15 minuten rusten. Snij voor het opdienen het vlees in mooie plakken van 1 cm dik op de snijmachine.

### KAANTJES

VET VAN DE ENTRECOTE

### **Kaantjes**

Snij het vet in piepkleine stukjes. Laat het vet op laag vuur uitbakken tot krokant. Niet te lang; anders worden de kaantjes te hard. Breng op smaak met zout en laat op keukenpapier in de warmhoudkast rusten. Geef het bakvet door aan het vlees.

### SJALOTTENCOMPOTE

500 GR SJALOTTEN

2 LAURIERBLAADJES

3 KRUIDNAGELS

3 DL KALFSFOND

### **Sjalottencompote**

Snij sjalotten in de lengte doormidden en maak schoon. Snij de sjalotten in dunne halvingen. Bak de sjalotjes in boter lichtbruin. Voeg laurier, kruidnagel en kalfsfond toe tot alles net onder staat. Laat heel zachtjes inkoken tot een compote ontstaat. Breng op smaak met zout.

### SAUS

AFSNIJDELS VAN ENTRECOTE

1 UI

1 LT KALFSFOND

3 TAKJES TIJM

2 TAKJES ROZEMARIJN

SCHEUT MADEIRA

### **Saus**

Bak afsnijdsels en gesnipperde ui goed bruin in wat olie. Voeg kalfsfond, kruiden en Madeira toe en laat zachtjes trekken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

### KNOLSELDERIJ

1 KNOLSELDERIJ

GEROOKTE OLIJFOLIE

### **Knolselderijpuree**

Maak de knolselderij schoon en snij het in stukken. Gaar de knol in gezouten water en draai glad in de Magimix. Breng op smaak met zout, peper en een weinig gerookte olijfolie.

### MOSTERDZAAD

20 GR MOSTERDZAADJES

BEETJE APPELSAP

### **Mosterdzaad**

Breng mosterdzaadjes aan de kook in een laagje water. Spoel af met koud water. Herhaal twee keer en laat daarna de zaadjes marineren in appelsap.

---

**GROENTEN**

---

2 COURGETTEN

---

½ BLOEMKOOL

---

3 STENGELS BLEEKSELDERIJ

---

1 RETTICH

---

2 KOOLRABI

---

2 RAUWE RODE BIETEN

---

---

VENE CRESS

---

**WE DRINKEN ERBIJ:****POGGIO AI GINEPRI ROSSO****2015 - TENUTA****ARGENTIERA****Groenten**

Maak balletjes van de courgette en rettich met behulp van de kleinste parisienneboor. Snij bloemkoolroosjes, bleekselderij, koolrabi en rode biet in blokjes ter grootte van de balletjes. Kook alle groenten afzonderlijk beetgaar en spoel koud onder stromend water.

Warm de groenten kort in wat olie vlak voor het opdienen.

**Eindbewerking en presentatie**

Leg een plak vlees midden op de borden en lepel wat saus rondom. Maak een streep knolselderijpuree aan één kant en een quenelle uiencompote aan de andere kant van het vlees. Verdeel de groenten over het vlees en versier met mosterdzaadjes en blaadjes vene cress.

**(Wine Spectator 93 punten!!!!)**

Bij het klassieke vleesgerecht een super-Toscaan, maar eentje die stukken minder kost dan een Tignanello (tegen de €100,-)

Grote jongens (o.a. van de familie Antinori) die niet tevreden waren met de traditionele druif Sangiovese gingen experimenteren met Franse druivensoorten. En met groot succes uiteindelijk.

Ook deze komt van de familie Antinori en heeft als basis de druiven : 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot. Soms zit er ook nog een paar procent petit-verdot in, wat ten koste gaat van de Syrah. Na ontstelen en zachte kneuzing werden de verschillende druivensoorten afzonderlijk gevinifieerd. Fermentatie en rijping vonden plaats in roestvrij stalen vaten gedurende 15-20 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van 28° C. Een deel van de wijn werd vervolgens overgeplaatst op eiken en 8 maanden gelagerd. Intens en diep ruby kleur met paarse reflexen. De neus is fris smaak van rijpe kersen en bramen. De smaak is vol en heeft een evenwichtige structuur; de tannine is aanwezig, maar in harmonie met de zuren.

Argentiera dankt zijn naam aan het Italiaanse woord 'argento' wat zilver betekent. Dit refereert aan de vele zilverbijnen van vroeger. Het bedrijf is eigendom van de broers Corrado en Marcello Fratini en de beroemde Piero Antinori. De wijngaarden van Argentiera liggen het dichtst bij de zee en zijn tevens de meest hoog gelegen van het gebied. De omstandigheden zijn hier perfect voor de productie van hoogwaardige rode wijnen.

# Amandelcrème met aardbeien

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## AMANDELCRÈME

500 GR AMANDELPOEDER

1 ½ LT MELK

2 VANILLESTOKJES

15 BLAADJES GELATINE

250 GR SUIKER

1 LT SLAGROOM

CA 1 DL COINTREAU

## **Amandelcrème**

Breng amandelschaafsel met melk, suiker en vanillestokjes al roerend aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Zeef het mengsel en los de gelatine erin op. Klop slagroom lobbige en spatel door het mengsel. Breng voorzichtig op smaak met Cointreau en stort het in een gastrobak. Laat opstijven in de koeling.

## AARDBEIEN

3 DOOSJES AARDBEIEN

## **Aardbeien**

Maak de aardbeien schoon en snijd ze in gelijke stukjes.

## SAUS

5 DL AARDBEIENCOU LIS

3 EL PEDRO XIMINEZ AZIJN

12 EL ARBEQUINA OLIJFOLIE

## **Saus**

Meng aardbeien coulis, azijn en olijfolie met behulp van de staafmixer tot een emulsie. Proef en breng op smaak met poedersuiker en/of azijn.

## AMANDELSCHAAFSEL

75 GE AMANDELSCHAAFSEL

## **Amandelschaafsel**

Spreid amandelschaafsel op bakpapier op een gastroplaat. Rooster het schaa fsel goudbruin in een oven van 175°C. Kijk regelmatig dat het schaa fsel niet te donker wordt. Haal uit de oven en laat afkoelen.

2 DOOSJES HONNY CRESS

## **Eindbewerking en presentatie**

Maak quenelles van de amandelcrème en verdeel over de borden. Verdeel de aardbeien naast de crème en lepel de saus over. Versier met amandelschaafsel en Honny cress.

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**ELIO PERRONE SOURGAL**  
**MOSCATO**

Aardbeien en amandelen...Mmmmm. Dat mooie einde van dit verrukkelijke menu vraagt om een laag alcoholische wijn. En dan kom je al snel terecht bij de moscato, maar zoek dan maar eens een hele goeie. Deze van Perrone is super, dat durven we echt te zeggen.

De druiven vergisten in druktanks tot het de gewenste alcohol 5% heeft bereikt (parzialmento fermentato). Vervolgens wordt de gisting gestopt door te koelen naar 0 °C waarna een strenge filtratie plaatsvindt. Onder druk wordt de wijn gebotteld waardoor de wijn licht mousserend blijft in de fles. De wijn biedt het typische kenmerk van muskaat met overrijpe appel en abrikoos. De smaak is mild en vriendelijk met een aangename frisheid in de afdronk.

Wijnhuis Perrone, gelegen in de heuvels van Castigline Tinella, produceert sinds eind 1800 wijn. In navolging van de generaties wijnmakers voor hem, wordt dit wijnhuis sinds 1989 geleid door Stefano Perrone, voormalig Italiaans motorcross kampioen. Vandaag de dag ligt de moderne wijnmakerij direct aan de rand van een van de meest prestigieuze wijngaarden, de Sourgal. De totale oppervlakte van het bedrijf bestaat nu uit 11 hectare wijngaarden, allemaal geplant op de heuvels.