



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu september 2019

Watermeloentartaar met feta

Zalm tataki met komkommer

Kabeljauw met kokkels

Anjouduif met pastinaak en blauwe bessen

Yoghurtsorbet met sinaasappel en zoute mascarpone

Wijnen zijn afkomstig van

De Gouden Ton

Watermeloentartaar

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

WATERMELOEN

1,5 KG WATERMELOEN (PITLOOS)

OLIJFOLIE

MALDONZOUT

TOMATENJAM

1 ½ KG TOMATEN

3 TENEN KNOFLOOK

75 GR OLIJFOLIE

75 GR BOTER

75 GR SUIKER

2 TL KANEEL

FETA

450 GR FETA

CŒUR DE BŒUF

5 CŒUR DE BŒUF

OLIJFOLIE

BALSAMICO

CROUTONS

ZUURDESEMBROOD

BASILICUM CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Villa Wolf – Pinot Noir Rosé uit de
Pfalz**

Watermeloen

Schil de watermeloen en snij in stukken. Vacuummeer de watermeloen en leg in koeling. Vlak voor het opdienen de meloen in tartaar snijden en op een zeef laten uitlekken. Breng op smaak met olijfolie en Maldonzout.

Tomatenjam

Snij de tomaten in stukken. Snij de knoflook in dunne plakjes. Fruit de knoflook zachtjes goudbruin in olijfolie. Voeg de tomaten, boter, suiker en kaneel toe en laat zachtjes pruttelen tot jam consistentie. Zeef de tomatenjam en breng op smaak met zout en peper.

Feta

Dep de feta droog en hak tot een grof kruim.

Cœur de bœuf

Snij de cœur de bœuf in plakken van 1 cm. Marineer de plakken in olijfolie en balsamico.

Croutons

Snij de korsten van het brood en snij in dobbelstenen van 1 cm. Bak de croutons in olijfolie goudbruin en bestrooi met wat zout.

Eindbewerking en presentatie

Steek de cœur de bœuf uit met een ring van 8-10 cm. Smeer wat tomatenjam hierop. Leg de plak onder in de ring en duw hier 2 cm watermeloentartaar op. Strijk glad en verdeel een laagje feta hierop.

Leg de torentjes midden op de borden en versier met croutons, basilicum cress en een lepel olijfolie.

Bij het zoet van de watermeloen en tomaten kozen we deze rosé. Alleen de feta gaat niet voor 100% samen, maar de rest is een uitstekend huwelijk.

De blauwe druivensoort Pinot Noir staat aan de basis van deze sympathieke rosé. De druiven krijgen een heel korte inweektijd zodat er een mooie zalmrose kleur ontstaat. Daarna worden ze zachtjes geperst. Vervolgens vindt er een koele vergisting plaats om zoveel mogelijk fijne, fruitige geuren en smaken te behouden.

Dit in 1756 in de Pfalz opgerichte domein behoorde twee eeuwen lang tot de toonaangevende wijnbedrijven van de streek. Na een periode van terugval was het wijnwervelwind Ernst Loosen die in 1996 de wijngaarden en wijnproductie overnam, een frisse bries door het bedrijf blies en de naam Wolf weer in het kwaliteitsdaglicht plaatste. Hij werd eerder uitgeroepen tot “Beste Wijnmaker” van Duitsland. De Pfalz regio is gelegen tussen het Haardt gebergte en de Rijn, net ten noorden van de Franse Elzas en is zo tegen de Atlantische invloeden beschermd. Door deze beschermde ligging is het één van de warmere en drogere wijngebieden van Duitsland. Om de kwaliteit van de wijngaarden en het druivenmateriaal hoog te houden, ligt de nadruk op duurzame wijnproductie. Dit alles in combinatie met de ondergrond van verweerd zandsteen, brengt pure, smaakvolle, rijk fruitige en mooi mineralige wijnen voort die de authenticiteit van het Pfalz terroir presenteren.

Zalm tataki met komkommer

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

ZALM

1,5 KG ZALMZIJDE (ZONDER VEL)

ZWARTE SESAMZAAD

KOMKOMMERSPAGHETTI

4 KOMKOMMERS

2 DL WATER

2 DL WITTE WIJN AZIJN

200 GR SUIKER

VINAIGRETTE

1 KOMKOMMER

1 RODE UI

¼ BOS KORIANDER

½ RODE PEPER

50 GR JAPANSE SOJASAU

SCHEUT WITTE WIJN

1 ½ LIMOEN

SESAMOLIE

SOJASAU

ACCLA CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Abadia de San Campio Albariño
van Terras Gauda**

Herkomstbenaming: DO Rías
Baixas, Galicia
100% albariño

Zalm

Snij de zalm in lange banen van 4-5 cm. Vlak voor het opdienen de zalm droogdeppen en insmeren met zonnebloemolie. Breng een RVS pan op hoog vuur op temperatuur. Bak de zalm op ieder zijde kort. Rol de zalm in de sesam en snij in dunne plakken.

Komkommerspaghetti

Breng water, suiker en azijn aan de kook. Roer tot de suiker is opgelost en laat afkoelen. Schil de komkommer en snij de uiteinden eraf. Maak er “spaghetti” van met behulp van de machine. Marineer de komkommer 20 minuten in de zoetzuur en laat uitlekken op een zeef.

Vinaigrette

Schil de komkommer en snij in de lengte doormidden. Lepel de zaadjes uit de komkommer. Snij komkommer en rode ui in piepkleine brunoise. Hak koriander fijn. Snij rode peper tot “suiker”. Klop sojasaus, witte wijn en limoensap tot een vinaigrette en roer komkommer, ui, koriander en rode peper erdoor.

Eindbewerking en presentatie

Neem een vleesvork of keukenpincet en draai lange rollen van de komkommer. Leg op de borden. Schik plakjes zalm ernaast. Lepel enkele eetlepels vinaigrette over de komkommer. Druppel wat sesamolie en sojasaus over zalm en versier met Accla cress.

Bij dit mooie en zeer smakelijke gerecht met Japanse roots, is deze wijn uit het Noord Westen van Spanje een goddelijke combinatie. De wijn van 100% Albariño heeft een verleidelijke frisheid met aroma van citrusvruchten en het ziltige van de nabije Atlantische oceaan. De wijn bezit meer kracht dan de gemiddelde witte wijn, omdat hier de schillen een tijdje meegaan nadat de duiven zacht gekneusd zijn. Na een uurtje of zes inweking mogen ze eruit, maar hebben ondertussen de kracht uit de schil en enige kleur afgegeven. De wijn krijgt daardoor meer structuur.

De most verblijft 72 uren in een tank om bij 8-10°C op natuurlijke wijze door bezinking te worden gezuiverd. De gisting vindt plaats op RVS tanks en duurt 21-30 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van 17-19°C. Terras Gauda gebruikt een speciale ‘startcultuur’ voor het gisten, op basis van de in de eigen wijngaarden gevonden gistcellen. Om de frisheid van de wijnen te waarborgen vindt geen malolactische gisting plaats. Door koude stabilisatie bij -2°C is de zuiverheid van de wijn gegarandeerd. Tot en met het bottelen worden de jonge wijnen onder beschermende atmosfeer gehouden.

Terras Gauda is een van de toonaangevende wijnbedrijven in Galicia.

Kabeljauw met kokkels

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KABELJAUW

1 ½ KG KABELJAUWHAAS

300 GR WITTE MISO

250 GR MERIN

200 GR SAKE

Kabeljauw

Breng miso, merin, sake en wat water aan de kook. Roer tot de miso opgelost is en laat zachtjes doorkoken tot een dikke saus. Laat afkoelen. Portioneer de vis in stukken van 90 gram. Kwast de vis rijkelijk in met de misosaus en laat 30 minuten marineren. Gaar de vis 15 minuten in de combi-stoom oven van 42°C tot de lamellen los laten als je erop drukt. Brandt de vis kort met de brander vlak voor het opdienen.

KOKKELS

1 KG KOKKELS

2 SJALOTTEN

2 DL WITTE WIJN

2 LAURIERBLAADJES

Kokkels

Was de kokkels. Snipper de sjalotten en laurier en zet aan in wat olie. Voeg kokkels en witte wijn toe en laat 2 minuten op hoog vuur garen. Roer voortdurend door. Giet kokkel af in een zeef en vang het vocht op. Haal de kokkels uit de schelpen en bewaar in de afgekoelde kookvocht.

HOLLANDAISE

2 DL WITTE WIJN

1 DL AZIJN

2 BLAADJES LAURIER

1 SJALOT

1 EL ZWARTE PEPERKORRELS

7 EIDOOIERS

1 BOS WATERKERS

100 GR MISO

150 GR BOTER

Hollandaise

Blancheer de waterkers 15 seconden in kokend water. Doe direct over in ijswater en dep daarna droog. Doe de waterkers in de blender en pureer glad. 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, waterkerspuree en miso 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 zeef in de ISI-fles. Breng op druk met twee patronen. Houd warm in een pan met warm water.

ZEEGROENTEN

1 BAKJE OYSTER BLAD

1 BAKJE DULSE

1 BAKJE ARAME

1 BAKJE WAKAME

1 BAKJE ZEESLAZEESELA

Zeegroenten

Was de zeegroenten grondig. Dep droog en breng op smaak met een paar eetlepels olijfolie en azijn. Snij het oysterblad in stukken.

Eindbewerking en presentatie

Leg een pluk zeegroenten op de borden en verdeel de kokkels hierover. Leg een moot black cod naast de groenten en spuit een toef misohollandaise op de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:

Vignoble Alain Robert - Vouvray Empreinte

Regio: Vouvray, Anjou-Saumur,
Loire, Frankrijk
Druivenras(sen): chenin blanc

Moeilijk gerecht om de juiste wijn bij te kiezen. De smaken op het bord lopen zo uiteen, dat we gekozen hebben voor de kokkels en hollandaise als uitgangspunt.

De miso op de cod is zo verschrikkelijk overheersend, dat er eigenlijk alleen een zwaar tanineuse wijn ertegenover kan staan. Maar we gingen toch voor wit, maar dan een van de Chenin Blanc. Een druif die nogal veel kanten aankan door zijn complexe karakter. Een beetje zoet, mooi fris zuur en mineralig. In de smaak limoen, peer en volgens de deskundigen ook lindebloesem.

Gelukkig ging het uitstekend samen met de groene hollandaise en de kokkels waren eveneens zeer tevreden dat ze hierin mochten verder zwemmen.

Wijngaard & Vinificatie: Begin oktober worden de druiven geplukt, waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatieruimte krijgen de druiven een koude inweking van ongeveer 12 uur voor meer aroma-extractie. Daarna volgt persing en krijgt het sap 24 uur rust om de grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men het schone sap de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan, voor 1/3 in houten vaten en voor 2/3 in roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en een rijping op de 'lie'. Na ongeveer 8 maanden wordt de wijn geassembleerd, licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, strogeel van kleur. In de neus aroma's van limoen, peer, acacia en lindenbloesem. In het smaakpalet tonen van citroen, geel steenfruit en een duidelijke mineralige toets, die gepaard gaan met een afdronk met frisse zuren.

Wijngaard & Vinificatie: Begin oktober worden de druiven geplukt, waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatieruimte krijgen de druiven een koude inweking van ongeveer 12 uur voor meer aroma-extractie. Daarna volgt persing en krijgt het sap 24 uur rust om de grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men het schone sap de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan, voor 1/3 in houten vaten en voor 2/3 in roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en een rijping op de 'lie'. Na ongeveer 8 maanden wordt de wijn geassembleerd, licht gefilterd en gebotteld.

Anjou duif met pastinaak en blauwe bessen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

DUIF

8 ANJOU DUIVEN

2 BOLLEN KNOFLOOK

8 TAKJES ROZEMARIJN

16 TAKJES TIJM

Duif

Snij de poten en vleugels van de duiven maar laat zoveel mogelijk vel aan de borstjes. Haal de duiven leeg. Snij de knoflook stukken. Prop de knoflook, rozemarijn en tijm in de duiven. Braad de druiven rondom goudbruin aan in hete olie. Laat 5 minuten garen in een oven van 150°C en laat de duiven daarna 10 minuten rusten. Snij de borstjes van het karkas.

SAUS

DUIVEN VLEUGEL EN POTEN

1 WORTEL

1 UI

5 TENEN KNOFLOOK

1 LT KIPPENFOND

2 EL ALLSPICE/PIMENT

2 EL KOFFIEBONEN

Saus

Bak de duivenresten flink aan in wat olie. Voeg de gesneden groenten toe en laat nog even mee bakken. Voeg kippenfond en zoveel water dat alles onder staat en laat rustig inkoken tot de helft. Zeef de jus en doe weer over in een pan. Plet de allspice/piment en koffiebonen en voeg toe aan de jus. Laat even opkoken en proef. Zeef de saus en klop olijfolie erdoor tot een glanzend saus. Breng op smaak met zout en peper.

PASTINAAK

500 GR PASTINAAK

Pastinaak

Schil en snij pastinaak in gelijke stukken. Kook gaar in gezouten water. Leg de pastinaak op een gastroplaat en kleur met de brander vlak voor het opdienen.

PASTINAAKPUREE

1 KG PASTINAAK

250 GR GEZOUTEN BOTER

SCHEUTJE MELK

SCHEUTJE SLAGROOM

Pastinaakpuree

Schil en snij pastinaak in gelijke stukken. Kook gaar in gezouten water. Maak een donkere beurre noisette van de boter. Doe de pastinaak in de Magimix en draai glad. Voeg al draaiend de beurre noisette toe en voeg een scheutje melk en slagroom toe tot een niet te dunne crème. Breng op smaak met zout en peper.

BLAUWE BESSEN

500 GR BOSBESSEN

2 EL SUIKER

Blauwe bessen

Verwarm bosbessen met suiker en enkele eetlepels water maar laat de bessen niet knappen.

GRAAN

200 GR BULGUR

200 GR WITTE QUINOA

CREME FRAICHE

2 EL MOSTERDZAAD

Granen

Kook bulgur en quinoa gaar in gezouten water. Giet af en roer zoveel crème fraîche erdoor dat alles pakt. Breng op smaak met zout, peper en mosterdzaad. Houd warm.

GEPOFTE QUINOA

50 GR WITTE QUINOA

Gepofte quinoa

Kook quinoa gaar in gezouten water. Giet af de dep goed droog. Spreid uit over een gastroplaat en laat in een oven van 70°C verder uitdrogen. Doe de quinoa in een diepe pan met een eetlepel olie. Verwarm de pan en blijf schudden/roeren tot de quinoa gepofte is. Let op dat het niet verbrand.

TRUFFELOLIE

Eindbewerking en presentatie

Doe de gepofte quinoa in een bekken. Maak een quenelle van de granen en leg op de borden. Maak een streep van de pastinaakpuree. Verdeel de pastinaakpuree over de borden. Lepel de bosbessen op de borden. Snij de duivenborsten in de lengte doormidden. Smeer wat olie op het huid van de borsten en doop ze in de gepofte quinoa. Lepel wat saus op de borden. Druppel wat truffelolie over de pastinaakpuree.

WE DRINKEN ERBIJ:

Bordeaux Supérieur rouge

Grand Village

Druivenras(sen): merlot 85% en
cabernet franc 15%

Prachtig gerecht om een klassieker bij te drinken. Een pareltje uit de Bordeauxstreek (Rechteroever)

Van de makers van de onbetaalbare Château Lafleur (meer dan 1000 euro de fles hahaha)

Maar wij betalen minder voor deze superwijn, die vlakbij

Pomerol vandaan komt, maar niet zo mag heten en daarom voor ons beschikbaar...

Wijnbedrijf: Dat Jacques en Sylvie Guinaudeau wijn kunnen maken, hebben ze ondertussen wel bewezen. Sinds 1985 hebben zij in Pomerol het beheer van Château Lafleur overgenomen. Om Robert Parker maar even te quoten: "one of the most distinctive, most exotic, and greatest wines. Not only in Pomerol, but in the world." Helaas met navenant astronomische prijzen, voor minder dan 1.000 euro per fles zal Château Lafleur amper tot niet te vinden zijn. Het is dan eigenlijk opmerkelijk dat de wijnen van het familie wijngoed Château Grand Village, waar de Guinaudeau's al sinds 1650 wonen en wijn maken, niet bekender zijn. De belangrijkste reden is waarschijnlijk dat de wijnen van het 17,5 hectare grote Château Grand Village het slechts met de weinig tot verbeelding sprekende appellation Bordeaux Supérieur moeten doen. Aan de kwaliteit van de wijnen van Château Grand Village kan het niet liggen, de wijngaarden liggen bij het dorp Mouillac net buiten de appellation Fronsac en al het werk in de wijngaarden en wijnkelder wordt gedaan door exact hetzelfde team dat ook verantwoordelijk is voor de wijnen van Château Lafleur.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14%. Somber diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen en pruimen, een hint van geroosterde rode paprika, jeneverbes en laurier. In het smaakpalet rijp klein rood en zwart fruit en gedroogde kruiden die in de afdronk begeleid worden door duidelijk aanwezige maar rijpe tannine.

Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 8 jaar na de oogst.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2015 89-91p

Neal Martin, 92-93p James Suckling, 17/20 Jancis Robinson, 92

Tim Atkin, 88-90p Antonio Galloni - 2014 90-91p James

Suckling.

Yoghurtsorbet met sinaasappel

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

SINAASAPPELSTROOP

20 SINAASAPPELS

YOGHURTSORBET

1 LT YOGHURT

200 GR SINAASAPPELSIROOP

500 GR SUIKER

MASCARPONE

500 GR MASCARPONE

2 GR ZOUT

SINAASAPPELS

5 SINAASAPPELS

LIMOEN

SINAASAPPEL

GEDROOGDE MOERBEIEN

LIMON CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Muscat de Rivesaltes - domaine
Gardies - Mas Les Cabes**

Druivenras(sen): muscat à petits
grains blanc 70%, muscat
d'alexandrie 30%

Sinaasappels

Pers de sinaasappels en kook het sap rustig in tot siroop. Verwijder alle velletjes uit 15 halve sinaasappels en leg ze in de vriezer.

Yoghurtsorbet

Doe yoghurt, suiker en sinaasappelstroop in de Magimix en draai glad.

Doe over in de ijsmachine en draai tot ijs. Vul de halve sinaasappels met de sorbet.

Mascarpone

Roer zout door de mascarpone en doe over in een spuitzak.

Sinaasappels

Snij de schil van de sinaasappels dik af. Snij de partjes los van de vliesjes.

Eindbewerking en presentatie

Was de limoenen en sinaasappels en droog ze. Leg een quenelle yoghurtsorbet midden op de borden. Spuit toefjes mascarpone rondom. Verdeel de sinaasappelpartjes rondom. Versier met gedroogde moerbeien en limon cress. Rasp wat limoen- en sinaasappelschil over het geheel. Lepel de rest van de sinaasappelsiroop over de borden.

Een lekkere alcoholische dessertwijn.

Na de handmatige pluk worden de rijpe muscat druiven apart geselecteerd en gevinifieerd. De muscat à petits grains blanc krijgt eerst een schilweking van een dag terwijl de muscat d'alexandrie direct pneumatisch geperst wordt en men dit sap 12 uur lang laat rusten om grovere bestanddelen te laten bezinken. Dit wordt gevolgd door een op 18 tot 20°C temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks. Tijdens het gisten, wordt al in een vroeg stadium beetje bij beetje eau de vie de vin (wijnalcohol) toegevoegd, dit is de 'mutage'. De gisting stopt op deze manier en er blijft een groot deel van de onvergiste suikers in de wijn aanwezig. De toegevoegde eau de vie zorgt ervoor dat het uiteindelijke alcoholpercentage van de Muscat de Rivesaltes op minimaal 15% alcohol uitkomt met daarnaast nog minimaal 125 gram restsuiker. Vervolgens rijpt de wijn op de lies op rvs-tanks om na acht maanden licht gefilterd, gebotteld te worden. Dit hele proces verloopt volgens biologische en/of biologisch dynamische regels en voorschriften.

Deze wijn heeft 15,5% en heet zo'n verleidelijke licht strogele kleur. In de neus aroma's van verse zoete muskaatdruiven, lychees, verveine en jasmijn. In het smaakpalet tonen van limoen en tropisch fruit, die worden gevolgd door een elegante afdrank met zacht frisse zuren.

Serveren: 8 tot 10°C. Bewaren: tot 3 jaar na de oogst.