



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu oktober 2019

Knoflookcustard

Frikandel

Heek met wortelpuree en beurre blanc

Wild zwijn met zuurkool

Wentelteeffe van beschuit met appel

**Wijnen zijn afkomstig van
Art of Wines**

Knoflookcustard

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

CUSTARD

<u>1 BOL KNOFLOOK</u>
<u>1 BOS BIESLOOK</u>
<u>500 ML MELK</u>
<u>4 EIEREN</u>
<u>4 EIDOOIERS (VAN DE FRIKANDEL)</u>
<u>400 GR ROOMKAAS</u>

BLADERDEEGSTENGELS

<u>10 ROOMBOTERBLADERDEEGPLAKJES</u>
<u>2 EL GROVE MOSTERD</u>
<u>1 EL MELK</u>
<u>200 GR GERASPTE CHEDDAR KAAS</u>
<u>2 EIEREN</u>
<u>2 EL MELK</u>
<u>MOSTERDZAAD</u>

SALADE

<u>75 GR ZEEKRAAL</u>
<u>2 BOSSEN WATERKERS</u>
<u>2 STENGELS BOSUI</u>
<u>3 EL OLJIFOLIE</u>
<u>3 EL LIMOENSAP</u>

WE DRINKEN ERBIJ:

**Weingut Thorle Rheinhessen
Weissburgunder**

Custard

Pel de bol knoflook en blancheer de tenen 3 maal in vers kokend water. Doe knoflook, bieslook en melk in de blender en draai glad. Zeef de massa en duw zoveel mogelijk door de zeef. Roer de knoflookmassa, eieren, dooiers en roomkaas glad. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over beboterde stalen bakjes. Zet de bakjes in een diepe gastrobak en schenk er heet water in. Gaar de custard 20 minuten in een oven van 160°C. Laat iets afkoelen.

Bladerdeegstengels

Laat de bladerdeeg tot gebruik in de diepvries (anders wordt het te zacht en moeilijk handelbaar). Roer mosterd en melk tot een papje. Besmeer 5 plakjes bladerdeeg met het papje. Doe de resterende bladerdeeg meteen terug in de vriezer! Verdeel de geraspte kaas over het bladerdeeg. Leg 5 plakjes bladerdeeg op de belegde plakjes en druk iets aan met de deegroller. Snij dunne reepjes (1,5 cm) van het bladerdeeg. Pak ieder reepje en draai ze tot 'wokkels'. Klop eieren met melk los en kwast ieder reepje in. Besprenkel de reepjes met wat mosterdzaad en leg op een stuk bakpapier (niet te dicht op elkaar). Bak de wokkels 25 minuten goudbruin in een oven van 180°C. Laat afkoelen op een rooster.

Salade

Klop olijfolie en limoensap tot een vinaigrette. Breng op smaak met zout en peper. Controleer op zuurgraad (voeg eventueel wat poedersuiker toe). Controleer de zeekraal op harde uiteinden en snij die weg. Pluk de blaadjes van de waterkers. Droog zo nodig in de slacentrifuge. Snij de bosui in dunne ringen. Vlak voor het opdienen de salade husselen met de vinaigrette.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de salade over de borden. Zet de custard ernaast en versier met stengels bladerdeeg.

In de opbouw van het menu zochten we naar een frisse geurige witte wijn, die de custard, bladerdeegstengels en salade aankan.

De gebroeders Cristophe en Johannes Thorle namen in 2006 het wijnbedrijf van hun ouders over. Zij transformeerden het bedrijf, waar bulkwijnen werden gemaakt, tot een modern vernieuwend wijnbedrijf. Zij lieten de schillen 18 uur inweken in het druivensap. | Ook gingen zij gebruik maken van de natuurlijke gisten en lieten zij de wijn 4 maanden rusten op de afgestorven gistcellen. Hiermee ontstond wijn die niet te vergelijken was met de wijn die hun ouders produceerden.

Een Weissburgunder (ook wel Pinot Blanc) met diepgang en complexiteit.

Frikandel

Schilo van Couvoorden

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

FRIKANDEL

30 LANGOUSTINES

30 GAMBA'S

3 EETLEPELS PANKO

1 TL SHICHIMI TOGARASHI

1 TL GEMALEN KORIANDERZAAD

SCHEUT LANGOUSTINEROOM

2 EIWITTEN

ZOUT

LANGOUSTINEROOM

KOPPEN EN PANTSERS VAN DE
LANGOUSTINES

½ LT SLAGROOM

SCHEUT COGNAC

1 STENDEL CITROENGRAS

5 CM VERSE GEMBER

5 CM VERSE LAOS

SAFFRAANMAYONAISE

1 TL SAFFRAANDRAADJES

SCHEUT WITTE WIJN

2 EL SUSHIAZIJN

1 EIWT

MESPUNT XANTANA

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

TOMATENMAYONAISE

2 EL SUSHIAZIJN

1 EIWT

MESPUNT XANTANA

1 EL TOMATENPUREE

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

Frikandel

Pel de langoustines en gamba's en snij ze doormidden. Haal het darmpje eruit. Geef de koppen en schalen van de langoustines door aan de langoustineroom. Doe alle ingrediënten bij elkaar in de Magimix. Draai tot een dikke pasta. Verdun eventueel met nog een beetje langoustineroom. Breng goed op smaak met zout. Doe de massa in een spuitzak. Leg twee stukken plasticfolie op elkaar op de werkbank. Spuit een "worst" ter dikte van een frikandel op het plastic en rol strak op. Gaar de worst(en) 20 minuten in de stoomoven van 80°C. Laat afkoelen in de vriezer en snij in 15 frikandellen. Snij de frikandellen in over de lengte en frituur ze bruin in olie van 170°C tot ze boven komen drijven en laat uitlekken op keukenpapier.

Langoustineroom

Zet de koppen en pantsers aan in een beetje olie. Hak citroengras, gember en laos fijn en voeg toe. Voeg een scheut cognac toe en flambeer. Voeg slagroom toe en laat 30 minuten trekken. Zeef de room en breng op smaak met zout.

Kook de rest van de room in als extra sausje bij de frikandel.

Saffraanmayonaise

Laat de saffraandraadjes wellen in witte wijn. Doe de saffraanwijn, sushiazijn, eiwitten en mespunt Xantana in de blender. Laat draaien tot mooi schuim. Voeg rustig de olie toe tot een dikke mayonaise ontstaat. Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

Tomatenmayonaise

Doe sushiazijn, eiwitten en mespunt Xantana in de blender en draai tot schuim. Voeg zonnebloemolie rustig toe tot een dikke mayonaise. Meng de tomatenpuree door de mayonaise. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitzak.

WODKAGELEI

5 DL DASHI

3 SJALOTTEN

7 GR AGARAGAR

3 GR GELATINE

SCHEUT WODKA

2 BAKJES GHOA CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:**Jean-Paul Brun Terres Dorees
Beaujolais Blanc Chardonnay****Wodkagelei**

Wel de gelatine in koud water. Kook de dashi en gesneden sjalotten rustig 10 minuten. Zeef de dashi en kook op met agaragar. Laat 2 minuten doorkoken en haal van het vuur. Los de gelatine op in de hete dashi. Voeg wodka toe naar smaak en stort op een gastroplaat. Zorg dat er een 1/2 cm laag is en laat opstijven in de koeling. Snij de gelei in blokjes.

Eindbewerking en presentatie

Leg een frikandel op de borden en decoreer met de twee mayonaises. Beetje langoustinesaus. Verdeel wat blokjes gelei erover en versier met blaadjes cress.

Een frikandel, maar dan een met mooie zachte smaken van langoustine en gamba's.

In de beaujolais is slechts 2% van de wijngaarden aangeplant met de chardonnay druif.

Jean-Paul Brun is eigenaar van het familie domein Terres Dorees in het zuiden van de beaujolais. Een eigenzinnige wijnmaker.

Geen chaptalisatie, geen houtrijping, minimaal zwavel gebruik en minimale filtering om zo een optimale expressie van de druif te verkrijgen.

In 1979 begon hij op 8 hectare met het verbouwen van de chardonnay.

Een mooie zachte en ronde wijn die goed samengaat met de subtiel smaak van deze frikandel.

Nicolaas Klei fiets er ver voor om.

Heek met wortelpuree

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

HEEK

2 KG HEEK MET VEL

Heek

Controleer de heek op graatjes en portioneer in 15 stukken. Bestrooi de vis met zout. Spoel na 15 minuten goed af. Dep droog. Bak de vis op het vel tot krokant is in wat olie. Voeg een flinke klont boter toe. Arroseeer de bovenzijde.

GEBRANDE MOSTERD

100 GR GROVE MOSTERD

FLINKE SCHEUT OLIJFOLIE

Gebrande mosterd

Verhit de olijfolie en doe de mosterd erbij. Blijf roeren tot alle vocht verdampt is en alleen gebrande mosterdkorrels over blijft.

WORTELPUREE

2 BOSSEN BOSPEEN

50 GR BOTER

Wortelpuree

Schil de bospeen en gaar ze in gezouten water. Doe de worteltjes over in de Magimix. Draai glad en voeg wat boter toe tot een puree ontstaat. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak. Houd warm.

BEURRE BLANC

2 DL WITTE WIJN

2 DL AZIJN

2 BLAADJES LAURIER

1 SJALOT

1 EL ZWARTE PEPEKORRELS

1 DL SLAGROOM

150 GR BOTER

Beurre blanc

Maak een castric van alle ingrediënten behalve slagroom en boter. Zeef de castric en doe terug in de pan. Voeg slagroom toe en kook iets in. Klop stukjes koude boter door. Breng op smaak met zout en peper. Klop schuimig met de staafmixer vlak voor het opdienen.

GEPOFTE BIETEN

1 RODE BIETEN

1 GELE BIETEN

250 GR BLOEM

125 GR GROF ZEEZOUT

1 EI

WATER

Gepofte bieten

Maak een deeg van bloem, zout, ei en net zoveel water tot het deeg soepel is. Rol het deeg uit tot een lap van 1 cm dik. Was de bieten en bedek ze met het zoutdeeg. Bak de bieten 2 uur gaar in een oven van 170°C. Laat iets afkoelen en haal het deeg van de bieten. Schil de bieten en snij ze in blokjes.

BIETENVEL

2 BIETENVELLEN

Bietenvel

Frituur de bietenvellen kort in olie van 170°C en laat uit lekken op keukenpapier. Dan pas wordt het krokant. Breek de bietenvellen in kleine stukjes.

2 BAKJES ZORRI CRESS

2 BAKJES SALTY FINGERS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Mirabelle du Chateau de la
Jaubertie Bergerac blanc**

Eindbewerking en presentatie

Maak een ring van wortelpuree met een doorsnee van 10-12 cm. Beleg de ring met blokjes biet, stukjes bietenvel, gebrande mosterdzaadjes en blaadjes cress. Leg een stuk heek midden in de ring met het vel naar boven. Lepel de beurre blanc rondom de vis.

Zoet van de wortelpuree, zuur van de beurre blanc en aards van de bieten.

Hier past een wijn bij met een breed smaakpalet.

Deze witte Bergerac wordt gemaakt van 80% sauvignon en 20% semillon en is goed te vergelijken met een witte graves. De streek Bergerac ligt tegen de bordeaux aan, maar het klimaat is iets heter en droger, wat gunstig is voor biologische teelt. Men werkt er ook duurzaam: regenwater wordt opgevangen, de flessen zijn van gerecycled glas.

Omliggende percelen worden aangeplant met gewassen die vogels aantrekken, die op hun beurt schadelijke insecten vangen. 20% van de druiven ondervindt houtlagering in gebruikte fusten. Een aromatische wijn, sappig, frisdroog met een mooie lengte.

Wild zwijn met zuurkool

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

WILD ZWIJN

15 BOTJES WILD ZWIJN RACK

5 TAKJES ROZEMARIJN

250 GR BOTER

ZUURKOOL

500 GR ZUURKOOL

75 RAUWE ZILVERUITJES

4 LAURIERBLAADJES

125 GR BOTER

2 DL SLAGROOM

SAUS

AFSNIJDELS VAN DE ZWIJN

1 L KALFSFOND

CHIPS

2 PASTINAKEN

2 SCHORSENEREN

PADDENSTOELEN

2 BAKJES WITTE

BUNDELZWAMMEN

2 BAKJES BRUINE

BUNDELZWAMMEN

WE DRINKEN ERBIJ:

**Weingut Jurgen von der Mark
Baden Engertstein
Spatburgunder**

Wild zwijn

Krab de botjes schoon en fatsoeneer het vlees. Bestrooi het vlees met zout en peper en braad rondom bruin in rijkelijk veel boter. Voeg takjes rozemarijn toe en gaar het zwijn 10 minuten in een oven van 160°C. Dek af met aluminiumfolie en laat 15 minuten rusten. Snij de zwijnsrack in koteletjes.

Zuurkool

Doe de zilveruitjes even in kokend water en verwijder de velletjes. Smelt boter in een pan en fruit de zilveruitjes kort. Voeg zuurkool met aanhangend vocht toe en laurierblaadjes. Stoof zuurkool gaar en zacht met gesloten deksel. Haal de zilveruitjes uit de zuurkool en laat even stoven in de saus. Klop slagroom lobbige en spatel door de zuurkool.

Saus

Bak de afsnijdsels bruin in wat olie. Voeg witte wijn toe en laat inkoken. Voeg kalfsfond toe en laat wat inkoken. Zeef de saus en voeg de zilveruitjes toe. Laat even mee trekken en zeef de uitjes uit de saus. Breng de saus op smaak met zout en peper.

Chips

Schil de pastinaak en boen de schorseneren schoon. Maak lange banen met behulp van een dunschiller van de pastinaak en schorseneren. Frituur de slierten krokant in olie van 160°C en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat zout.

Paddenstoelen

Bak de zwammen kort in boter op hoog vuur.

Eindbewerking en presentatie

Leg een plak zuurkool midden op de borden. Leg een kotelet tegen de zuurkool aan. Verdeel zilveruitjes en paddenstoeltjes over de borden. Lepel saus op de borden en versier met slierten pastinaak en schorseneren.

De zuurkool bepaalt hier de wijnkeuze. Wij kozen hier voor een Spatburgunder met bourgondische allure en niet voor een krachtige zware wijn als bijvoorbeeld een Barolo, afgestemd op het wild zwijn. Ten zuiden van Freiburg, op de hoogte van Basel bezit de talentvolle wijnmaker en Master of Wine Jurgen von der Mark 8 hectaren grond, waarvan het merendeel met de spatburgunder is beplant. De wijngaard ligt op de Tuniberg, een heuvel iets ten zuiden van het imposante Kaisersthul-gebergte. Het wijngaardbeheer gebeurt volgens biologische principes. Na de vergisting rijpt de wijn ongeveer 15 maanden in kleine eiken vaten, waarvan 10% nieuw. Een wijn met een heldere rode tint en iets evolutie en een fraai aroma van rijpe kersen, kruiden en eikenhout. De smaak is elegant en evenwichtig met een aanhoudende afdronk van rijp rood fruit en vanilletonen.

Wentelteefje met appel en kaneelroomijs

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

WENTELTEEFJE

2 SUIKERBRODEN

4 EIEREN

1 DL MELK

75 GR SUIKER

1 CITROEN

GEKLAARDE BOTER

POEDERSUIKER

APPEL

8 ELSTAR APPELS

POEDERSUIKER

KANEELROOMIJS

5 DL MELK

5 DL SLAGROOM

2 TL KANEELPOEDER

200 GR SUIKER

16 DOOIERS

ROZIJNEN

50 GR ROZIJNEN

50 GR KRENTEN

3 DL WITTE PORT

WALNOTEN

WALNOTEN

SUIKER

Wentelteefjes

Klop melk met eieren, suiker en citroensap tot de suiker opgelost is. Snij het brood in plakken van 3 cm dikte. Verdeel de plakken suikerbrood over een gastrobak en schenk het eimengsel erover. Laat 10 minuten weken en bak de wentelteefjes voorzichtig goudbruin in geklaarde boter. Bestrooi ze met poedersuiker en karamelliseer met de brander.

Appel

Schil de appels en snij in kwarten. Bak de appels in boter. Strooi tijdens het bakken wat poedersuiker over de appels en laat karamelliseren. Laat de appels iets afkoelen.

Kaneelroomijs

Leg een gastroplaat in de vriezer. Breng melk, slagroom, helft van de suiker aan de kook. Roer kaneelpoeder door het mengsel en proef; voeg naar smaak meer kaneel toe. Breng opnieuw aan de kook. Klop dooiers met de andere helft van de suiker tot crème. Giet een beetje van het hete mengsel al kloppend door de crème. Giet de crème al kloppend door het melk mengsel en verwarm al roerend tot 75°C. Zeef de massa en draai er ijs van met behulp van de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en leg op de koude gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

Rozijnen

Breng rozijnen, krenten en port aan de kook en haal van het vuur. Doe over in de ISI-fles en breng op druk met 2 patronen. Vlak voor het opdienen de druk van de fles halen (fles rechtop laten staan en het gas eruit laten ontsnappen).

Walnoten

Maak een karamel van suiker en water. Als de karamel donkerblond in de walnoten in de pan doen en zorg dat alle noten bedekt worden met een laagje karamel. Laat afkoelen en hak de noten grof.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de wentelteefjes over de borden. Plaats twee stukjes appel op de beschuiten. Verdeel de rozijnen, krenten en port over de borden. Leg een quenelle tegen de wentelteefjes aan en bestrooi met stukjes walnoot.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Venancio da Costa Lima
Moscatel de Sebutal Pioneiro**

Voldoende zoet en eieren in dit gerecht samen met de kaneel en krenten en rozijnen om een mooie Moscatel te schenken.

Hoewel diepgeworteld in de traditie van de streek zorgen ze bij Venancio da Costa Lima voor een eigentijdse aanpak en gaan ze modernisering niet uit de weg. De moscatel de Sebutal wordt gemaakt door de wijn kort met de schillen te laten gisten. Dan wordt met druivenalcohol de vergisting stopgezet en krijgen de schillen ruim 5 maanden de tijd om hun aroma's aan de wijn af te geven. Daarna volgt een houtrijping van 2 jaar. Zo ontstaat een bijzonder geurige, intense wijn met een volle smaak en lange afdronk.