



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu november 2019

Gerookte paling met rivierkreeftjes

Pompoenvelouté met hazelnootravioli en cèpes

Tarbot met knolselderij

Fazant met pastinaak

Brownie

Wijnen zijn afkomstig van

Wesseling Laren

Gerookte paling met rivierkreeftjes

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PALING

6 GEROOKTE PALINGEN MET VEL

PALINGCOULIS

PALING VELLEN EN GRATEN

1 LT KIPPENBOUILLON

XANTANA

VENKEL

2 VENKELKNOLLEN

1 SINAASAPPEL

OLIJFOLIE

MALDON ZOUT

STERANIJSOLIE

1,5 DL ZONNEBLOEMOLIE

6 STERANIJS

BLEEKSELDERIJ

3 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 DL SUSHIAZIJN

CITROENCRÈME

5 CITROENEN

50 GR SUIKER

50 GR GESMOLTEN BOTER

5 GR AGARAGAR

45 RIVIERKREEFTJES

500 GR CAMEMBERT

AFFILLA CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Riesling Wagner-Stempel
Wijngoed Siefersheim,
Rheinhessen**

Paling

Haal het vel van de palingen en duw de filets eraf. Snij ieder filet in 4 gelijke stukken. Geef alle afval door aan de coulis.

Palingcoulis

Breng de palingvellen en afval aan de kook in de kippenbouillon. Haal van het vuur het dek af en laat 30 minuten trekken. Zeef de coulis bindt licht met een mespunt Xantana. Indien er kippenfond gebruikt wordt, iets verdunnen.

Venkel

Maak de venkel schoon. Schaaf verticaal flinterdunne plakjes met behulp van de mandoline of snijmachine van de knollen. Doe de plakjes in ijswater om ze krokant te maken. Haal de venkel op het laatst uit het ijswater en dep droog. Rasp wat sinaasappelschil over de venkel en breng op smaak met olijfolie, sinaasappelsap, Maldon zout en gemalen korianderzaad.

Steranijsolie

Rooster de steranijs in een droge pan. Maal de steranijs fijn in de vijzel. Verwarm de olie met steranijs tot 50°C en haal van het vuur. Laat tot gebruik infuseren. Zeef de olie.

Bleekselderij

Schil de bleekselderij en snij het in kleine brunoise. Verwarm de sushiazijn tot het kookpunt en haal van het vuur. Voeg de bleekselderij toe en laat marineren tot gebruik.

Citroencrème

Boen de citroenen goed schoon onder stromend water. Schil de citroenen met een dunschiller zonder wit. Pers het sap uit de citroenen. Blancheer de schillen 3 keer in vers kokend water. Breng ½ dl (50 ml) water met agaragar aan de kook en laat 2 minuten zachtjes doorkoken. Doe citroenschillen, citroensap en suiker in de blender en draai glad. Voeg boter en agaragar water toe en laat goed mengen. Laat opstijven in de koeling en draai daarna tot een crème in de Magimix. Breng op smaak met wat zout en doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Snij de camembert in kleine blokjes. Leg een plukje venkel midden op de borden. Verdeel de blokjes camembert en bleekselderij rondom. Druppel een eetlepel steranijsolie rondom. Spuit wat dotjes citroencrème rondom. Verdeel de rivierkreeftjes en paling op de borden en schenk de palingcoulis over het geheel. Versier met Affilla cress.

Zie pompoenvelouté

Pompoenvelouté met ravioli en cèpes

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

VELOUTÉ

2 HAIKIDO POMPOENEN

3 SJALOTTEN

6 DL GROENTEBOUILLON

2 RODE PEPERS

1 TAK ROZEMARIJN

75 ML SLAGROOM

RAVIOLI

200 GR BLOEM

2 EIEREN

1 EL OLIJFOLIE

150 GR HAZELNOTEN

100 GR RICOTTA

ZOUT, PEPER

CÈPES

15 KLEINE

EELHOORNTJESBROOD

PARMEZAAN CHIP

6 VOLLE EL GERASPTE

PARMEZAANSE KAAS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Riesling Wagner-Stempel
Wijngoed Siefersheim,
Rheinhessen**

Velouté

Schil de pompoen indien gewenst. Snij de pompoen in stukjes. Snipper de sjalotten. Fruit sjalotten in boter tot ze beginnen te kleuren. Voeg pompoenstukjes toe en laat even mee bakken. Voeg groentebouillon toe en kook zachtjes tot de pompoen helemaal zacht is. Pureer de soep in de blender. Zeef de soep en voeg de slagroom toe. Laat inkoken tot het iets dikker is en breng op smaak met zout en peper.

Ravioli

Doe bloem, eieren, olijfolie en een snuif zout in de Magimix en draai er pastadeeg van. Laat 30 minuten rusten in plasticfolie. Rooster hazelnoten in een droge pan. Hak de noten fijn. Roer hazelnoten en ricotta door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Verdeel in 15 hoopjes. Rol het deeg uit met de pastamachine. Maak 15 grote ravioli en druk de randen goed dicht. Laat de ravioli op een theedoek rusten tot gebruik. Kook de ravioli gaar in ruim water.

Cèpes

Snij de cèpes in kwarten. Bak de paddenstoelen goudbruin in boter en olie. Voeg tijdens het bakken wat zout toe.

Parmezaan chip

Rasp de kaas fijn. Leg een ring van 10 cm op een stuk bakpapier in een gastroplaat. Bak goudbruin en krokant in een oven van 160°C. Laat afkoelen alvorens de chips van het bakpapier te halen.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de soep over de borden. Leg de ravioli midden in het bord. Verdeel de cèpes in de soep en leg de Parmezaanse kaas chip op de ravioli.

Dit wijngoed heeft in hoog tempo een grote naamsbekendheid verworven, mede door alle lovende woorden en beoordelingen in de Eichelmann-gids en door de Gault Millau.

De Porphyrbodems (Bodems bestaande uit stollingsgesteente) staan aan de basis van deze elegante wijnen met prachtig fijne zuren.

50% van de aanplant bestaat uit riesling, de 'koningin van de druivenrassen'. Deze druif staat bekend om zijn boeiende zurenspel en de wijze waarop hij zijn terroir kan reflecteren. Dat is ook in de basisriesling van Wagner-Stempel, de 'Gutswein', goed te proeven. Prachtige begeleider van zowel de paling als passend bij de pompoenvelouté, door zijn rijke schakering van zoeten en zuren

Tarbot met knolselderij

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

TARBOT

2 KG TARBOT (HEEL)

Tarbot

Snij de filets van de tarbot en geef de koppen en graten door aan de saus. Haal het vel van de filets en portioneer in 15 gelijke stukken. Kruid met zout en peper en bak in wat olie op de huidkant. Draai niet om. Voeg een flinke klont boter toe en arroseer regelmatig.

GRATENSAUS

GRATEN VAN DE TARBOT

AFSNIJDELS VAN DE TARBOT

1 UI

1 WORTEL

1 STENGEL BLEEKSELDERIJ

½ KNOL VENKEL

1 PREI

2 TENEN KNOFLOOK

1 LT VISBOUILLON

100 GR BOTER

Gratensaus

Rooster de koppen en graten 25 minuten in een oven van 190°C. Snij de groenten klein en karamelliseer in een pan met wat olie. Doe koppen/graten, afsnijdsels, groenten en visbouillon samen en laat ½ uur trekken. Zeef de saus en kook in tot een derde. Klop de klontjes boter door de saus met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met zout.

KNOLSELDERIJ

1 KNOLSELDERIJ

3 DL WITTE WIJNAZIJN

150 GR SUIKER

2 SJALOTTEN

1 ½ DL WATER

2 LAURIERBLAADJES

30 ZWARTE PEPERKORRELS

Knolselderij

Schil de knolselderij en snij het in kwarten. Snij flinterdunne plakjes van de knolselderij. Snij de plakjes in linten. Geef de afsnijdsels door aan de knolselderijmousseline. Breng azijn, suiker, gesneden sjalot, water. Laurierblaadjes en peperkorrels aan de kook. Giet het vocht over de knolselderijlinten en laat marinieren tot gebruik.

KNOLSELDERIJMOUSSELINE

AFSNIJDELS VAN KNOLSELDERIJ

1 KNOLSELDERIJ

1 LT MELK

½ LT SLAGROOM

KLONT BOTER

Knolselderijmousseline

Kook de knolselderij gaar in melk en slagroom. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer de knolselderij samen met wat kookvocht tot een mousseline. Klop er een klont boter door en breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel wat knolselderijmousseline over de borden. Leg de tarbot daarop en verdeel de saus rondom. Versier met de linten knolselderij.

WE DRINKEN ERBIJ:

LePlan-Vermeersch Côtes du Rhône Blanc

Afkomstig van een kleiachtige kalkbodem. Deze witte Côtes Du Rhône gemaakt met Grenache Blanc en Marsanne. Het is een aangenaam verfrissende witte Rhône met een verleidelijke neus van bloemen en wit/geel fruit. Mooi van smaak met een knappe vetigheid en veel lengte in de afdronk. Over de Wijnmaker: Dirk Vermeersch was in zijn vroegere carrière rallyrijder (werd in 1983 Belgisch rallykampioen). Vandaar de vlag op het etiket.

Fazant met pastinaak

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

FAZANT

5 FAZANTEN

SALIE

Fazant

Haal de filets van de fazanten maar laat het vel eraan. Geef de poten door aan de worstjes en de rest aan de saus. Doe een blaadje salie aan ieder kant van de filets met een klont boter in een vacuümzak. Trek vacuüm en gaar de fazantfilets 15 minuten in de sous vide van 65°C. Dep droog en bak het vel krokant in een pan met wat olie. Voeg een flinke klont boter toe en arroseer regelmatig.

WORSTJES

VLEES VAN DE FAZANTPOTEN

100 GR CANTHARELLEN

100 GR SHIITAKES

2 EIDOOIERS

0,5 DL SLAGROOM

SCHAAPSDARM 22*24

ZOUT, PEPER

Worstjes

Snij het vlees van de poten en verwijder zoveel mogelijk peesjes. Draai het vlees tot gehakt door de gehaktmolen. Snij de paddenstoelen fijn. Klop eieren met slagroom los. Meng alles goed en breng op smaak met (veel) zout en peper. Doe over in de darm, maak worstjes en pocheer gaar op 78 gr C in de stoomoven.

SAUS

BOTJES VAN DE FAZANT

1 L KIPPENFOND

Saus

Hak alle botjes fijn en zet aan tot ze goed bruin zijn in wat olie. Voeg de kippenfond toe en laat 30 minuten trekken. Zeef de saus en kook in tot de gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper.

PASTINAAKPUREE

1 KG PASTINAKEN

MELK

Pastinaakpuree

Schil de pastinaken en kook gaar in half water half melk. Pureer de pastinaak in de Magimix en breng op smaak met zout en peper.

ABRIKOZEN-KERRIE

200 GR GEDROOGDE ABRIKOZEN

2 TL KERRIE

4 EL RIJSTAZIJN

Abrikozen-kerrie

Snij de abrikozen klein en doe de abrikozen, kerrie en rijstazijn in de Magimix en laat 3 minuten draaien tot een gladde puree. Voeg eventueel wat water toe tot de juiste consistentie bereikt is. Wrijf door een zeef en doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel wat pastinaakpuree over de borden. Trancheer de fazantborsten en leg ze op de pastinaakpuree. Snij de worstjes in stukken en verdeel over de borden. Spuit toefjes abrikozen-kerrie op de borden en nappeer met wat saus.

WE DRINKEN ERBIJ:

Maison Barboulot Pinot Noir

De producenten van Maison Barboulot zijn actief binnen de IGP Pays d'Oc. Deze gebieden strekken zich uit binnen de beroemde Languedoc. De druiven voor deze wijn zijn afkomstig vanuit de Limoux, dat met de nabijgelegen Pyreneeën net koel genoeg is. De wijn heeft kenmerkende aroma's als frambozen en kersen en heeft een opvallend subtiel en zacht mondgevoel. Daarnaast geflankeerd door aangename zuren, lekker wat vanille en een zachte afdronk.

Brownie

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

BROWNIE

6 EIEREN

200 GR SUIKER

200 GR BOTER

200 GR PURE CHOCOLADE

240 GR AMANDELPOEDER

14 GR BAKPOEDER

MESPUNT ZOUT

40 GR AMARETTO

Brownie

Klop eieren met suiker 5 minuten tot wit crème in de KitchenAid.

Verwarm boter en chocolade tot alles gesmolten is. Spatel de crème door de chocolade. Voeg amandelpoeder, bakpoeder, zout en Amaretto toe en spatel goed door elkaar. Bekleed een bakblik met bakpapier en giet het beslag erin (moet een laag van 2 cm zijn). Bak de brownie 30 minuten af in een oven van 175°C of totdat een prikker droog uit de cake komt. Laat de brownie afkoelen en snijd het daarna in stukken van 3 x 10 cm.

CRÈME VAN CHOCOLADE

80 GR MELK

80 GR SLAGROOM

1 TONKABOON

1 VANILLESTOKJE

2 DOOIERS

16 GR SUIKER

310 GR KARAMELCHOCOLADE

2 GR ZOUT

Crème van chocolade

Breng melk, helft van de slagroom, geplette tonkaboon en vanillestokje aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten trekken. Klop de andere helft van de slagroom, dooiers en zout op en voeg de suiker beetje voor beetje toe tot alles opgelost is. Zeef de melk-slagroom bij de dooiers en verwarm al roerend tot 85°C. Giet het mengsel direct over de chocolade en spatel rustig tot alle chocolade opgelost is. Doe over in een spuitzak en laat helemaal afkoelen in de koeling (vriezer).

KLETSKOP

100 GR BRUINE BASTERDSUIKER

50 GR SINAASAPPELSAP

1 EL APPELAZIJN

50 GR GESMOLTEN BOTER

50 GR BLOEM

Kletskop

Klop suiker, azijn en sinaasappelsap tot alle suiker opgelost is. Klop de gesmolten boter beetje voor beetje door de suikerstroop tot alle boter opgenomen is. Roer de bloem erdoor tot een niet te dunne beslag. Laat een uur in de koeling rusten. Smeer het beslag dun uit (3mm) op een stuk bakpapier (Geen Silpad!). Bak de kletskop 10 minuten in een oven van 150°C. Werk nu snel. Haal de kletskop uit de oven en snij er stukken van 3 x 10 cm van. Neem een paletmes en rol om een dunne steekring of steel. Eventueel de kletskop weer even in de oven doen om soepel te maken.

CHOCOLADESCHOTSEN

150 GR CHOCOLADE

8 GR CACAOBOTER

Chocoladeschotsen

Verwarm 100 gr chocolade met de cacaoboter al roerend met een siliconenspatel tot goed vloeibaar (50°C). Voeg beetje bij beetje de rest van de chocolade toe en roer tot het mengsel 35°C is. Giet de chocolade op een Silpad en smeer flinterdun uit met een paletmes en laat opstijven. Breek de chocolade in stukken.

CRÉMEUX VAN PASSIEVRUCHT

240 GR SLAGROOM

120 GR PASSIEVRUCHTCOULIS

65 GR SUIKER

75 GR WITTE CHOCOLADE

2 BLAADJES GELATINE

HONNY CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Madeira Blandy's Duke of
Clarence**

Crémeux van passievrucht

Week de gelatineblaadjes in ijskoud water. Breng slagroom, passievruchtcoulis en suiker aan de kook en laat even doorkoken. Los de gelatine op in het passievruchtenmengsel. Meng witte chocolade door het mengsel tot een homogeen beslag. Doe over in een spuitzak en laat helemaal afkoelen (eventueel even in de vriezer).

Eindbewerking en presentatie

Leg een brownie op de borden. Versier de brownie met dotjes crème van chocolade, dotjes crémeux van passievrucht en blaadjes Honny cress. Verdeel kletsoppen en chocolade schotsen over de brownie.

Weer eens wat anders bij het nagerecht: een Madeira. Druivenras: Tinta Negra Mole. Leeftijd: 3 jaar Type: Full Rich Madeira. Wijngaarden: Diverse kwaliteitswijngaarden op ongeveer 200m hoogte op het noordelijk deel van het eiland in de buurt van Sao Vicente en in het zuiden bij Camara de Lobos. Vinificatie: Blandy's Duke of Clarence is natuurlijk vergist op een temperatuur tussen de 24°C –26°C in temperatuur gecontroleerde rvs-tanks. Na ongeveer 48 uur wordt de vergisting gestopt door toevoeging (versterking) van de wijnalcohol zodat men de gewenste hoeveelheid restsuiker in de wijn kan bewaren. Rijping: Blandy's Duke of Clarence wordt gemaderiseerd (verwarmd) in 'estufa'tanks waar in buizen warm water wordt gepompt zodat de tank gedurende 3 maanden tussen de 45°C en 50°C wordt verwarmd. Hierna wordt de Madeira gedurende enkele weken weer langzaam afgekoeld. Na de 'estufagem' wordt de Madeira 3 jaar gerijpt op grote houten foeders. Hierna wordt uit diverse van deze foeders de blend gemaakt voor de Duke of Clarence of de andere 3 jaar oude smaaktypen en wordt de Madeira gebotteld. Bruin goud in kleur met tonen van rozijnen en honing, vol en krachtig, mooie geïntegreerde zuren, zacht en rond.