



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu december 2019

Oester 212

Gevulde pastabuizen met burrata

Kreeft met avocado

Patrijs met truffel

Hertenrug met parelgort

Koffie de-luxe

Wijnen zijn afkomstig van

NAN

Oester 212

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

OESTER

15 OESTERS (GILLARDEAU)

Oester

Open de oesters; zeef en bewaar het vocht. Leg de oester in het vocht. Vlak voor het opdienen de oesters opwarmen in het oestervocht (niet koken). Breng de oesters op smaak met witte peper.

CITROENCRÈME

1 ZOUTE CITROEN

4 CITROENEN

50 GR SUIKER

1-2 EL GEROOKTE OLIE

4 GR AGARAGAR

Citroencrème

Snij de zoute citroen in stukjes. Boen de gewone 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 zoute citroen, citroenschillen, citroensap en suiker in de blender en draai glad. Voeg olie 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.

OESTERSAUS

3 DL DEMI GLACE VAN RUND

6 OESTERS (CREUSE)

OESTERVOCHT VAN 3 OESTERS

SCHEUT OLIJFOLIE

Oestersaus

Breng de demi glace aan de kook. Haal van het vuur en voeg de oesters en oestervocht toe. Pureer de saus glad met de staafmixer en monteer met wat olijfolie. Laat de saus niet meer aan de kook komen. Schuim de saus op met de staafmixer.

OESTERMAYONAISE

3 OESTERS (CREUSE)

1 EIWIJ

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

1 CITROEN

Oestermayonaise

Doe de oesters en eiwit in de blender en draai glad. Giet al draaiend in een klein straaltje de olie bij de oesters tot een mooie mayonaise ontstaat. Breng op smaak met citroensap.

GROENE KOOL

¼ GROENE KOOL

Groene kool

Haal de nerf uit de groene kool en snij het in chiffonade. Smoor de kool beetgaar in een klont boter en breng op smaak met zout en peper.

HAZELNOOTGELEI

100 GR HAZELNOTEN

1 LT WATER

8 GR AGARAGAR

Hazelnootgelei

Rooster de hazelnoten 10 minuten in een oven van 200°C. Doe de hazelnoten over in de Magimix en draai glad. Breng water en hazelnoten aan de kook en laat 10 minuten infuseren. Zeef de hazelnotenbouillon en breng met agaragar aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en haal van het vuur en breng hoog op smaak met zout. Laat wat afkoelen en giet een zeer dun laagje van de bouillon over een gastroplaat en laat opstijven in de koeling. Steek rondjes van 10 cm uit de gelei.

1 BAKJE SALTY FINGER CRESS

Eindbewerking en presentatie

Spuit een ring oestermayonaise op de borden. Leg een pluk groene kool midden in de ring. Spuit wat citroencrème op de groene kool. Leg een warme oester op de citroencrème. Bedek het geheel met een plakje hazelnootgelei. Lepel wat saus over het geheel maar blijf binnen de ring van oestermayonaise. Versier het geheel met een stukje cress.

**WE DRINKEN ERBIJ:
CHÂTEAU DE
MONTGUERET SAUMUR
BRUT**

Het kerstmenu kunnen we niet beter beginnen dan met dit schitterende oestergerecht van Richard van Oostenbrugge. Daar hoort een spetterende bubbel bij en die hebben we gevonden. Uit de Loire. Met als basis de druiven: Cabernet Franc, Chardonnay, Chenin Blanc en de inheemse Grolleau Gris. Kan tegen menige grote Champagne op. En heeft het Terra Vitis label.

Gevulde pastabuizen met burrata

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

GEVULDE PASTA

30 PACCHERI (PASTA) BUISJES

2 TENEN KNOFLOOK

1 KG AUBERGINES

300 GR OESTERZWAMMEN

BALSAMICOAZIJN

HANDJE BASILICUM

3 BOLLEN BURRATA

TOMAAJTJES

45 KERSTOMAAJTJES

OLIJFOLIE

5 TENEN KNOFLOOK

BASILICUMOLIE

1/2 BOS BASILICUM

1 DL OLIJFOLIE

BROODKRUIM

4 SNEDEN ZUURDESEMBROOD

OLIJFOLIE

Pasta

Kook de Paccheri voorzichtig gaar in gezouten water en spoel koud af. Laat de buizen heel.

Snij de aubergines en oesterzwammen in brunoise. Fruit de gesnipperde knoflook in olijfolie tot het begint te kleuren. Draai het vuur laag en voeg de in blokjes gesneden aubergine toe en fruit even mee. Voeg de gesneden oesterzwammen toe en gaar zachtjes met de deksel op de pan. Breng op smaak met fijngesneden basilicum, balsamico, zout en peper. Doe de massa over in een spuitzak. Vul de pastabuizen en zet ze rechtop op een gastroplaat.

Tomaatjes

Ontvel de tomaatjes door ze in kokend water te dompelen en daarna direct in ijswater te doen. Trek het velletje eraf. Fruit de gesnipperde knoflook in wat olijfolie tot het begint te kleuren. Laat de olie 30 minuten trekken en zeef daarna. Voeg de tomaatjes toe en net zoveel olijfolie dat alles net onder staat. Verwarm tot tegen het kookpunt en haal van het vuur. Laat in het olie afkoelen. Vlak voor het opdienen de tomaatjes op een zeef laten uitlekken en bestrooien met wat zout.

Basilicumolie

Blancheer de basilicum kort in kokend water en doe direct over in ijswater. Knijp het water uit de basilicum en doe met de olijfolie in de blender. Draai 2 minuten tot een fluweelachtige textuur. Breng op smaak met zout. Zeef en doe over in een spuitfles.

Broodkruim

Haal de korsten van het brood en maal grof in de Magimix. Meng met enkele eetlepels olijfolie en een beetje zout. Spreid uit over een bakplaat en rooster knapperig in een oven van 150°C. Laat niet te veel kleuren.

Eindbewerking en presentatie

Doe de gevulde pasta 10 minuten in een oven van 175°C. Haal de pasta uit de oven en snij 8 buizen doormidden. Verdeel plakjes burrata over de buizen. Brand de burrata tot het begint te bubbelen. Leg 1,5 pastabuis midden op een bord. Verdeel de tomaatjes tegen de pastabuizen aan. Lepel wat basilicumolie rondom en strooi wat broodkruim rondom. Strooi enkel vlokken Maldon op de burrata en de tomaatjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

CÉDRICK & NELLY BARDIN, POUILLY FUMÉ

De volgende wijn is ook weer kerstmenuwaardig. Ook deze wijn komt uit de Loire. Een klassieke Sauvignon Blanc.

De makers Cédric & Nelly Bardin hebben een klein sympathiek domein, met 13ha wijngaarden. Het is dankzij hun huwelijk (zij een dochter van een 'vigneron Sancerrois' en hij een zoon van een 'vigneron Pouillysois') dat het domein wijngaarden bezit aan de 2 zijden van de oevers van de Loire verspreid over verschillende appellaties: Pouilly sur Loire, Pouilly Fumé, Sancerre en Coteaux du Giennois.

Deze wijn is afkomstig van hun 3 verschillende terroirs, met elk hun eigen ondergrond.

Kreeft met avocado

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KREEFT

4 KREEFTEN

Kreeft

Breng ruim kokende water met 5% zout aan de kook. Kook de kreeften 4 minuten en laat ze even afkoelen. Haal al het vlees uit de kreeften en snij het in gelijke stukken. Vlak voor het opdienen de kreeft opwarmen in boter.

BISQUE

KREEFTENSCHALEN

2 EL. TOMATENPUREE

WORTEL, UI, PREI, BLEEKSELDERIJ

SCHEUT COGNAC

2 DL SLAGROOM

Bisque

Zet de groenten voor de groentebouillon even aan. Blus af met 2 liter water en laat trekken.

Maak de kreeftenkarkassen klein en zet flink aan in wat olie. Voeg tomatenpuree toe en sauteer. Blus af met wat kookcognac.

Voeg daarna de groentebouillon bij en laat zachtjes inkoken. Zeef de kreeftenbouillon. Kook slagroom in en voeg deze bij de ingekookte kreeftenbouillon.

AVOCADO

4 AVOCADO'S

GEDROOGDE TOMATENPOEDER

MALDON ZOUT

Avocado

Snij de avocado's doormidden en verwijder de pitten. Haal het vruchtvlees uit de schil met behulp van een lepel. Zorg dat de avocado heel blijft. Leg de helften met de snijkant naar beneden op een gastroplaat. Snijd avocado dwars in plakken van 2 cm en laat de plakken in de oorspronkelijke vorm. Bestrooi de avocado met Maldon zout en gedroogde tomaat.

TOMATENJUS

1 KG TROSTOMATEN

GEROOKTE OLIE

WITTE WIJNAZIJN

Tomatenjus

Leg de tomaten op een gastroplaat en pof ze 30 minuten in een oven van 175°C. Verwijder het vel. Pureer de tomaten glad in de blender, zeef en breng op smaak met gerookte olie, azijn en zout en peper.

UIEN

450 GR WITTE UIEN

GEROOKTE OLIE

Uien

Verwijder de schil van de uien maar laat ze heel. Schaaf flinterdunne plakjes van de uien met de mandoline (of snijmachine). Stoof de uien gaar in boter tot zacht en zoet. Breng op smaak met gerookte olie en zout en peper.

PAPRIKAPUREE

4 RODE PUNTPAPRIKA'S

2 TENEN KNOFLOOK

Paprikapuree

Blaker de paprika's met de brander tot ze helemaal zwart zijn. Doe de paprika's over in een plasticzak en laat 10 minuten rusten. Wrijf het velletje eraf onder de stromend kraan. Snij de paprika's in stukken en verwijder de zaadjes. Fruit de gesneden knoflook tot het begint te kleuren en voeg de paprika's toe. Bak rustig tot het vocht verdampt is en pureer de paprika in de blender. Wrijf door een zeef en breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de stukken kreeft en avocado over de borden. Leeg een pluk uien op de borden. Spuit toefjes paprikapuree rondom en schenk wat tomatenjus op de borden. Serveer de bisque apart in een glaasje.

WE DRINKEN ERBIJ:
ELIE D'OR CHARDONNAY –
LA BAUME

Deze wijn die perfect samengaat met de kreeft komt uit de Languedoc bij Servian, tussen Béziers en Pézenas. 20KM van de Middellandse Zee.(50 m hoog)

Elite d'Or is de nieuwste Cuvée van Domaine de La Baume.

Deze “Gouden Elite” komt voort uit de jarenlange know-how van de wijnmakers en levert een fantastisch goud gekleurde Chardonnay op. Deze uitzonderlijke kwaliteitswijn, gemaakt van 100% Chardonnay, komt van de beste wijngaarden die gemiddeld 23 jaar oud zijn. Rijpt 1 jaar in nieuw Frans eiken gedurende 1 jaar op zijn gist en “Bâtonnage, het roeren van de gistende most tijdens de vinificatie. Het gistbezinksel komt zo beter in contact met de wijn en de gisting zal optimaler verlopen. Rijk en uitgesproken, met vanille en hazelnoot smaken. Mooie aromatische smaak met in de finale mineraliteit.

Patrijs met truffel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PATRIJS

8 PATRIJZEN

Patrijzen

Snij de pootjes, vleugels en rug van de patrijzen. Geef afsnijsels door aan de saus. Bak de borsten en pootjes goed bruin in olie en boter. Geef de pootjes door aan de saus en leg de borsten op een gastroplaat. Gaar de borsten 10 minuten in een oven van 120°C en laat daarna nog even rusten. Snij de borsten los van de karkassen en trancheer ze. Breng op smaak met zout en peper.

AARDAPPELMOUSSELINE

1 KG KRUIMIGE AARDAPPELS

SLAGROOM

BOTER

Aardappelmousseline

Schil de aardappels en snij ze in gelijke stukken. Kook de aardappels gaar in gezouten water en giet af. Laat uitdampen en wrijf door een zeef. Doe terug in een pan en voeg net zoveel slagroom toe tot mooie mousseline ontstaat. Breng op smaak met boter en zout en peper.

WITTE KOOL

1 WITTE KOOL

APPELAZIJN

BOTER

Witte kool

Snij de witte kool doormidden en haal de nerf eruit. Snij de kool in chiffonade. Bak de kool in wat olijfolie tot alles zacht is. Voeg water toe tot alles net onder staat en kook zachtjes tot het vocht bijna verdamp is. Roer af en toe. Breng de kool op smaak met boter, appelazijn en zout en peper.

SAUS

AFVAL VAN DE PATRIJZEN

1 LT GEVOGELTEFOND

3 STENGELS BLEEKSELDERIJ

Saus

Zet het afval van de patrijzen goed aan in olie en voeg laat de bleekselderij ook even mee fruiten. Voeg gevogeltefond toe en laat 30 minuten trekken op laag vuur. Zeef de saus en voeg de pootjes van de patrijzen toe en laat zachtjes garen. Haal de pootjes uit de saus en breng op smaak met zout en peper. Monteer de saus met een klont boter.

AARDAPPELKAANTJES

2 VASTKOKENDE AARDAPPELS

Aardappelkaantjes

Schil de aardappels en snij ze in piepkleine brunoise. Spoel de blokjes schoon en dep goed droog. Bak de blokjes goudbruin en krokant in olijfolie op niet te hoog vuur. Breng op smaak met zout en laat uitlekken op keukenpapier.

Eindbewerking en presentatie

Maak een streep mousseline op de borden. Leg een pluk kool hiernaast. Verdeel de patrijs over de mousseline. Lepel wat saus rondom. Verdeel de kaantjes rondom. Versier het geheel met takjes Affilla cress. Schaaf of rasp als laatste de truffel oven de patrijsborst.

WE DRINKEN ERBIJ:

**TERROIRS CABERNET FRANC
CHOLOT & PIRLET (KOEL
SERVEREN, 15°)**

De Cabernet Franc die we voornamelijk kennen uit de Loire en als aanvulling op de grote wijnen uit de Medoc en St. Emilion gaat hier voor 100% in de fles. Als rode speciale cuvée ter gelegenheid van het 20-jarig bestaan, is er deze uitmuntende 'Cabernet Franc' van het uitzonderlijke wijnjaar 2015. De Cabernet Franc die Luc Pirlet gebruikt in deze speciale cuvée 'Terroirs', is afkomstig van hoger gelegen wijngaarden in de streek van Limoux. Het is een uiterst verfijnde en gestructureerde rode wijn met prachtig rood en zwart fruit en een loepzuivere, intense smaak! Heel mooi te combineren met de patrijs vanwege de zachte tannine.

Hert met parelgort

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

HERT

1 ½ KG HERTENRUG FILET

Hert

Ontdoe het vlees van alle zenen en vliezen. Gebruik deze voor de saus. Laat het vlees op kamertemperatuur komen.

Een half uur voor het uitserveren: Zout het vlees en bak 2 minuten op hoog vuur en draai om. Voeg een flinke klont boter toe en arroseer voortdurend gedurende 2 minuten. Haal het vlees van het vuur en doe over in een oven van 50°C. Laat 15 minuten in de oven staan en snij het daarna in 15 gelijke stukken.

PARELGORT

2 SJALOTTEN

2 TENEN KNOFLOOK

300 GR ALKMAARS PARELGORT

1 LT GEVOGELTEFOND

SCHEUT SLAGROOM

PARMEZAANSE KAAS

Parelgort

Snipper sjalot en knoflook en fruit in flink wat boter tot glazig maar laat niet kleuren. Voeg parelgort toe en roer tot alle korrels bedekt zijn met boter. Voeg een liter gevogeltefond toe en laat rustig koken. Roer regelmatig en voeg zo nodig meer fond toe. Garen duurt lang (minimaal 30 minuten). Als de parelgort beetbaar is een scheut slagroom toevoegen en van het vuur halen. Breng op smaak met zout en geraspte Parmezaanse kaas.

SAUS

1 LT WILDFOND

1 KANEELSTOKJE

3 KRUIDNAGELS

2 BLAADJES LAURIER

BALSAMICOAZIJN

Saus

Zet alle vleesafsnijdsels hoog aan. Breng het wildfond met kaneel, kruidnagels en laurier aan de kook. Haal van het vuur en laat 20 minuten trekken. Zeef de saus en breng op smaak met balsamicoazijn, zout en peper. Monteer met een klont boter

CHAMPIGNONS

500 GR KASTANJECHAMPIGNONS

Champignons

Boen de champignons schoon en snij een plakje van de voetjes af. Vlak voor het opdienen de champignons in flinterdunne plakjes snijden met behulp van de mandoline.

WORTELTJES

15 GROTE BOSPEEN

Worteltjes

Schil de bospeen en laat een klein stukje loof eraan. Kook de worteltjes beetbaar in gezouten water. Doe over in een pan met een klont boter en een scheut gevogeltefond. Glaceer de worteltjes vlak voor het opdienen.

WORTELCRÈME

REST VAN DE BOSPEEN

2 WINTERWORTELS

10 CM LAOS

Wortelcrème

Schil de wortels en snij in stukken. Snij de laos in stukken. Kook de wortels goed gaar in gezouten water met de laos. Giet af en verwijder de stukken laos. Pureer de wortels in de Magimix glad en voeg een klont boter toe. Zeef de crème en breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

ZORRI CRESS

Eindbewerking en presentatie

Leg een quenelle parelgort iets uit het midden van de borden. Bedek de parelgort dakpansgewijs met de plakjes champignon. Spuit toefjes wortelcrème op de plakjes champignon. Steek Zorri cress blaadjes in de wortelcrème. Snij de bospeen in drie gelijk stukken en schik ze staand naast de parelgort. Leg een plak hert aan de andere kant van het bord. Lepel wat saus tussenin en wat over het vlees.

WE DRINKEN ERBIJ: **DOMAINE LAVAU GIGONDAS**

Wat drinken we met kerst bij de hoofdgang als er wild op tafel staat en het moet nog wel te betalen zijn? Dan gaan we naar de top van de Rhône. In dit geval naar Gigondas en halen bij de familie Lavau deze prachtige wijn vol met Grenache noir (50%) Syrah (40%) en 10% Mourvèdre. De stokken zijn gemiddeld 35 jaar oud.

Grenache geeft diepte en kleur, de Mourvèdre souplesse en de Syrah de peperige spanning.

60% van de wijn gaat in houten kleine vaten en de overige 40% in hele grote 450 liter barrels en mag daar een jaar rijpen, waarna alles tezamen komt in de fles voor ons.

Stek je neus diep in het glas en geniet van de spannende geuren, die je uitnodigen een hap wild te nemen. Proef de verfijnde smaken van bramen en gedroogde vijgen. Kortom: genieten onder de boom!

Koffie de luxe

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KOFFIEMOUSSE

8 GELATINEBLAADJES

240 GR MELK

40 KOFFIEBONEN

4 GR OPLOSKOFFIE

340 GR WITTE CHOCOLADE

400 GR SLAGROOM

Koffiemousse

Wel de gelatineblaadjes in ijskoud water. Plet de koffiebonen en breng met melk en oploskoffie aan de kook. Haal van het vuur en laat 15 minuten infuseren. Zeef de koffiemelk en weeg 200 gram af. Smelt de witte chocolade en roer de koffiemelk erdoor. Voeg de uitgeknepen gelatine toe. Klop de slagroom lobbige en spatel in delen door de chocolademengsel. Doe over in een spuitzak en spuit in de mallen. Doe over in de vriezer en laat opstijven. Los ze uit de mallen terwijl ze nog bevroren zijn. Laat vervolgens in de koeling op temperatuur komen.

KOFFIE-MASCARPONE CRÈME

8 GELATINEBLAADJES

100 GR WATER

150 GR SUIKER

150 GR ESPRESSOKOFFIE

500 GR MASCARPONE

300 GR SLAGROOM

Koffie-mascarpone crème

Wel de gelatineblaadjes in ijskoud water. Breng water en suiker aan de kook. Meng espresso, siroop en gelatine. Klop mascarpone en slagroom tot crème. Roer de koffiemengsel beetje voor beetje door de crème en doe over in een spuitzak. Spuit de massa in de mallen en laat opstijven in de vriezer. Los ze uit de mallen terwijl ze nog bevroren zijn. Laat vervolgens in de koeling op temperatuur komen.

CRÈME BRULÉE VAN KOFFIE

4 GELATINEBLAADJES

500 GR MELK

100 GR SLAGROOM

1 VANILLESTOKJE

370 GR EIDOOIERS (PAK)

200 GR SUIKER

1 EL OPLOSKOFFIE

Crème brulée van koffie

Wel de gelatineblaadjes in ijskoud water. Breng melk, slagroom, vanillestokje en merg en suiker aan de kook. Haal van het vuur en laat 10 minuten trekken. Haal het vanillestokje eruit en voeg de dooiers toe. Verwarm tot 85°C en haal van het vuur. Voeg oploskoffie en gelatine toe en roer tot alles opgelost is. Doe over in een spuitzak en leg in de koeling (vriezer als er weinig tijd is) tot gebruik.

CHOCOLADE VERSIERING

200 GR CHOCOLADE

20 GR CACAOBOTER

Chocolade versiering

Verwarm de chocolade met de cacaoboter al roerend met een siliconenspatel tot goed vloeibaar (50°C). Giet de gesmolten chocolade op de schone aanrecht. Masseer de chocolade met twee paletmessen tot het begint op te stijven en mooi glanzend is. Het zou nu ongeveer 35°C moeten zijn. Verdeel de chocolade over drie stukken bakpapier en smeer dun (2-3 mm) uit met een paletmes. Laat één stuk bakpapier zo opstijven; één met een patisseriekam in golvende banen en één in rechte banen bewerken. Laat opstijven in de koeling. Breek de onbewerkte chocolade in stukken.

SCHUIMPIJES VAN KOFFIE

2 EIWITTEN

100 GR SUIKER

70 GR POEDERSUIKER

OPLOSKOFFIE**Schuimpjes van koffie**

Klop de eiwitten stijf en voeg beetje bij beetje de suiker toe. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Spatel poedersuiker en oploskoffie naar smaak door de meringue en doe over in een spuitzak. Spuit kleine dotjes op bakpapier en bak droog in een oven van 110°C in ongeveer 15 minuten.

Eindbewerking en presentatie

Schik om en om blokjes mousse en crème in een lijn op de borden. Spuit toefjes crème brulée op en naast de blokjes. Decoreer het geheel met stukjes chocolade, schuimpjes en cress.

HONNY CRESS

**WE DRINKEN ERBIJ:
KAHLÚA KOFFIELIKEUR**

Op chefsavond hadden we hier een zoete rode wijn, maar paste toch niet geweldig. Op aanraden van een van de chefs (Bert Faessen) gingen we op zoek naar een koffielikeur en kwamen uit bij de Kahlúa. Past met zijn koffiegeur en tonen van geroosterde kastanjes, hints van zwarte koffie en accenten van boter uitstekend bij dit bijzondere nagerecht. Kahlúa komt uit een bergachtig gebied rondom Veracruz in Mexico. De drank is in 1930 ontstaan. De naam Kahlúa betekent 'Huis van de Acolhua mensen'. Deze taal werd in Veracruz gesproken voor de Spaanse verovering.