



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu februari 2020

Lucas Rive RIP

Noordzeekrab met coquille

Aardappel met langoustine en citroenmarmelade

Carpaccio ven tomaat met tagliolini

Konijnenrug met schorseneren

Crème van chocolade met ananas en kardemomijns

Wijnen zijn afkomstig van

De Logie

Noordzeekrab met coquille

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

NOORDZEEKRAB

3 KG NOORDZEEKRAB POTEN

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 KOMKOMMER

1 COURGETTE

1 TEEN KNOFLOOK

4 EL CRÈME FRAÎCHE

8 EL MAYONAISE

COQUILLE

23 COQUILLES

WORTELCOULIS

750 GR WINTERWORTEL

½ LT KIPPENFOND

4 TAKJES KORIANDER

1 SINAASAPPEL

BRIOCHE

BRIOCHEBROOD

SLA

1 BAKJE VELDSLÄ

1 FRISÉE

1 KROPSLA

1 DL ZONNEBLOEMOLIE

4 EL WITTE WIJN

½ SJALOT

3 EL WITTE WIJNAZIJN

1 EL MOSTERD

1 EL HONING

Noordzeekrab

Kook de poten 6 minuten gaar in gezouten water, laat iets afkoelen en haal het vlees uit de poten. Controleer zorgvuldig op baleinen en stukjes pantser.

Schil de komkommer en haal de zaadjes eruit. Snij de bleekselderij, komkommer, courgette in zeer kleine brunoise. Snij knoflook in piepkleine brunoise en zet aan in wat olijfolie tot het begint te kleuren. Voeg de rest van de brunoise toe en fruit kort en laat afkoelen. Roer krabvlees, groenten brunoise, crème fraîche en mayonaise tot een smeug geheel en breng op smaak met zout en peper. Bewaar in de koeling.

Coquille

Snij de coquilles in 2 plakken en besmeer met wat olijfolie. Grill streepjes aan één kant op de coquilles. Leg de coquilles op een gastroplaat en laat even verder garen in een oven van 180°C.

Wortelcoulis

Snij de wortel in stukjes, schil de sinaasappel met een dunschiller. Kook de wortel, koriander en sinaasappelschil in kippenfond gaar. Giet af door een zeef en vang het kookvocht op. Haal koriander en sinaasappel eruit en pureer de wortel in de Magimix met wat kookvocht tot een coulis. Zeef de coulis en breng op smaak met zout en peper. Doe de coulis over in een spuitfles.

Brioche

Snij dunne rondjes ter grootte van de coquilles van de brioche. Bak de brioche goudbruin in wat geklaarde boter.

Sla

Was en pluk de slasoorten. Doe alle andere ingrediënten in de blender en draai glad tot een emulsie. Breng op smaak met zout en peper. Op her allerlaatste moment de slasoorten aan maken met de vinaigrette.

Eindbewerking en presentatie

Neem een ring ter grootte van de coquilles. Verdeel wat krabsalade onder in de ringen; leg een rondje brioche op de salade en ten slotte een plak coquille. Maak drie ringen per bord. leg een pluk sla op de borden en versier met wortelcoulis.

EEN CCA EXPERIMENT!!! Let dus op dames en heren sommeliers van de avond.

We gaan twee wijnen blenden: een Viognier aangevuld met wat een Riesling.

De verhouding moet in de buurt komen van 2/3 Viognier en 1/3 Riesling

WE DRINKEN ERBIJ:
VIOGNIER Château Viranel,
IGP Herault Cessenon,
Languedoc, Frankrijk

RIESLING TROCKEN
Weingut Dönnhoff, Nahe,
Duitsland

Bij dit prachtige krab en coquillegerecht zochten we naar een wijn die het verfijnde van de coquile, de zoetheid van de wortelcoulis als het zuur van de salade aankon.

We hadden twee wijnen meegenomen: de Viognier en de Riesling; niet om ze te mengen, maar hoopten met de eerste perfect te scoren. Daar waren we maar gedeeltelijk tevreden mee en hebben de Riesling ernaast gezet, maar ook deze strakke met mooie minerale tonen maakte ook het plaatje wijn/spijs niet compleet.

Waarom zouden we niet doen zoals zoveel wijnmaker doen en gewoon eens gaan blenden.

We hebben bij de Viognier een beetje Riesling geschonken en niet alleen wij (Duco en Hans) maar ook allen om ons heen waren enthousiast over het resultaat. Ga ook zelf snel aan de gang met deze wijnen, zouden we zeggen.

Saint Chinian is een van de crus van de Coteaux de Languedoc.

De wijnbouw wordt uitgevoerd volgens de regels van de “lutte raisonnée”, duurzame wijnbouw. Château Viranel wordt door kenners gewaardeerd als het beste wijndomein in de kleine Saint Chinian appellatie. De druiven voor deze Viognier worden 's morgens vóór zonsopgang geoogst zodat ze koel aankomen bij de wijnmakerij. Hier worden ze gesorteerd en geperst en gaat het sap in roestvrijstalen tanks voor de alcoholische fermentatie waarna de wijn nog een tijd op zijn sur lie verder rijpt. Deze frisse stijl viognier heeft uitgesproken aroma's van citrus fruit en witte bloemen. In de smaak fijne zuren met smaaktonen van citroen en grapefruit omringd door een subtiele toets van abrikoos.

RIESLING TROCKEN

Weingut Dönnhoff, Nahe, Duitsland

De druiven voor deze riesling zijn afkomstig van 15- tot 30 jaar oude druivenstokken. Deze stokken zijn aangeplant op rotsachtige, vulkanische bodems die veel leisteen en kwarts bevatten. Wanneer de druiven handmatig zijn geplukt worden ze in de wijnmakerij vrijwel direct geperst. De alcoholische fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks en eikenhouten vaten. Het resultaat is een zuivere riesling die laag is in alcohol en een fijne zuurgraad heeft.

Aardappel met langoustine en citroenmarmelade

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

AARDAPPEL

1 KG AARDAPPELS

Aardappels

Kook de aardappels gaar in de schil. Laat iets afkoelen en pel de aardappels. Prak de aardappels met een vork en breng op smaak met zout, peper en wat boter. Houd warm.

LANGOUSTINES

30 LANGOUSTINES

Langoustines

Pel de langoustines en snij ze in tartaar. Breng op smaak met zout en peper.

CITROENMARMELADE

200 GR CITROENEN

60 ML WITTE WIJNAZIJN

½ TL KANEELPOEDER

2 KRUIDNAGELS

½ TL KOMIJNPOEDER

1 LAURIERBLAADJE

MESPUNT CAYENNEPEPER

100 GR SUIKER

ENKELE DRAADJES SAFFRAAN

Citroenmarmelade

Boen de citroenen schoon en snij in dunne plakjes. Doe de citroenplakjes met azijn en specerijen in een pan met zoveel water dat alles net onder staat. Breng aan de kook en laat heel zachtjes 1 uur pruttelen met de deksel erop. Controleer regelmatig dat het niet te droog wordt. Voeg anders weer wat water toe. Haal de kruidnagels en laurier eruit en voeg de suiker toe. Laat rustig inkoken tot jamdikte. Laat afkoelen.

150 GR BOERENBOTER

Eindbewerking en presentatie

Klop de boter romige en zacht. Vul een ring van 6 cm met half aardappel en half langoustine. Leg een lepel boter op de langoustine. Verdeel dotjes citroenmarmelade rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**LA VOULTE-GASPARETS,
BLANC**

Château La Voulte-Gasparets, Boutenac, Corbières, Languedoc-Roussillon, Frankrijk

Deze wijn wordt gemaakt van rolle 50%, grenache 25%, marssanne 10%, roussanne 10% en macabeu 5%. De druivenstokken zijn tussen 4 en 25 jaar oud. Wanneer de druiven voldoende rijp zijn worden ze handmatig geoogst en gesorteerd. Bij aankomst in de wijnmakerij worden ze direct geperst en gaan ze in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks. Hier ondergaan ze de alcoholische fermentatie, daarna rijpt de wijn 6 maanden op barriqueus. Het resultaat is een geconcentreerde wijn met een volle body en uitgesproken aroma's van citrusfruit, rode appel, peer, kruiden en witte peper. Heerlijk als aperitief en te combineren met gegrilde vis, asperges en diverse salades.

RIJPING: 6 maanden op barriques

Tomatencarpaccio met tagliolini

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

TOMATEN

30 POMODORI TOMATEN

BASILICUMSTELLEN

BOUILLON

1/2 WINTERWORTEL

1 PREIEN

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 UIEN

1/2 BOL KNOFLOOK

1 BOS BASILICUM

TAGLIOLINI

200 GR BLOEM

2 EIERN

1/2 EL ZOUT

1 EL OLIJFOLIE

2 BAKJES BASILICUM CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

TAI ROSSO RIVESELLE
Pioveni Porto Godi, Colli Berici,
Veneto, Italië

Tomaten

De tomaten plisseren, halveren en de kern en zaadjes verwijderen. Leg de tomaten op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Bestrooi de tomaten met zout, peper en basilicum stelen. Droog de tomaten 1,5 uur in een oven van 90°C. Laat afkoelen.

Bouillon

Doe de wortel, prei, bleekselderij en ui in de Magimix en draai klein maar niet tot pulp. Doe de groenten met 1 liter water in een pan en breng aan de kook. Laat 20 minuten trekken en zeef de bouillon. Doe de basilicumblaadjes bij de bouillon (geef de stelen door aan de tomaten) en pureer helemaal glad in de blender. Zeef de bouillon en bind licht met wat Xantana met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

Tagliolini

Draai pastadeeg van de bloem, ei, zout en olijfolie in de Magimix. Laat het deeg in plasticfolie 30 minuten rusten. Draai tagliolini van het deeg met behulp van de pastamachine. Kook de pasta gaar in gezouten water (6% zout) vlak voor het opdienen. Breng op smaak met olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de tomaten over de borden. Leg een stuk plastic op de tomaten en plet de tomaten met een pannetje. Versier de carpaccio met basilicum cress. Draai een pluk pasta op met een vork en lepel en leg midden op de carpaccio. Schenk wat bouillon over het geheel aan tafel met behulp van de dispenser.

Altijd weer de vraag: wat drinken we naast een tomaat? Antwoord: ga op zoek in Italië!

De familie Piovene Porto Godi bezit zo'n 220 hectare grond in de Colli Berici, een heuvelgebied dat ligt tussen de steden Padua en Vicenza. Het familiebedrijf ligt in het plaatsje Toara, wat goede grond betekent. Van de 220 hectare wordt er 28 hectare gebruikt voor de wijnbouw.

Tai rosso is een inheemse druif die gelijkenissen vertoont met grenache, garnaccia en cannonau. De wijn heeft een heldere lichtrode kleur, naast florale tonen heeft de wijn ook aroma's van aardbeien, kersen en zwarte peper. Heerlijk zacht, kruidig en licht gekoeld het lekkerst als aperitief, bij visgerechten (in het bijzonder met baccalà alla vicentina, een streekgerecht met kabeljauw), gevogelte of de Aziatische keuken.

RIJPING: in roestvrijstalen tanks

Konijnenrug met schorseneren

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KONIJNENRUG

8 KONIJNENRUGGEN

Konijnenrug

Fatsoeneer en ontvlies de konijnenruggen en geef de afsnijdsels door aan de griesmeel en de saus. Braad de ruggen aan in boter en gaar ze verder in een oven van 80°C tot een kerntemperatuur van 60°C. Laat 15 minuten rusten onder aluminiumfolie en snij de filets van de ruggen.

SCHORSENEREN

8 SCHORSENEREN

EIWIT

PANEERMEEL

Schorseneren

Schorseneren schillen en in melk met zout gaar koken. Laat de schorseneren afkoelen in het kookvocht en snij daarna in batons van 10 cm. De batons droogdeppen; door de eiwit halen en daarna door de paneermeel. Frituur de schorseneren in olie van 170°C goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.

SPITSKOOL

2 SPITSKOLEN

2 EL KUMMEL(KARWIJ)

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

Spitskool

Verhit de kummel in een droge pan tot het begint te geuren. Vijzel de kummel fijn. Verwarm zonnebloemolie met kummel tot 75°C en laat afkoelen. Zeef de kummelolie. Snij de spitskool in flinterdunne reepjes en zet kort aan in de kummelolie. Breng op smaak met zout.

GRIESMEEL

100 GR KONIJNEN AFSNIJDSELS

5 DL MELK

VIERKLEURENPEPER

10 JENEVERBESSEN

5 GEDROOGDE ABRIKOZEN

75 GR GRIESMEEL

Griesmeel

Breng afsnijdsels, peper, jeneverbessen en klein gesneden abrikozen in 5 dl melk aan de kook. Laat 15 minuten trekken en zeef het mengsel. Kook de griesmeel in de kruidenmelk tot een dunne crème. Breng op smaak met zout en peper.

SAUS

KONIJNEN AFSNIDSELS

2 UIEN

1 WORTEL

1 PREI

2 TOMATEN

1 LT KIPPENFOND

Saus

Zet de afsnijdsels aan in zonnebloemolie tot ze goed bruin zijn. Blus af met een scheut water en roer alle aanbaksels los en laat verdampen. Voeg gesneden groenten toe en laat opnieuw kleuren. Voeg kippenfond toe en roer aanbaksels los en laat de saus 30 minuten zachtjes trekken. Zeef de saus en laat inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper.

ABRIKOZEN

15 GEDROOGDE ABRIKOZEN

1 DL WITTE WIJN

2 DL WATER

150 GR SUIKER

Abrikozen

Breng wijn, water en suiker aan de kook en roer tot alle suiker opgelost is. Voeg abrikozen toe en laat 3 minuten doorkokken. Haal van het vuur en laat in het kookvocht afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Leg een plak spitskool op de borden. Trek een streep griesmeel ernaast. Leg de konijnenfilet schuin hierover. Versier met schorseneren. Lepel wat saus over de konijn. Plaats een abrikoos op de borden.

WE DRINKEN ERBIJ:
EMILIO VALERIO
Laderas de Montejurra,
Dicastillo, Navarra, Spanje

Naast een konijn kan veel, maar bij de combi met abrikoos moet je even speuren naar een goede combinatie. Deze wijn uit de Navarra gaat bij beiden uitstekend. Een zeer mooi glas voor een spotprijs.

Op de kalksteenrijke hellingen van het Montejurra gebergte, rond het dorpje Dicastillo, groeien de druiven voor Laderas de Montejurra. Op 400-650 meter hoogte liggen de wijngaarden op rotsachtige grond. De wijngaarden zijn verspreid over 25 hectare die toebehoren aan 15 verschillende families. Biodynamische landbouwmethode staat hoog in het vaandel.

Emilio Valerio bestaat uit een blend van garnacha (33%), cabernet sauvignon (33%) en merlot (33%). De druiven zijn afkomstig van kleine wijngaarden op verschillende hoogtes en van verschillende grondsoorten. Elk perceel en elke druivensoort wordt afzonderlijk gevinifieerd onder toezicht van bekende wijnmaker Olivier Rivière. Afhankelijk van de druivensoorten worden verschillende technieken toegepast. Dit zorgt voor een zorgvuldige en complexe samenstelling. De wijn rijpt op zijn lie in Franse eikenhouten vaten en wordt gebotteld na een zeer lichte klaring en filtratie. Het resultaat is een wijn met aroma's en smaaktonen van bosaardbeien, zwarte bessen, bramen en kruiden

Crème van chocolade met ananas en kardemomomijs

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

CRÈME VAN CHOCOLADE

7 DL SLAGROOM

3 DL MELK

400 GR PURE CHOCOLADE

100 GR SUIKER

1 VANILLESTOKJE

400 GR EIDOOIERS

RIETSUIKER

ANANAS

2 ANANASSEN

½ FLES WITTE WIJN

750 ML WATER

1 VANILLESTOKJE

1 CITROEN

200 GR SUIKER

6 KRUIDNAGELS

1 STENGEL CITROENGRAS

1 BLAADJE LAURIER

ENKELE SAFRAANDRAADJES

KARDEMOMROOMIJS

5 DL MELK

5 DL SLAGROOM

200 GR EIDOOIERS

200 GR SUIKER

50 GR KARDEMOMZAADJES

TUILLE

170 GR POEDERSUIKER

60 ML SINAASAPPELSAP

50 GR BOTER

50 GR BLOEM

20 GR SESAMZAADJES

20 GR MAANZAAD

KARAMELSAUS

150 GR SUIKER

150 GR SLAGROOM

2,5 GR ZOUT

Crème van chocolade

Breng melk aan de kook; schenk over de chocolade en roer tot alle chocolade opgelost is. Breng slagroom, suiker en vanille aan de kook en laat even trekken. Zeef de room bij de chocolade en meng met de dooiers. Verwarm het mengsel tot 85°C en schenk het in een met bakpapier bedekte vorm. Gaar de crème 40 minuten in een oven van 140°C tot het gestold en stevig is. Laat afkoelen en snij in 15 stukken. Vlak voor het opdienen de crème bestrooien met rietsuiker en met de brander karamelliseren.

Ananas

Schil de ananas. Snij in vieren en verwijder de harde kern. Breng alle ingrediënten aan de kook en voeg de ananasstukken toe. Breng opnieuw aan de kook en haal van het vuur. Laat in het kookvocht trekken tot gebruik. Snij dunne plakken met behulp van de snijmachine van de ananas.

Kardemomroomijs

Kneus de kardemomzaadjes in de vijzel. Breng melk, slagroom, suiker en kardemomzaadjes aan de kook en laat even van het vuur trekken. Zeef het mengsel over de dooiers en verwarm tot 75°C. Zeef het mengsel en draai er ijs van in de ijsmachine. Leg de quenelles ijs op bakpapier en laat verder opstijven in de vriezer.

Tuille

Roer poedersuiker, sinaasappelsap, bloem en gesmolten boter tot een papje. Voeg sesam- en maanzaad toe en maak tuilles op bakpapier. Bak de tuilles ongeveer 7 minuten in een oven van 175°C tot goudbruin en krokant. Leg de tuilles op een deegroller om een krul te maken.

Karamelsaus

Doe de suiker met een scheutje water in een schone RVS pannetje en zet op middel vuur. Zodra de karamel begint te kleuren roer met een garde tot alle suiker is opgelost. Haal het pannetje van het vuur en roer voorzichtig de slagroom erdoor. Kook de karamelsaus nog even op en laat afkoelen. Doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel enkele plakken ananas op de borden. Spuit wat karamelsaus rondom. Leg chocolade tegen de ananas aan. Leg een tuille op de ananas met daarin een quenelle ijs.

WE DRINKEN ERBIJ:
PLAISIR, MOSCATO PASSITO
BIANCO

Agricola Ciccio Zaccagnini,
Bolognano, Abruzzes, Italië

Louter enthousiastelingen op de chefsavond voor deze zoeterik uit de Abruzzes. Plaisir wordt gemaakt van moscato di castiglione. In het Mediterrane klimaat rijpen de druiven langzaam totdat ze slinken en een geconcentreerd sap met een hoog suikergehalte overblijft. Nadat de druiven zijn geplukt worden ze zacht geperst terwijl zuurstof wordt buitengesloten. Alleen het zuiverste sap wordt gebruikt en ondergaat daarna een alcoholische fermentatie in roestvrijstalen vaten. De wijn rust een jaar in de fles, in de kelders van Agricola Zaccagnini. De resulterende wijn heeft een strogele kleur en delicate aroma's van tropisch fruit, gekonfijte sinaasappel en citroenschil en honing.