



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu september 2020***

*Gemarineerde coquille met avocado en maïsgel*

*Millefeuille van biet met beurre blanc*

*Kabeljauw met amandel/chorizo korst en venkel*

*Chocolademousse met frambozen*

**Wijnen zijn afkomstig van**

# Coquille met avocado

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## MAISGEL

250 GR MAISKORRELS (DIEPVRIES)

125 ML SLAGROOM

125 ML WATER

4 GR AGARAGAR

## **Maisgel**

Draai maiskorrels met slagroom en water glad in de Magimix. Doe de maismassa over in een pannetje samen met de agaragar en breng aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en zeef de massa. Breng op smaak met zout en peper. Laat opstijven in de koeling. Als de gelei helemaal stijf is kan die terug in de Magimix. Draai tot een egale gel ontstaat en doe over in een spuitzak.

## KERVELCHIPS

4 FILODEEG VELLEN

EIWIT VAN 2 EIEN

1/2 BOS KERVEL

## **Kervelchips**

Leg 2 vellen filodeeg op bakpapier. Klop het eiwit los. Kwast eiwit over het deeg. Leg kervelblaadjes (zonder steeltjes) op het deeg. Leg een tweede vel filodeeg op de kervelblaadjes en druk goed aan met een deegroller. Kwast het filodeeg in met wat olie en bestrooi met wat zout. Leg een tweede vel bakpapier op het filodeeg. Breng over op een gastroplaat en bak het deeg goudbruin en krokant in ongeveer 10 minuten in een oven van 175°. Laat afkoelen en breek/snij in klein stukjes.

## COQUILLE

15 COQUILLES

LIMOENSAP VAN 4 LIMOENEN

2 RODE PEPERS

VANILLEZOUT

OLIJFOLIE

## **Coquille**

Spoel de coquilles goed af met koud water. Dep droog en snij ze in dunne plakjes van 1/2 cm. Maak een marinade door olijfolie, limoensap, rode pepers en vanillemerg te kloppen tot een vinaigrette. Breng op smaak met zout en peper. Lepel de marinade over de coquilles en laat 15 minuten rekken.

## AVOCADO

3 AVOCADO'S

TEMPURAMEEL

IJSBLOKJES EN WATER

MALDON ZOUT

## **Avocado**

Schil de avocado's en snij ze in partjes. Maak een beslag van tempurameel en ijskoud water. Zorg dat het beslag zo dun is dat er een dun laagje op de avocado hecht. Gebruik een pincet om de avocado in het beslag te dopen en vervolgens direct in de frituur te dompelen. Frituur de tempura tot krokant in olie van 175°C en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi met wat Maldon zout.

SHISO PURPER CRESS

## **Eindbewerking en presentatie**

Spuut dotjes maisgel rondom en op de coquilles en steek er stukjes filodeeg in. Verdeel de avocadotempura over de coquilles en versier met shiso cress.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Huber Traisental Obere  
Steigen Grüner Veltliner 2019**

Zelden heeft de wijncommissie zo'n zuivere witte wijn geproefd. Wij waren meteen verkocht en gelukkig bleek deze Grüner Veltliner van Huber een perfecte match met de coquille. Markus Huber uit Traisental heeft dankzij zijn hoge kwaliteitsnormen in korte tijd een prominente plaats in de Oostenrijkse wijnwereld ingenomen. Volle, frisdroge witte wijn met een fraai aroma van rijp geel fruit en tropische nuances. De smaak zet rond en vol in en eindigt met een sappige, kruidige en aromatische afdronk. Het geheim van Hubers wijnen is de bijzondere samenstelling en ligging van zijn wijngaarden. Zo komen de druiven voor deze Grüner uit de koele en hooggelegen terraswijngaard Obere Steigen. De stokken staan aangeplant op kalkhoudende bodem.

# *Biet met beurre blanc*

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

---

**BIET**

8 GROTE RODE BIETEN

---

---

**BIETENSTROOP**

1 FLES BIETENSAP

---

---

**BEURRE BLANC**

120 ML SLAGROOM

4 EL WITTE WIJN

6 EL SUSHIAZIJN

4 EL WATER

4 EL SOJASAUUS

400 GR BOTER

---

---

**PETERSELIEOLIE**

1 BOS PLATTE PETERSELIE

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

---

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**

**Domaine Loew Elzas Alsace  
2018**

**Biet**

Schil de bieten (gebruik handschoenen). Maak flinterdunne plakjes van de biet met behulp van de mandoline. Maak 15 stapeltjes biet en bestrooi met wat zout. Doe de stapeltjes in vacuümzakken en trek vacuüm (laat de stapeltjes elkaar niet raken in de zakken). Gaar de biet 1 uur in de sous vide van 85°C. Haal de stapeltjes voorzichtig uit de zakken en leg op een rooster. Kwast de stapeltjes in met bietenstroop en houd warm in de warmhoudkast.

**Bietenstroop**

Doe de bietensap over in een pannetje en laat langzaam inkoken tot siroop dikte. Pas op dat het niet verbrandt.

**Beurre blanc**

Doe alle ingrediënten behalve de boter in een pannetje en breng aan de kook. Haal van het vuur en klop de boter in blokjes door de saus. Proef en breng op smaak met meer sojasaus of sushiazijn. Houd warm maar niet op het vuur.

**Peterselieolie**

Dompel de peterselie even in kokend gezouten water en koel direct af in koud water. Knijp zoveel mogelijk water uit de peterselie. Doe peterselie en olie in de blender en draai helemaal glad. Laat de olie door een fijne zeef lopen en doe over in een doseerfles.

**Eindbewerking en presentatie**

Leg een stapeltje biet op de borden. Schenk de beurre blanc rondom. Druppel wat peterselieolie in de beurre blanc.

De bietjes en de specifieke beurre blanc gaven de wijncie een veel groter probleem. We hadden ingezet op een rosé, maar het paste uiteindelijk voor geen liter. Vooral de saus had door de soya zo'n specifieke en overheersende smaak. Ook de andere wijnen die we bij ons hadden kwamen te kort. Dus gingen we opnieuw naar Art of Wines waar deze maand de wijnen vandaan komen. We dachten nu het te kunnen vinden bij een viognier of een wijn uit de Elzas. Kruidig, bloemig en een beetje zoet, maar geen hout. Het werd een hele speciale Elzasser. Een blend van de druiven muscat, gewurztraminer, riesling en pinot gris.

Thuis hebben we het gerecht nog eens nagemaakt en wat bleek: een schitterende combinatie bij zowel de biet, als de beurre blanc.

Deze wijn heeft een verfijnd floraal aroma en nuances van muskaat. De smaak is zacht, vol en aanhoudend; de afdronk geurig, met een subtiel zoetje.

De wijn wordt gemaakt door de bevlogen Etienne Loew. Mede dankzij hem is er gelukkig sprake van een 'Elzas-revival'. Nadat hij het bedrijf van zijn vader overnam werkt hij op biodynamische wijze. Daarmee onderscheidt hij zich van veel andere Elzasser producenten die de oogst per wijnstok opjagen tot het maximale en het verlies aan smaakconcentratie compenseren met restzoet. Een geluk bij een ongeluk is dat de wijnstokken zijn aangeplant op steile, lastig te bewerken hellingen. Deze zijn niet eens geschikt voor goedkope massaproductie.

# Kabeljauw met venkel

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## KABELJAUW

1,5 KG KABELJAUWHAAS

200 GR AMANDELSCHAAFSEL

75 GR BOTER

150 GR SALAMI PLAKJES

1 CITROEN

## **Kabeljauw**

Portioneer de kabeljauw en bedek met ruim zout aan alle kanten. Laat de kabeljauw 10 minuten pekelen en spoel daarna goed af met koud water. Doe de amandelschaafsel, boter en salami in de Magimix en draai tot een deeg. Breng op smaak met wat citroensap. Rol het deeg tussen plasticfolie uit tot een lap van 3-4 mm dikte en snij in 15 rechthoeken ter grootte van de stukken vis. Laat het deeg opstijven in de vriezer. Dep de vis droog en bak om en om kort in boter bruin. Haal de kabeljauw uit de pan en leg ze op een gastroplaat. Plaats een stuk amandeldeeg op de vis en leg de vis onder de salamander tot het deeg krokant is.

## VENKEL

4 VENKELKNOLLEN

2 SJALOTTEN

3 TENEN KNOFLOOK

1 GLAS WITTE WIJN

1 SINAASAPPEL

1 EL VENKELZAADJES

100 GR BOTER

## **Venkel**

Snij het groen van de venkelknollen. Snij de knollen in de lengte in vieren en bestrooi met zout en peper. Bak de snijkanten van de venkel bruin in wat olie. Voeg gesneden sjalot en knoflook toe en bak tot glazig. Voeg witte wijn toe, roer aanbaksels los en laat indampen. Voeg sinaasappel schillen, venkelzaadjes, boter en wat zout toe en net zoveel water dat alles net onder staat. Doe de deksel op de pan en laat rustig garen. Controleer na 25-30 minuten of de venkel gaar is door een mes in het hart van de knol te steken. Haal de venkel uit de pan en houd warm in de warmhoudkast. Zeef het kookvocht en laat inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

## OPPERDOEZER

1,5 KG OPPERDOEZER RONDE

BOTER

## **Opperdoezers**

Spoel de opperdoezers schoon en kook ze gaar in gezouten water. Laat ze iets afkoelen en pel ze. Prak de aardappels en breng op smaak met een flinke klont boter en zout en peper.

## **Eindbewerking en presentatie**

Leg een venkelkwart op de borden. Lepel wat saus over de venkel. Maak een hoopje opperdoezer ronde naast de venkel. Leg een stuk kabeljauw hiernaast.

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Château Mourgues du Grès  
Costières de Nîmes Galets  
Rosés 2019**

## **Gemaakt volgens de saignée-methode (korte schilinweking) / Van biologisch geteelde syrah, grenache en mourvèdre**

De hele avond witte wijn drinken daar houden de meeste mensen niet van, dus gingen we ook op zoek naar iets roods. We hebben hier ook een pinot noir (Spätburgunder) bij geprobeerd, maar dat was toch een te groot contrast. Het werd deze mooie, kruidige en vol smakende rosé van syrah, grenache en mourvèdre uit het zuiden van de Rhônevallei. De rosé is gemaakt volgens de saignée- methode. Hiervoor worden de druiven eerst licht gekneusd, waarna een korte schilinweking volgt. Het sap dat zonder persen uit de druiven loopt, is bestemd voor de rosé. Het korte contact tussen schillen en sap zorgt voor de wat donkerdere rosétint.

Wanneer de chorizo ook tot haar recht komt in het gerecht komt de combinatie wel goed.

# Chocolademousse

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## CHOCOLADEMOUSSE

300 GR PURE CHOCOLADE

200 GR HOJIBLANCA OLIJFOLIE

100 GR EIGEEL

50 GE SUIKER

120 GR EIWIT

## SINAASAPPELTUILLE

100 GR BOTER

125 GR SUIKER

50 GR BLOEM

30 GR AMANDELPOEDER

1 DL SINAASAPPELSAP

RASP VAN 1 SINAASAPPEL

## FRAMBOZEN

500 GR FRAMBOZEN

50 GR WITTE BALSAMICAZIJN

100 GR SUIKER

1 VANILLESTOKJE

HOJIBLANCA OLIJFOLIE

MALDON ZOUT

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Domaine de Valcros Banyuls  
Hors d'Age 50cl**

## Chocolademousse

Smelt de chocolade au bain-marie. Klop de olijfolie erdoor. Klop eigeel en suiker tot crème in de KitchenAid. Klop de eiwitten stijf. Meng de eigelen door de chocolade massa. Vouw in drie delen het eiwit door de chocolade massa. Stort de chocolademousse in een gastrobak en laat opstijven in de koeling. Haal 15 minuten voor uitgifte uit de koeling.

## Sinaasappeltuille

Meng suiker, bloem en amandelpoeder. Smelt de boter en meng met de sinaasappelsap en rasp. Meng bloem en boter tot een beslag en laat 30 minuten rusten. Maak dunne tuilles (ronde of langwerpige) op bakpapier en bak goudbruin in ongeveer 6 minuten in een oven van 160°C.

## Frambozen

Roer azijn, suiker en vanillemerg tot alle suiker is opgelost. Meng 10 minuten voor uitgifte de frambozen voorzichtig met de marinade.

## Eindbewerking en presentatie

Maak een mooie quenelle van chocolademousse en plaats midden op de borden. Schenk een theelepeltje olijfolie over de chocolademousse en wat vlokken Maldon zout. Verdeel de frambozen rondom de mousse met wat van de marinade. Steek een tuille in de mousse.

Wie chocolade ziet staan in een gerecht zoekt zijn of haar heil al snel bij een Banyuls of Maury. Maar er is ook daar een groot kwaliteitsverschil tussen de aardige en de goddelijke..

Deze behoort tot de laatste. Het fermentatieproces werd gestopt door wat wijnalcohol bij de grenache noir te schenken. Maar niet teveel. 16% alcohol is prachtig en zorgt dat er niet alleen zoet is, maar ook nog subtiele tonen van pruimen, rozijnen en zelfs frambozen. Vandaar dat deze wijn uitstekend past bij dit gerecht. Valcros heeft wel een heel specifieke methode om de wijn te laten rijpen: deels in nieuwe eikenhouten fusten, deels in halfgevulde fusten buiten en deels in grote houten voeders.