



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu oktober 2020

Zalm met mierikswortel

Mosselsoep met groene curry

Risotto van zonnebloempitten

Wild zwijn met pastinaakcrème

Panna cotta van Epoisses

Wijnen zijn afkomstig van

De Gouden Ton

Zalm met mierikswortel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ZALM

750 GR ZALMZIJDE ZONDER VEL

2 CITROENEN

2 DL. OLIJFOLIE

LEMONCURD

2 CITROENEN

175 GR SUIKER

150 GR BOTER

2 EIEREN

MESPUNT ZOUT

MIERIKSWORTELCRÈME

50 GR MIERIKSWORTELCRÈME

350 GR SLAGROOM

ZOUT

MESPUNT XANTANA

BIETHOORTJES

2 GELE BIETJES

150 GR AZIJN

50 GR WATER

35 GR SUIKER

5 GR ZOUT

1 POTJE ZALMEITJES

ENKELE TAKJES DILLE

ENKELE TAKJES DRAGON

ENKELE TAKJES KERVEL

MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:

**Terras Gauda 'O Rosal' DO Rías
Baixas, Galicia**

Zalm

Fatsoeneer de zalm en snij in 15 gelijke plakken. Was de citroenen en schil ze met een dunschiller. Doe citroenschillen, sap van één citroen en olijfolie in een vacuümzak en masseer de schillen om de oliën van de citroenschillen los te laten. Voeg de zalm toe en laat in de koeling marineren tot gebruik.

Lemoncurd

Was de citroenen en rasp ze. Pers het sap uit de citroenen bij de rasp. Doe alle ingrediënten in een pannetje en klop onder geleidelijk verwarmen tot een crème ontstaat. Zeef de crème en doe over in een spuitzak. Laat in de koeling opstijven.

Mierikswortelcrème

Rasp mierikswortel en doe samen met slagroom in een kom en laat in de koeling trekken. Vlak voor het opdienen de slagroom zeven en samen met een mespunt Xantana stijfkloppen. Breng op smaak met zout en doe over in een spuitzak.

Biethoortjes

Schil de bietjes en snij ze in zeer dunne plakjes met behulp van de mandoline. Steek rondjes van 5 cm uit de bietplakjes. Breng azijn, water, suiker en zout aan de kook. Doe de bietplakjes erbij en haal van het vuur. Laat 5 minuten pekelen en haal daarna uit het vocht. Snij de plakjes tot halverwege in en draai tot een hoortje. Vul de hoortjes met ongeveer 4 eitjes. Maak 45 hoortjes.

Eindbewerking en presentatie

Dep de plakjes zalm droog en plaats op de borden. Spuit een mooi baan mierikswortel op en om de zalm. Versier met de biethoortjes en toefjes lemoncurd. Strooi enkele vlokken Maldon op de zalm. Plaats wat blaadjes dille, dragon en kervel op het geheel. Druppel een theelepel marinade over het geheel.

Voor het zalmgerecht met de uitgesproken smaken van mierikswortel, lemoncurd en bietjes kozen we deze wijn, die we voor het laatst in 2012 de club voorgezet hebben. Ook toen een groot succes bij de zeebaars. Ook nu smakelijk tevreden gezichten op de chefsavond.

Een ware topper! Gemaakt van de druiven : albariño 70%, en de weinig bekende loureira 20% + caiño blanco 10%.

Rías Baixas ligt in het hart van Galicia, in het noordwesten van het Iberische schiereiland, net boven Portugal. Hier geen dorre, woestijnachtige landschappen, maar juist smaragdgroene, schilderachtige, zacht glooiende heuvels die meer aan Ierland doen denken dan aan Spanje. Het klimaat is mild, sterk beïnvloed door de Atlantische Oceaan. Gematigde temperaturen het hele jaar door en relatief veel neerslag. De bodem bestaat voornamelijk uit graniet en leisteen, wat garant staat voor goede drainage, mineraliteit en zuurgraad.

Terras Gauda gebruikt een speciale 'startcultuur' voor het gisten, op basis van de in de eigen wijngaarden gevonden gistcellen. Om de frisheid van de wijnen te waarborgen vindt geen malolactische gisting plaats. Door koude stabilisatie bij -2°C is de zuiverheid van de wijn gegarandeerd. Tot en met het bottelen worden de jonge wijnen onder beschermende atmosfeer gehouden.

Mosselsoep met groene curry

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

MOSSELSOEP

2 UIEN

1 VENKELKNOL

4 KG MOSSELEN

1 STENGEL CITROENGRAS

1/2 EL. GROENE CURRY PASTA

2 LT WATER

500 ML KOKOSROOM

1 LIMOEN

VISSAUS

Mosselsoep

Snij de uien en venkel in kleine stukjes. Fruit uien en venkel glazig in wat olie in een grote pan. Voeg de mosselen toe en doe de deksel erop. Schud vaak en gaar de mosselen. Haal de mosselen uit de pan. Kneus het citroengras en voeg samen met de groene curry pasta in de mosselpan. Voeg water en kokosroom toe en laat 10 minuten trekken. Zeef de soep en breng op smaak met vissaus, peper en limoensap (en eventueel nog wat groene currypasta).

Haal de mosselen uit de schelp. Doe de mosselen met enkele lepels soep in een pannetje en houd warm.

GEPOFTE NOEDELS

1/2 PAK GLASNOEDELS

Gepofte noedels

Verhit de frituur tot 180°C. breek stukken van het pak noedels en dompel in de olie. Zodra het poft de noedels eruit halen en op keukenpapier laten uitlekken.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de soep en mosselen maar laat niet koken. Schuim de soep op mat de staafmixer. Verdeel de soep en mosselen over de kommen. Leg een pluk gefrituurde noedels op de soep en versier met blaadjes koriander.

1/2 BOS KORIANDER

WE DRINKEN ERBIJ:

**Riesling van Weingut Fritz
Haag / Mosel**

Leuke uitdaging om bij de mosselen met groene curry een passende wijn te zoeken. Richt je je op het ziltige van de mosselen of op het zoet van de kokosroom of de umami van de curry?

En wat ging er naadloos bij? Deze schitterende Riesling. Met een dikke vette hoofdletter!

In Duitsland is Fritz Haag een van de supersterren, met een fantastische collectie rieslingwijnen van uitzonderlijke klasse. Sinds begin 2005 staat de jonge Oliver Haag aan het roer. Net als zijn vader Wilhelm richt hij zich op het produceren van verfijnde, fruitig, delicate Mosel riesling met een zeer herkenbare stijl.

Weingut Fritz Haag is vooral beroemd voor de rieslingwijnen uit twee top wijnpercelen, de Brauneberger Juffer en de Brauneberger Juffer Sonnenuhr. De wijngaarden zijn aangeplant op steile tot zeer steile (80%!) hellingen met een bodem van verweerde, bijna vette leisteen uit het Devon tijdperk. Dit bodemtype en het heersende microklimaat geven de rieslingwijnen extra karakter, mineraliteit en een lang oplegpotentieel. Riesling op zijn allerbest!

Vinificatie (wijnbereiding): deze riesling geldt als het visitekaartje van het domein. Het wordt klassiek geproduceerd van druiven uit meerdere percelen op de steile hellingen van leisteen. De 'feinherb' is een off-dry versie, met iets minder alcohol en net iets meer restsuiker.

Risotto

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ZONNEBLOEMPITTEN

500 GR ZONNEBLOEMPITTEN

2 LITER WATER

30 GR BAKING SODA

Zonnebloempitten

Los de Baking Soda op in 2 liter water. Breng water en zonnebloempitten aan de kook en laat 10 minuten garen. Pas op voor het schuimen tijdens het koken. Zeef de pitten, spoel af met water en houd apart.

AARDPERENPUREE

300 GR AARDPEREN

60 GR SUIKER

60 GR BOTER

1/2 FLES SHERRY

1/2 FLES WITTE WIJN

2 DL SHERRY AZIJN

Aardperenpuree

Schil de aardperen en snij ze in stukjes. Bak de aardpeer in een beetje olie tot ze beginnen te kleuren. Voeg suiker toe en laat een beetje karamelliseren. Blus af met sherry en laat helemaal inkoken. Voeg witte wijn toe en laat helemaal inkoken. Breng op smaak met sherryazijn en zout. Wrijf de massa door een zeef.

POMPOENPUREE

1/2 FLESPOMPOEN

2 DL SLAGROOM

50 GR PARMEZAANSE KAAS

Pompoenpuree

Halveer de pompoen en lepel de zaadjes eruit. Pof de pompoen op een gastroplaat 30 minuten in een oven van 200°C tot zacht. Lepel het vruchtvlies uit de pompoen en draai glad in de Magimix met slagroom en Parmezaanse kaas. Breng op smaak met zout en peper.

AARDPEER CHIPS

2 AARDPEREN

Aardpeer chips

Boen de aardperen goed schoon. Snij dunne plakjes met behulp van de mandoline van de aardperen. Frituur de plakjes in olie van 160°C tot goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

POMPOEN ZOETZUUR

1/2 FLESPOMPOEN

2 DL AZIJN

3 EL SUIKER

SNUIF ZOUT

Pompoen zoetzuur

Snij dunne plakjes van de pompoen met de snijmachine (of mandoline) en steek rondjes van 5 cm eruit. Breng azijn, suiker en zout aan de kook en haal van het vuur. Voeg de pompoenrondjes toe aan het zoetzuur en laat marinieren tot gebruik.

RISOTTO

2 SJALOTTEN

4 TENEN ZWARTE KNOFLOOK

Risotto

Fruit de gesnipperde sjalotten in wat olie tot glazig. Voeg de knoflook toe en roer tot het opgelost is. Voeg zonnebloempitten, pompoenpuree en aardpeerpuree toe. Roer alles toe een smeùge massa. Voeg eventueel nog water toe. Breng op smaak met zout en peper.

GELE VIOOLTJES

WE DRINKEN ERBIJ:
Steenberg Chardonnay Sphynx
– Western Cape Z-A

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de risotto over de borden. Steek wat aardpeerchips en pompoenrondjes in de risotto en versier met bloemetjes.

Natuurlijk zouden we bij zo'n bijzonder gerecht graag een Bâtard Le Montrachet schenken, maar er zijn nog steeds leden die er bezwaar tegen hebben dat wij een fles van inkoop €540 op de kaart zetten. Maar we hebben een aardig alternatief uit Zuid- Afrika: De Steenberg. Deze wijn is een aromatische traktatie door zijn uitnodigende geuren van citrus, steenfruit en subtiele rokerige en kruidige aroma's van het houtgebruik. De smaakpapillen worden gekieteld met de frisheid van limoen en citroen. Kortom: een juweeltje die we inkopen onder de €15,-- (1/36^e van de Bâtard)

Aardig om te vermelden: Steenberg werd opgericht in 1682 door de Duitse immigrante Catharina Ras. In 1688 werd zij ook de eerste vrouw in Afrika die eigenaar werd van een boerderij, die tevens de oudste in de Kaap is. Destijds droeg het nog de naam "Swaaneweide", zo vernoemd na een vergissing door Catharina, die de vele, ook vandaag nog, aanwezige spoorwieganzen in eerste instantie voor zwanen hield. In het natuurschoon van de Constantia vallei ligt het landgoed, op zo'n 20 minuten van Kaapstad. Je vindt er één van de best beoordeelde 5* hotels van Afrika met dito restaurant en bistro, een 18 holes golfbaan en een hypermodern wijnbedrijf waar een enthousiast team met veel knowhow, jaar in jaar uit superbe wijnen maakt.

Wildzwijn met pastinaakcrème

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

AUBERGINESPRIETJES

2 AUBERGINES

Auberginesprietjes

Was de aubergines en dep droog. Doe het middelste julienne mes in de mandoline. Schaaf lange julienne van de schil van de aubergines. Frituur de aubergine slierten in olie van 150°C tot het vruchtvlees begint te kleuren. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

AUBERGINEPUREE

2 AUBERGINES (VAN DE

AUBERGINESPRIETJES)

2 TENEN KNOFLOOK

Auberginepuree

Snij de aubergines in stukjes. Fruit de gesnipperde knoflook in wat olie tot het begint te kleuren. Voeg de aubergine toe en bak even mee. Voeg wat water toe en laat pruttelen tot de aubergine gaar is. Wrijf de aubergine door een zeef en breng op smaak met zout en peper.

PASTINAAKCRÈME

300 GR PASTINAAK

CRÈME FRAÎCHE

Pastinaakcrème

Schil de pastinaak en snij in stukken. Kook de pastinaak gaar in gezouten water en giet af. Maak een crème van de pastinaak in de Magimix met een flinke eetlepel crème fraîche en boter. Breng op smaak met zout en peper.

SAUS

1 UI

2 TENEN KNOFLOOK

1 LT JUS DE VEAU

1 GLAS MADEIRA

Saus

Fruit gesnipperde ui de knoflook in wat olie tot het begint te bruinen. Voeg jus de veau en Madeira toe en laat inkoken tot gewenste sterkte en dikte. Breng op smaak met zout en peper.

HAZELNOTEN

50 GR WITTE HAZELNOTEN

Hazelnoten

Rooster de hazelnoten in een droge pan tot ze beginnen te kleuren en laat afkoelen.

WILDZWIJN

15 MEDAILLONS VAN WILDZWIJN

VAN 80 GRAM

250 GR BOTER

2 TAKKEN ROZEMARIJN

4 BLAADJES LAURIER

4 TENEN KNOFLOOK

Wildzwijn

Dep de medaillons droog en kruid met zout en peper. Doe ruim boter in een pan en laat op matig vuur uitbruisen. Doe het zwijn in de boter samen met de rozemarijn, laurier en gekneusde knoflooktenen. Bak 2 minuten aan iedere kant. Voortdurend arroseren. Laat het vlees 5 minuten rusten.

CHAMPIGNONS

10 WITTE CHAMPIGNONS

Champignons

Vlak voor het opdienen de champignons in flinterdunne plakjes snijden met behulp van de mandoline.

Eindbewerking en presentatie

Leg de zwijn medaillons midden op de borden. Maak een mooie streep pastinaakcrème en auberginepuree op de borden. Lepel saus over het vlees. Plak plakjes champignon op en tegen het vlees aan. Verdeel de auberginesprietjes over het vlees. Rasp de hazelnoten over het geheel met behulp van de Microplane.

WE DRINKEN ERBIJ:

**El Vínculo Reserva - Alejandro
Fernández - La Mancha –
Tempranillo**

Een heerlijk klassiek herfstgerecht waarbij we een lekkere stevige wijn mochten uitzoeken. We hebben er een gekozen uit een gebied waar genoeg zwijnen rondlopen: La Macha!

De wijn van 100% tempranillo is van de wereldtopper Alejandro Fernández. Deze wijnmaker is een exemplarisch voorbeeld van een getalenteerd 'self-made man' met visie. Na een jeugd te hebben doorgebracht in de wijngaarden, werkte hij als hoefsmid, timmerman en had een bedrijf dat landbouwmachines ontwikkelde en construeerde. Zijn grote droom was echter zelf wijn maken. In 1972 zag hij kans om een wijngaard met tempranillo druiven in het herkomstgebied Ribera del Duero te kopen.

Hij realiseerde zich dat om gezonde en perfect rijpe druiven te kunnen oogsten, het belangrijkste werk in de wijngaarden moet gebeuren. Geholpen door de oenoloog Teofilo Reyes richtte hij zich op wijnmaken met een stijl die niet getekend wordt door een zeer lange houtrijping die typisch ouderwets Spaans is, maar juist een waarin rijpe fruit de hoofdrol speelt, met een kortere houtlagering en die kan rijpen op fles. Met zijn eerste gebottelde wijn in 1975 is Pesquera een feit. Al snel steekt Pesquera het beroemde wijngoed Vega Sicilia naar de kroon en wanneer Robert Parker de Pesquera uit 1982 als 'the Spanish Petrus' omschrijft, volgt al snel een cultstatus.

De rest is geschiedenis; Pesquera is een maatstaf geworden voor topwijnen uit Spanje. Hij kocht meerdere wijngaarden aan en bracht daar zijn filosofie over. Zo ook bij deze El Vínculo in La Mancha. De druiven worden voor het grootste deel betrokken bij verschillende kleine wijnboeren die in het bezit zijn van wijngaarden met oude tempranillo stokken en die biologisch bewerkt worden. Slechts 20 hectoliter per hectare wordt er geoogst. (Dat is ècht héél weinig, dus garantie voor topkwaliteit) Alcoholische gisting ruim twintig dagen met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen cuvés. Daarna volgt een opvoeding van 24 maanden op voornamelijk Amerikaanse eiken barriques waarvan een groot deel nieuw is. Zonder klaring en filtering wordt de wijn gebotteld en krijgt vervolgens nog minimaal 6 maanden flestrijping.

Ga proeven en genieten van de geuren en smaken van zwart fruit en lichte vanille. Opvallend lange en elegante afdronk.

Panna cotta van Epoisses

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PANNA COTTA

500 GR EPOISSES

1 LT SLAGROOM

16 BLAADJES GELATINE

Panna cotta

Wel de blaadjes gelatine in koud water. Doe de slagroom in een pan. Met behulp van een lepel de Epoisses met weinig korst bij de room voegen. Breng aan de kook en roer tot alle kaas opgelost is. Schenk door een zeef en los de gelatine in de roommassa op. Verdeel de panna cotta over de Silpad vormpjes en laat minimaal 2 uur opstijven in de koeling.

KWEEPERENJAM

500 GR KWEEPEREN

250 GR SUIKER

1 CITROEN

MESPUNTJE RAS EL HANOUT

Kweeperenjam

Was, schil en snij de kweeperen in vieren. Verwijder het klokkenhuis. Doe de kweeperen in een pan met water en breng aan de kook. Kook de kweeperen in 15-20 minuten gaar. Giet af en doe over in een nieuwe pan. Voeg suiker en sap van een halve citroen toe en verwarm. Blijf roeren en zorg dat het niet aanbrandt tot alle suiker opgelost is en het de consistentie heeft van jam. Wrijf de jam door een zeef. Breng op smaak met een mespunt Ras el Hanout en laat afkoelen.

DRIUVEN

500 GR WITTE DRIUVEN

1 GLAS WITTE WIJN

Druiven

Snij de druiven doormidden en verwijder de pitjes. Verwijder het velletje met behulp van een theelepeltje of parisienneboor. Doe de druiven met een glas witte wijn in een vacuümzak. Breng een pan met water aan de kook en haal van het vuur. Hang de zak 20 minuten in de pan en doe daarna de zak in de koeling.

PIJNBOOMPITTEN

150 GR PIJNBOOMPITTEN

Pijnboompitten

Rooster de pijnboompitten in een droge pan tot ze beginnen te kleuren. Hak de pijnboompitten grof.

2 BAKJES HONNY CRESS

Eindbewerking en presentatie

Stort de panna cotta op de borden. Verdeel de druiven over de panna cotta. Maak een streep kweeperenjam op de borden. Versier met wat pijnboompitten en cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

**La Hitaire - Jardin d'Hiver - Côtes
de Gascogne**

Gros manseng 60%, petit manseng 40%

Ook alweer zo'n goddelijk dessert. Een caloriebom waar we maar wat zoets tegenover zetten.

Maar niet al te zwaar zoet. De grote en kleine manseng druiven zijn vaak ondergewaardeerd, dat is jammer voor die grote en kleine, maar goed voor onze portemonnee.

Gros en petit manseng bevatten veel suikers en zuren en de kleine is zeer aromatisch. De grote heeft een dikke schil die hem schimmelbestendig maakt. Minder intens van smaak, maar levert wel grote productie.

Boven de Pyreneeën doen die druiven het uitstekend en leveren fruitige, lichtzoete wijnen op met de geur van tropisch fruit en abrikoos. Tevens tonen van honing. Maar toch blijft deze wijn fris genoeg om niet loodzwaar achter in de keel te gaan hangen. Wel een "botertje" dankzij de houtlagering. Hoe gaat men hier tewerk? Na de mechanische oogst waarbij de trossen direct ontsteeld worden, worden de druiven apart in luchtdichte tanks naar de vinificatieruimte vervoerd om iedere vorm van oxidatie te vermijden. Daar geeft men de druiven een twaalf uur durende koude schilweking. Na het pneumatisch persen wordt het sap overgepompt naar roestvrijstalen tanks voor de temperatuur gecontroleerde (16°C) alcoholische gisting. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op deels nieuwe eikenhouten barriques om hierin de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na ongeveer 10 maanden wordt de wijn geassembleerd, geklaard, zeer licht gefilterd en gebotteld.