



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu november 2020***

*Groene Gazpacho met Burrata*

*Langoustine met pastinaakcrème*

*Wortelspaghetti met kwartel*

*Hazenpeper met witlof*

*Hazelnoot en citroen*

**Wijnen zijn afkomstig van**

**Wijnkoperij Wesseling – Laren**

# Groene gazpacho

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### GROENE GAZPACHO

3 GELE TOMATEN

1 KOMKOMMER

1 GROEN PAPRIKA

3 UIEN

2 AVOCADO'S

5 CM GEMBER

1 GROENE PEPERTJE

2 TENEN KNOFLOOK

1 EL KOMIJN

120 ML SUSHIAZIJN

2 DL OLIJFOLIE

200 GR SPINAZIE

2 TAKJES MUNT

10 TAKJES BASILICUM

10 TAKJES KORIANDER

### AVOCADO

3 AVOCADO'S

MALDON ZOUT

### GRANAATAPPEL

1 GRANAATAPPEL

4 BOLLEN BURRATA

4 WITPUNTRADIJSJES

### WE DRINKEN ERBIJ:

**2019 Rueda, Telmo  
Rodriguez Basa**

### **Gazpacho**

Was alle groenten goed schoon. Schil de komkommer, paprika en tomaten. Rooster de komijn in een droge pan. Snij groenten klein en doe alle ingrediënten in de blender behalve munt, basilicum en koriander. Draai helemaal glad en proef. Voeg de helft van de kruiden toe en draai weer helemaal glad. Proef en voeg naar smaak meer van de kruiden toe. Breng op smaak met zout. Zeef de gazpacho en bewaar in de koeling tot gebruik.

### **Avocado**

Snij de avocado's in dunne parten. Doe de plakjes op een gastroplaat en rooster even met een gasbrander tot ze kleuren. Breng op smaak met Maldon zout.

### **Granaatappel**

Snij de granaatappel in vieren en klop/pulk de pitjes uit de schil. Verwijder alle vliesjes.

### **Eindbewerking en presentatie**

Schaaf flinterdunne plakjes van de witpuntradizzen met behulp van de mandoline. Verdeel de gazpacho over de borden en decoreer met burrata, avocado, granaatappelpitjes en radijs.

Met het meer dan geweldig mooie avocado-gerecht past deze sprankelende noordwest Spaanse Rueda van wijnmaker Telmo Rodríguez. Uit het glas komen de stuivende geuren van passievrucht, meloen en peer je tegemoet en in de mond een venkelachtige toon, elegant en met rondeur, De wijn is een assemblage van Verdejo en Viura.

Telmo, de wijnmaker, behoort tot de beste 10 producenten uit Spanje. Kenmerkend is dat hij kiest voor inheemse druivenrassen, die ook op een traditionele wijze worden gesnoeid. Dat betekent dat hij alleen werkt met 'bush-vines' ofwel wijnstokken die niet langs draden worden geleid maar als zelfstandige struik groeien. De struiken staan ook verder van elkaar af dan bij draadgeleiding. Dit heeft in het warme Spanje twee voordelen: iedere struik vindt voldoende vocht, ook in droge jaargangen en de trossen hangen in de schaduw van de eigen bladeren, zodat ze minder 'gestoofd' worden. Telmo werkt graag met oude stokken, zodat de wortels diep zitten om vocht te vinden. Het komt ook de kwaliteit van de druiven ten goede. Oude stokken geven namelijk een lagere opbrengst, maar wel van hoge kwaliteit en complexiteit. Hoewel niet formeel gecertificeerd, werkt Telmo biologisch: hij gebruikt geen kunstmest of insecticiden/pesticiden.

# Langoustine

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### LANGOUSTINEFOND

45 LANGOUSTINES

SCHEUT COGNAC

½ WINTERWORTEL

1 UI

1 STENGEL BLEEKSELDERIJ

2 TOMATEN

SCHIL VAN ½ SINAASAPPEL

SCHIL VAN ½ CITROEN

### PASTINAAKCRÈME

1 KG PASTINAAK

1 CITROEN

### KERRIESAUS

2 EL BOTER

1 EL KERRIE

1 LT LANGOUSTINEFOND

(ZIE BOVEN)

MESPUNT XANTANA

### SPECERIJENVINAIGRETTE

1 EL GARAM MARSALA

5 EL LANGOUSTINEFOND

(ZIE BOVEN)

5 EL SUSHIAZIJN

1 DL OLIJFOLIE

MESPUNT XANTANA

### GROENTEN

5 RADIJSJES

1 ZWARTE WORTEL

2 BOSPEEN

2 MEIKNOLLETJES

1 CITROEN

### **Langoustinefond**

Pel de langoustines en geef de lijfjes door aan de langoustine. Hak de pantsers klein. Zet de langoustinepantsers aan in olijfolie en blus af met cognac. Voeg mirepoix van groenten toe en laat even mee fruiten. Voeg tomaten toe en laat ontzuren. Voeg sinaasappel- en citroenschil en 2 liter water toe en breng aan de kook. Laat 30 minuten trekken en zeef de fond. Laat eventueel wat inkoken.

### **Pastinaakcrème**

Schil de pastinaken en snij in kleine stukjes. Doe de pastinaak over in een vacuümzak met rasp van een citroen en wat zout en peper. Trek vacuüm en spreid wat uit om een egale laag in de zak te maken. Stoom 30 minuten in een stoomoven van 100°C. Haal uit de zak en draai tot crème met wat olijfolie en water in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper.

### **Kerriejus**

Smelt de boter en voeg de kerrie toe. Laat 1 minuut myoteren en voeg daarna het langoustinefond toe. Laat tot de helft inkoken en bind iets met een mespuntje Xantana met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met zout en peper.

### **Specerijenvinaigrette**

Smelt boter en voeg de Garam Masala toe. Laat 1 minuut myoteren. Doe alle ingrediënten in een beker en meng goed met de staafmixer. Voeg een mespunt Xantana toe en meng tot licht gebonden. Breng op smaak met zout en peper.

### **Groenten**

Was de groenten en snij ze in flinterdunne plakjes op de mandoline. Marineer de plakjes op het laatst in de specerijenvinaigrette en een beetje rasp van een citroen.

---

**LANGOUSTINE**

45 LANGOUSTINELIJFJES  
(VAN DE FOND)

---

**Langoustine**

Snij de rugzijden van de langoustine open en verwijder het darmkanaaltje. Bak de langoustines om en om in olijfolie in een niet te hete pan. Breng op smaak met zout en peper.

**Eindbewerking en presentatie**

Maak een mooie streep pastinaakcrème op de borden. Leg drie langoustines tegen de pastinaak aan. Lepel het bakvocht van de langoustines erover. Versier het geheel met de plakjes groenten en kerriejus.

---

**WE DRINKEN ERBIJ:**  
**2019 Les Bertholets,**  
**Chardonnay Grande**  
**Reserve**

De kerrie in dit gerecht was onze leidraad bij het kiezen van de wijn en kwamen uit bij deze Bourgogne, hoewel die honderden kilometers lager wordt gemaakt. In de regio Languedoc-Roussillon in Zuid-Frankrijk. De rijping van de Chardonnay gebeurt in eiken vaten waardoor de wijn voller van smaak wordt. Een volle witte wijn gemaakt van druiven uit het binnenland gemengd met druiven die dicht bij de kust staan. Dit kan natuurlijk alleen als je met meerdere wijnboeren samenwerkt. Bij de wijncoöperatie **Vignerons Narbonnais** nabij de stad **Narbonne** zijn maar liefst 330 wijnboeren aangesloten! Wijnboeren uit de voet van de Pyreneeën tot aan de Middellandse zee.

# Wortelspaghetti

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### KWARTEL

<u>15 KWARTELS</u>
<u>100 GR RODE MISO</u>
<u>2 EL SUSHIAZIJN</u>
<u>2 EL SUIKER</u>
<u>1 EL MOSTERDPOEDER</u>

### KWARTELBOUILLON

<u>KWARTELKARKASSEN</u>
-------------------------

### WORTELSCHUIM

<u>3 BLAADJES GELATINE</u>
<u>1 BOS BOSPEEN</u>
<u>RESTEN VAN DE</u>
<u>WORTELSPAGHETTI</u>
<u>2 STENGELS BLEEKSELDERIJ</u>
<u>5 CM LAOS</u>
<u>2 SINAASAPPELS</u>
<u>1 STENGEL CITROENGRAS</u>

### WORTELSPAGHETTI

<u>1,5 KG WINTERWORTELS</u>
<u>5 DL WORTELSAP</u>
<u>5 DL KWARTELBOUILLON</u>
<u>BOTER</u>
<u>KORIANDEKORRELS</u>

<u>GHOA CRESS</u>
<u>SHISO PURPER CRESS</u>

### WE DRINKEN ERBIJ:

**2018 Wolfberger  
Gewürztraminer Signature**

### **Kwartzel**

Fileer de borsten los van de kwartels. Geef de karkassen door aan de kwartelbouillon. Meng miso, sushiazijn, suiker en mosterdpoeder tot een papje. Smeer de kwartelborstjes in met de marinade en zet in de koeling tot gebruik. Dep de kwartel droog en bak om en om in boter. Laat 10 minuten rusten.

### **Kwartzelbouillon**

Hak alle kwartelbotjes klein. Zet flink aan in wat olie tot alles goudbruin is en zet alles onder water. Laat 20 minuten trekken en zeef de bouillon.

### **Wortelschuim**

Wel de gelatine in koud water. Maak sap van de bospeen en bleekselderij met behulp van de sapcentrifuge. Snij laos en citroengras in plakjes. Pers de sinaasappels. Doe de sappen met citroengras en laos in een pannetje en laat 20 minuten trekken. Zeef de sap en los de gelatine erin op. Breng op smaak met zout en doe over in de ISI-fles. Breng op druk met 2 patronen en schud goed. Doe de ISI-fles in ijswater en schud regelmatig. Haal 15 minuten voor gebruik uit het ijswater.

### **Wortelspaghetti**

Schil de winterpenen. Maak “spaghetti” van de wortels met behulp van de spiraalsnijder. Breng wortelsap en kwartelbouillon aan de kook en blancheer en spaghetti kort en hou warm. Kook het kookvocht in tot stroperig. Monteer de saus met een klont boter en breng op smaak met zout en gemalen koriander.

### **Eindbewerking en presentatie**

Draai wat wortelspaghetti op een vleesvork of pincet en leg op een bord. lepel wat wortelsaus over de “spaghetti”. Spuit wat schuim naast de spaghetti. Leg een kwartelborstje tegen het geheel aan. Versier met de cress soorten.

Op de chefsavond kwamen we aanzetten met een Pinot Noir, maar de uitgesproken zoete smaak van het wortelschuim maakte het onmogelijk een rode wijn bij dit gerecht te zetten. Met deze Gewürztraminer gaat dat een stuk beter. De wijn heeft een schitterende aromatische neus met subtiele noten van exotisch fruit (mango, guave en papaya) en zoete kruiden (kaneel, kardemom). Het palet is complex, uitnodigend en heeft een fijne aanhoudende afdronk.

Wolfberger is gevestigd op enkele kilometers van Colmar, in het dorpje Eguisheim.

# Hazenpeper

INGREDIËNTEN VOOR  
15 PERSONEN

## HAZENPEPER

2 KG HAASVLEES ACHTERBOUT

2 UIEN

1 WINTERWORTEL

1 PREI

2 TENEN KNOFLOOK

5 JENEVERBESSEN

3 KRUIDNAGELS

2 BLAADJES LAURIER

5 TAKJES TIJM

1 FLES RODE WIJN

1 LT GEVOGELTEFOND

2 PLAKKEN ONTBIJTKOEK

30 GR PURE CHOCOLADE

## WITLOF

1 KG WITLOF

## SPRUITJES

250 GR GROTE SPRUITJES

## VEENBESSEN

500 GR VEENBESSEN

5 EL SUIKER

## PADDENSTOELEN

500 GR CANTHARELLEN

### **Hazenpeper**

Dep het vlees droog en schroei in olie aan alle kanten tot het mooi bruin is in de snelkookpan. Haal uit de pan en bak groenten aan tot die ook mooi gekleurd zijn. Voeg kruiden en wijn toe en laat wijn reduceren tot de helft. Voeg gevogeltefond toe en breng de pan op druk. Laat de haas 30 minuten op druk garen en haal daarna van het vuur maar laat op druk. Na 20 minuten de deksel van de snelkookpan halen en verwijder de takjes kruiden. Verwarm de hazenpeper vlak voor het opdienen en bind met ontbijtkoek en chocolade naar smaak. Let op dat het niet te zoet wordt. Breng op smaak met zout en peper.

### **Witlof**

Snij de witlof doormidden en daarna in stukken. Bak de witlof in boter langzaam tot het kleurt en karamelliseert. Breng op smaak met zout en peper.

### **Spruitjes**

Snij de kern wat de spruitjes eruit en haal de blaadjes los. Blancheer de blaadjes kort de doe direct over in koud water. Haal snel uit het water en laat op een zeef uitlekken.

### **Veenbessen**

Doe de bessen in een pan met suiker. Verwarm op niet te hoog vuur en roer tot alle suiker opgelost is en haal van het vuur. Proef of het niet te zuur is.

### **Paddenstoelen**

Verwijder alle zand en takjes van de cantharellen. Bak op het laatst de paddenstoelen in boter in een ruime pan op hoog vuur. Voeg de spruitjesblaadjes op het allerlaatst toe en laat even mee verwarmen.

### **Eindbewerking en presentatie**

Verdeel de witlof over de komborden. Hierop de hazenpeper verdelen. Plaats enkele theelepeltjes veenbessen op het geheel en versier met de paddenstoelen en spruitjes.

---

### **WE DRINKEN ERBIJ: 2015 Oldenburg Syrah**

De bladeren dwarrelen van de bomen, de regen klettert in je gezicht, maar binnen wacht de hazenpeper met een heerlijk glas klassieke Syrah ernaast. Blind geproefd zou je hem tussen de allergrootste uit de Rhône zetten, maar deze komt uit Zuid-Afrika. Tussen Stellenbosch en Franschhoek ligt het schilderachtige Banghoek, waar deze wijn wordt gemaakt door de familie Van der Spuy. Bang hoeven we niet te worden van deze wijn, alleen als je er te veel van drinkt, maar dat gevaar zit er niet in, omdat de echte liefhebber slokje voor slokje van de complexiteit van deze wijn zal genieten. Elegant, typische mineraliteit van de Syrah druif met een delicate smaak en subtiële kruidigheid. De houtrijping is goed geïntegreerd en toont een rijke karameltoon. De Oldenburg Syrah is maar liefst 18 maanden gerijpt op zowel Frans als Amerikaans eikenhout.

# Hazelnoot en citroen

## INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

### CITROENCRÉMEUX

2 BLAADJES GELATINE

150 GR CITROENSAP

50 GR LIMONCELLO

170 GR SUIKER

4 EIEREN

125 GR BOTER

25 GR OLJIFOLIE

30 GR MASCARPONE

### HAZELNOOTIJS

400 GR MELK

100 GR SLAGROOM

80 GR SUIKER

120 GR EIDOOIER

1 EL HAZELNOOTPASTA

3 GR STABILISATOR

### HAZELNOOT CRUMBLE

90 GR HAZELNOTEN

100 GR BOTER

100 GR SUIKER

95 GR BLOEM

5 GR ZOUT

1 EL HAZELNOOTPASTA

### CHOCOLADEKROKANT

50 GR GLUCOSE

200 GR SUIKER

15 GR CACAOPOEDER

140 GR HAZELNOOTPOEDER

125 GR BOTER

2 BAKJES ASTINA CRESS

### WE DRINKEN ERBIJ:

**2015 BeerenAuslese  
Rheinhessen ST 15**

### **Citroencrémeux**

Wel de gelatine in koud water. Verwarm al kloppend citroensap, limoncello, suiker en eieren tot 80°C. Haal van het vuur en los de gelatine erin op. Voeg blokjes boter, olijfolie en mascarpone in delen toe en blijf roeren tot een egale crème. Doe over in een spuitzak en laat in koeling opstijven.

### **Hazelnootijs**

Verwarm melk, slagroom, suiker en eidooier tot 80°C. haal van het vuur en roer de hazelnootpasta en stabilisator door de massa. Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine. Maak quenelles van ijs en laat verder opstijven in de vriezer.

### **Hazelnoot crumble**

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Rooster de hazelnoten in een droge pan tot ze beginnen te kleuren. Laat iets afkoelen en maal de hazelnoten tot gruis. Roer alle ingrediënten tot een rul geheel. Bak af in 8-10 minuten in een oven van 145°C tot goudbruin en laat afkoelen.

### **Chocoladekrokant**

Kook alle ingrediënten op tot 106°C en rol het dun uit tussen twee vellen bakpapier. Bak de koek 10 minuten af in een oven op 160°C. Steek rondjes van 3 cm uit de warme koek.

### **Eindbewerking en presentatie**

Maak een spiegel citroencrémeux op de boerden. Bedek royaal met hazelnoot crumble. Leg een quenelle ijs op de crumble. Versier met chocoladekrokanten en blaadjes cress.

Nu we ons toch al zo lekker gewarmd hebben aan de Syrah, kan de volgende klassieker in deze herfstige tijden er keurig achteraan bij de hazelnootjes. Deze BeerenAuslese uit Rheinhessen heeft een fijn boeket, een perfecte, stijlvolle zoete ervaring. In de neus komen geuren van perzik en mango naar voren met een vleugje honing, maar gelukkig ook met een ietsepietsje citrus.

Alleen de allerrijpste druiven komen voor de BeerenAuslese in aanmerking en worden daarom één voor één handmatig van de tros geplukt en streng geselecteerd. Weinhaus Gebr. Steffen bestaat al sinds 1794. Met meer dan 200 jaar ervaring is dit familiebedrijf hedentendage wereldwijd een gevestigde naam. Tegenwoordig wordt dit bedrijf zeer succesvol geleid door Hans Steffen en zijn zoon Roman.