



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu december 2020

Gougères

Aardpeer met garnalen

Kreeft in een flensje

Paddenstoelenlasagne met truffel

Fazant met spitskool en cèpes

Appel, cake, advocaat en beurre noisette ijs

Wijnen zijn afkomstig van

De Gouden Ton

Gougères

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

GOUGÈRES

150 GR MELK

150 GR WATER

150 GR BOTER

MESPUNT ZOUT

150 GR BLOEM

7 EIEREN

225 GR GRUYÈRE KAAS

2 EL BIESLOOK**Gougères**

Doe melk, water, boter en zout in een pannetje en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet de pan weer op het vuur en laat het mengsel 2 minuten al roerend doorkoken. Haal de pan van het vuur en roer één voor één de eieren erdoor. Roer tot een egaal glanzend beslag. Roer de geraspte kaas en fijngesneden bieslook door het beslag en doe over in een spuitzak.

Spuit bolletjes ter grootte van een golfbal (niet te dicht bij elkaar) op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Dit zou genoeg moeten zijn voor 30 bolletjes.

Eindbewerking en presentatie

Bak de gougères 20 minuten af in een oven van 190°C tot goudbruin en krokant. Serveer direct.

WE DRINKEN ERBIJ:**BAUMARD**

Cremant de Loire

We beginnen met een bubbel, die geen champagne mag heten, omdat deze uit de Loire komt. Maar voor 15 euro heb je een sprankelend zuiver belletjesmonster die bij blinde proeverijen menige champy zal verslaan. Bijzonder aan deze bubbel is dat de druiven die eraan ten grondslag liggen de donkere Cabernet Franc, (maar zo geperst dat alleen het witte sap eruit sijpelt), Chardonnay en Chenin Blanc zijn. Deze combinatie zorgt voor een schitterend evenwicht in zuur en zoet, simpel gezegd. Heerlijk romige mousse en vrolijk wit fruit. Hier kan een levensgenieter heel blij van worden.

Aardpeer met garnalen

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

AARDPEER

15 GROTE AARDPEREN

Aardpeer

Boen de aardperen schoon en snij de onderkant open en leg deze met de snijkant op een met bakpapier bedekte gastroplaat. Pof de aardperen 45 minuten op 190°C in de hete lucht oven. Lepel het vruchtvlees eruit tot alleen de dunne huid van de aardpeer over is. Hoe warmer de aardpeer na het poffen wordt leeg gemaakt hoe makkelijker gaat het. Bewaar het vruchtvlees en droog de aardpeerschillen in een oven van 90°C tot vlak voor het opdienen. De schillen na het drogen in olie van 170°C kort krokant frituren.

AARDPEERCÈME

VRUCHTVLEES VAN DE AARDPEER

75 GR BOTER

Aardpeercrème

Draai vruchtvlees van de aardperen samen met de boter in de Magimix tot crème en breng op smaak met zout. Doe over in een spuitfles.

VULLING

1 KG GARNALENSCHILLEN

250 GR HOLLANDSE GARNALEN

1 CITROEN

150 GR SCHAALDIERENFOND

IOTA (TEXTURAS)

Vulling

Zet de garnalenschillen aan in wat olie. Voeg zoveel water toe dat alles net onder staan en laat 20 minuten pruttelen. Zeef de bisque en bind met Iota tot en dikke crème ontstaat met behulp van de staafmixer. Meng de garnalen en crème en breng op smaak met citroenzest, peper en zout.

VINAIGRETTE

150 ML SAMBAI AZIJN

1 GR XANTANA

150 ML SOJAOLIE

1 BOL KNOFLOOK

Vinaigrette

Pof de knoflook in een oven van 190°C tot zacht. Laat de knoflookpulp met de sojaolie trekken tot gebruik. Dik de Sambai azijn aan met de Xantana. Doe de azijn over in een kleine bekken en trek vacuüm (zonder zak) om het lucht eruit te halen. Meng azijn en olie 1 op 1 tot een vinaigrette.

1 Belper knolle

Eindbewerking en presentatie

Vul de krokante aardpeer met de salade van Hollandse garnalen en vul af met aardpeercrème. Zet een bord op de draaischijf en laat het draaien. Spuit een dunne streep aardperencreme op het draaiend bord. Vul de ring met twee eetlepels vinaigrette en leg de aardpeer in het midden van de vinaigrette. Rasp als laatste en beetje van de Belper knolle eroverheen.

WE DRINKEN ERBIJ:

CHATEAU FUISSÉ

MACON VILLAGE

Voor deze twee gerechten zijn we naar het zuidelijkste deel van Bourgogne gegaan, de Macon. Op de CCA hebben we deze wijn al vaker neergezet, omdat de prijs/kwaliteit verhouding voortreffelijk is. Deze witte Macon Village van Château Fuissé kost in de winkel 17,50 maar heeft de schoonheid van menige Meursault, die tientjes duurder is.

Prachtig gaan de smaken van zowel de gevulde aardpeer als de kreeft in het flensje samen met deze boterige Chardonnay, die officieel geen hout heeft gehad, maar door het geduldig en regelmatig doorroeren van de gistcellen subtiele tonen van vanille heeft gekregen. Alsof je 's ochtends vroeg in een klein Frans dorpje een bakkerij binnenloopt waar de roomboter croissants en briochebroodjes net uit de oven rollen. Zet je neus maar in het glas en doe de ogen dicht.

Kreeft in flensjes

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KREEFT

4 KREEFTEN

Kreeft

Breng 5 liter water met 2 dl azijn aan de kook. Doe een kreeft in een lege pan en schenk er het kokend water over. Laat 2-3 minuten trekken en haal de kreeft eruit. Breng het water opnieuw aan de kook en herhaal voor de rest van de kreeften. Haal het kreeftenvlees uit de pantsers als de kreeften nog warm zijn.

KREEFTENGLACÉ

KREEFTENPANTSERS

½ WORTEL

2 EL TOMATENPUREE

2 TAKJES TIJM

1 LT WATER

Kreeftenglacé

Hak de pantsers klein en zet ze aan in olie in een ruime pan. Let op dat ze niet verbranden. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat 1 uur trekken. Zeef en kook in tot een paar eetlepels overgebleven is.

VULLING

KREEFTENVLEES

KREEFTENGLACÉ

1 EL SJALOT

½ BOS BIESLOOK

200 GR MASCARPONE

Vulling

Snijd het kreeftenvlees klein. Roer de gesneden bieslook, kreeftenglacé, fijngesnipperde sjalot en mascarpone door. Breng op smaak met zout en peper. Zet het in de koeling.

CRÊPES

250 GR BLOEM

6 EIERN

1 LT MELK

8 EL BOTER

5 EL BIESLOOK

Crêpes

Klop de eieren en melk los. Doe de bloem en een beetje zout in een kom en klop de melk erdoor. Klop daarna de gesmolten boter erdoor. Zeef en roer de gesneden bieslook door het beslag. Bak de flensjes dun in een met olie bestreken pan. Laat ze nauwelijks kleuren. Vul ieder flensje met een bolletje kreeft en vouw rondom dicht. Plaats ze op een beboterde bakplaat met de vouwklant naar beneden. Strijk een beetje boter op de flensjes en zet in de koeling.

WORTEL-GEMBERSAUS

1,5 KG WINTERWORTEL

3 CM GEMBER

SCHEUT SLAGROOM

150 GR BOTER

Wortel-gembersaus

Maak wortel-gember sap in de sapcentrifuge. Breng het sap aan de kook en laat langzaam tot de helft inkoken. Roer de slagroom erdoor en laat binden. Klop vlak voor uitserveren de klontjes boter erdoor. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de flensjes 8-10 minuten in een oven van 175°C. Verspreid wat wortel-gembersaus over de borden. Leg de crêpes midden in de saus. Plaats een plakje Affilla cress boven op ieder crêpe.

4 BAKJES AFFILLA CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

CHATEAU FUISSÉ

MACON VILLAGE

Zie aardpeer met garnalen

Paddenstoelenlasagne met truffel

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

LASAGNE

3 EIEREN
300 GR BLOEM
SNUIF ZOUT
1 EL OLIJFOLIE

PADDENSTOELENRAGOUT

50 GR BOTER
1 SJALOT
50 GR BLOEM
2 DL MELK
2 DL SLAGROOM
2 BAKJES BEUKENZWAMMEN
1 BAKJE CHAMPIGNONS
2 SJALOTTEN
1 TEEN KNOFLOOK
2 TAKJES TIJM
ENKELE BLAADJES ROZEMARIJN
1 TEEN KNOFLOOK
COGNAC
MADEIRA

PADDENSTOELEN

2 BAKJES WITTE BEUKENZWAMMEN
2 BAKJES BRUINE BEUKENZWAMMEN

SAUS

2 SJALOTTEN
1 TEEN KNOFLOOK
1 DL COGNAC
1 DL MADEIRA
3 DL SLAGROOM
1 EL ZWARTE TRUFFELOLIE

SPINAZIE

2 SJALOTTEN
400 GR SPINAZIE

Lasagne

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot pastadeeg. Laat 30 minuten in plasticfolie in de koeling rusten. Maak dunne lasagnevellen met behulp van de pastamachine. Kook de pastavellen gaar in ruim gezouten water. Steek 60 rondjes van 5 cm uit de vellen.

Paddenstoelenragout

Zweet de gesnipperde sjalot aan in de boter tot glazig. Voeg bloem toe en laat al roerend 2 minuten garen. Voeg melk en slagroom toe en breng al kloppend aan de kook. Laat even doorkoken tot een dikke ragout. Breng op smaak met zout en peper.

Snij de paddenstoelen klein. Fruit gesnipperde sjalot en knoflook in wat olie. Voeg tijm, rozemarijn en paddenstoelen toe en bak op hoog vuur tot de paddenstoelen beginnen te kleuren. Voeg een scheut cognac en Madeira toe en laat even opkoken. Breng op smaak met zout en peper.

Meng de ragout met de paddenstoelen.

Paddenstoelen

Snij de paddenstoelen los van hun voetjes. Bak kort op hoog vuur en breng op smaak met zout en peper.

Saus

Snipper sjalot en knoflook en fruit aan in wat olijfolie. Voeg cognac en Madeira toe en breng aan de kook. Voeg slagroom toe en kook in tot de helft. Draai helemaal glad in de blender. Breng op smaak met zout, peper en truffelolie.

Spinazie

Was de spinazie en verwijder de dikke stelen. Snipper de sjalot. Fruit de sjalot in wat boter en olijfolie tot glazig. Zet het vuur hoog en voeg de spinazie toe. Roerbak kort tot de spinazie geslonken en laat uitlekken in een zeef.

2 BAKJES TAHOON CRESS
1 BOL ZWARTE WINTER TRUFFEL
OLIJFOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

Sanzay - Saumur Champigny

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de lasagne 10 minuten in een oven van 170°C. Maak een bedje van spinazie op de borden. Plaats een torentje lasagne hierop. Verdeel de paddenstoelen over de lasagne. Schuim de saus op met de staafmixer en lepel wat schuim over het geheel. Schaaf flinterdunne plakjes truffel over de lasagne. Versier met wat Tahoon cress en druppel wat olijfolie over het geheel.

Alle grote rood (maar wie liever een knaller van een witte heeft kan dat ook rustig doen) kan bij deze twee gerechten. Met “groot” bedoelen we “niet te zwaar”. We zouden hier geen heftige rode Rhône naast zetten. Bourrgogne kan prima, net als een cru uit de Beaujolais.

Vanwege de paddenstoelen gingen naar de meer aardse druif Cabernet Franc, maar dan van deze geweldige jonge wijnmaker, Antoine Sanzay, het nieuwe Franse wonderkind uit Saumur-Champigny. Hij maakt wijnen die duurzaam geproduceerd worden. Antoine rijpt zijn Les Poyeux op drie jaar oude vaten van Château Latour.

Na de handmatige pluk vindt er een selectie plaats van de druiven die vervolgens onsteelt en licht gekneusd worden. Waarna zonder gebruik van zwavel de most een 30 dagen durende alcoholische gisting ondergaat met wilde (druifeigen) gisten op betonnen cuves. Vervolgens vind de persing van de druivenmost plaats en wordt de jonge wijn overgestoken op een grote betonnen cuve waar de malolactische gisting en rijping plaats vindt. Na een periode van 8 maanden wordt de wijn gebotteld zonder klaring of filtering. Dit hele proces verloopt geheel volgens biologische en biologisch- dynamische regels en voorschriften.

Fazant met eekhoorntjesbrood

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

FAZANT

4 FAZANTEN

TIJM

BOTER

Fazant

Snij de borsten los van de fazanten en verwijder het vel. Geef de karkassen door aan de bouillon. Zout en peper de borsten en doe ze in een vacuümzak. Voeg tijm, rozemarijn en een klont boter toe. Trek vacuüm en gaar de fazant 30 minuten in een sous vide van 60°C. Haal de fazant uit de zakken en dep droog. Houd warm.

BOUILLON

FAZANTKARKASSEN

1 UI

WORTEL

PREI

KNOFLOOK

Bouillon

Hak de karkassen fijn en zet aan in wat olie in een grote pan. Bak op hoog vuur tot de alles diepbruin is. Blus af met wat water en schaaap de aanbaksels los en laat bakken tot al het vocht verdampt is. Voeg de gesneden groeten toe en bak tot alles weer goed bruin is. Blus af met witte wijn en laat weer droog koken. Zet alles onder water en laat 30 minuten trekken. Zeef de bouillon.

SPITSKOOL

1 SPITSKOOL

1 UI

1 TEEN KNOFLOOK

EENDENVET

1 TL KUMMEL

1 TL KOMIJN

Spitskool

Snij de spitskool in chiffonade. Rooster de kummel en komijn in een droge pan. Fruit de gesnipperde ui en knoflook in wat ganzenvet. Voeg de kool en specerijen toe en flink wat eendenvet toe. Konfijt de kool 15 minuten en laat daarna uitlekken op een zeef en druk overtollig vet eruit. Breng op smaak met zout en peper.

BEURRE BLANC

20 GR GEDROOGDE CÈPES

1 PREI

2 TENEN KNOFLOOK

2 TAKJES TIJM

1 TAKJE OREGANO

1 BLAADJE LAURIER

250 ML FAZANTENBOUILLON

1 BLIK CANNELLINI BONEN

250 GR BOTER

Beurre blanc

Week het gedroogde eekhoorntjesbrood in heet water. Fruit het wit van de prei en de gesneden knoflook in wat olie. Voeg de rest van de ingrediënten behalve de boter toe en breng aan de kook. Kook zachtjes tot de bonen uit elkaar vallen. Verwijder laurier, tijm en oregano en doe alles in de blender. Draai glad en zeef de massa. Voeg eventueel wat fazantenbouillon toe als het te dik is. Breng op smaak met zout en peper. Op het laatst de boter door de hete saus kloppen.

CÈPES

500 GR EEKHOORNTJESBROOD

Cèpes

Maak de cèpes schoon en snij ze in gelijke stukken. Bak in boter op hoog vuur tot ze goed gekleurd zijn. Breng op smaak met zout en peper.

WE DRINKEN ERBIJ:

Sanzay - Saumur Champigny

Eindbewerking en presentatie

Leg een hoopje spitskool op de borden. Drapeer een fazantenborst erop. Lepel ruim saus over het geheel en verdeel de cèpes over de borden.

Zie paddenstoelen met truffel

Appel, cake, advocaat en beurre noisette ijs

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

BEURRE NOISETTE IJS

250 GR BOTER

5 GR ZOUT

6 DL MELK

4 DL SLAGROOM

150 GR SUIKER

4 EIDOOIERS

30 GR HONING

2 GR CORTINA

ROZIJNEN

100 GR ROZIJNEN

PEDRO XIMINEZ SHERRY

FLESJE APPELSAP

1 KANEELSTOKJE

SAP VAN ½ CITROEN

100 GR SUIKER

APPEL

1 KG ELSTAR APPELS

150 GR RIETSUIKER

GEKLAARDE BOTER

1 TL KANEELPOEDER

1 CITROEN

CAKE

100 GR ZACHTE BOTER

100 GR WITTE BASTERDSUIKER

2 EIERNEN

100 GR BLOEM

2 GR BAKPOEDER

SNUIFJE ZOUT

1 VANILLESTOKJE

MESPUNT NOOTMUSKAAT

ADVOCAAT

125 GR EIDOOIERS

125 GR SUIKER

1 VANILLESTOKJE

MESPUNT ZOUT

150 GR WODKA

CRUNCH

150 GR BOTER

100 GR POEDERSUIKER

125 GR BLOEM

1 EL CACAOPOEDER

1 TL KANEELPOEDER

Beurre noisette ijs

Verwarm boter met zout in een pan tot het goed bruin kleurt. Giet af maar laat het bezinksel achter in de pan en laat iets afkoelen. Verwarm de melk, room, suiker, dooiers, cortina en honing tot 85°C onder voortdurend roeren. Doe over in de blender en voeg de warme beurre noisette toe. Draai tot alles goed geëmulgeerd is. Laat de massa afkoelen en draai deze op tot ijs in de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en laat verder opstijven in de vriezer.

Rozijnen

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat tot gebruik trekken.

Appel

Maak de appels schoon en snij in blokjes van 1 cm. Bak de appelblokjes met rietsuiker in geklaarde boter tot ze bruin zijn in geklaarde boter. Haal van het vuur en roer kaneel en rasp van een citroen erdoor. Spreid de massa in een laag van 3 cm op een gastroplaat en bak 10 minuten in een oven van 160°C. Doe over in de koeling om op te stijven. Steek rondjes van 10 cm uit de massa vlak voor het opdienen.

Cake

Klop de boter en suiker tot een romige massa. Klop één voor één de eieren erdoor. Zeef de bloem, bakpoeder en zout. Spatel dit door het eiermengsel samen met het vanillemerg en nootmuskaat. Beboter een cakevorm in en stort het beslag erin. Bak de cake 40 minuten in een oven van 150°C en laat afkoelen. Steek er rondjes van 10 cm uit.

Advocaat

Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm al roerend tot 70°C en giet het direct door een zeef. Doe over in een spuitzak en laat verder afkoelen.

Crunch

Meng boter, suiker en bloem tot het net pakt. Splits de massa in tweeën. Meng door één de cacao poeder en door de andere de kaneel. Spreid uit over een bakplaat en bak 8 minuten af in een oven van 150°C tot krokant en laat afkoelen. Breek/stamp afzonderlijk tot crumble.

APPLE BLOSSOM BLOEMPJES

HONNY CRESS

Eindbewerking en presentatie

Snijd de appelrondjes en de cakerondjes doormidden en plaats de twee helften tegen elkaar in het midden van het bord. leg twee theelepels crumble half op de appel. Verdeel wat rozijnen over de cake met wat toefjes advocaat. Leg een quenelle beurre noisette ijs hierop. Versier met bloempjes en cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

Baumard - Coteaux du Layon
carte d'or 2018 (half flesje)

Ook deze zalige zoetheid hebben we al eens eerder op de cuisine geschonken en beviel een ieder buitengewoon door zijn uitstekende balans tussen zoet en zuur.

Helder goudgeel van kleur. Subtiel neus van peer en lentebloesems aangevuld met minerale tonen en honing. Fluwelige, vlezige, fruitige en minerale finale.

Alleen overrijpe en/of met botrytis gezegende druiven worden geoogst, in meerdere opeenvolgende plukbeurten. Na de pneumatische persing vindt de gisting plaats in RVS tanks, onder gecontroleerde temperatuur. Deze wijn valt onder de categorie 'moelleux' (let op: uitspraak = 'môaleuh', en niet 'moeijeh!'), wat duidt op een relatief licht zoete wijn met een goed zoet/zuur evenwicht.