



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu mei 2021

Asperges

Voorjaarsbonen – miso beurre blanc – daslookolie

Paddenstoelen

Filodeeg – gekaramelliseerde ui – knolselderijcrème

Lamsrack

Tomaatjes – aardappelpuree - lamssaus

Aardbeien

Roomkaassorbet – aardbeiensiroop – olijfoliecake

Wijnen zijn afkomstig van

Wesseling Laren

Voor de wijnen van de maand mei zijn we virtueel naar wijnhandel van Wesseling gegaan. 1 maal per jaar de leverancier van onze wijnen en regelmatig de via blinde proeverijen gekozen tot huiswijnleverancier van de CCA.

Asperges

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

ASPERGES

8 ASPERGES

BEURRE BLANC

2 SJALOTTEN

2 DL WITTE WIJN

1 EL MISO

75 GR BOTER

VOORJAARSPEULEN

100 GR (DIEPVRIES)DOPERWTEN

100 GR (DIEPVRIES)TUINBONEN

DASLOOKOLIE

200 GR DASLOOKBLAADJES

1 DL ZONNEBLOEMOLIE

BORAGE CRESS

SCARLET CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

2020 Pfaffl Wien.1

Riesling/Grüner

Veltliner/Pinot Blanc

€12,25

Asperges

Schil de asperges en snij 1-2 cm van de voeten af. Doe de asperges met een klont boter en wat zout in vacuümzak(ken) en trek vacuüm. Gaar de asperges 20 minuten in water van 85°C.

Beurre blanc met miso

Snij de sjalot in piepkleine brunoise. Breng sjalot en wijn aan de kook in een pannetje en laat tot de helft inkoken. Klop de miso en boter door de saus met behulp van de staafmixer. Indien gewenst de saus zeven. Breng op smaak met zout en peper.

Voorjaarspeulen

Dubbel dop de tuinbonen. Blancheer beide peulen kort in gezouten water en spoel af met koud water. Verwarm de peulen in een klontje boter vlak voor het opdienen.

Daslookolie

Blancheer de daslook enkele seconden in kokend water in doe direct in koud (ijs)water. Knijp zoveel mogelijk water uit de daslook en doe over in de blender. Voeg olie en een snuf zout toe en draai 5 minuten tot een egale olie. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de doperwtten en tuinbonen over de borden. Leg 2 asperges op de peulen. Verdeel de beurre blanc hierover. Druppel wat daslookolie in de saus. Versier met borage en scarlet cress.

Bij asperges kunnen veel witte wijnen tot hun recht komen. Het hangt een beetje af van welke begeleiding de prachtige witte groente krijgt. Bij de beurre blanc zou ook een vettige Chardonnay met gemak het gerechtje aankunnen, maar toch gekozen voor een samensmelting van drie bijzondere druiven: de Riesling, Grüner Veltliner en Pinot Blanc uit Oostenrijk. Afkomstig van de wijngaarden 'Herrenholz' en 'Praschen', die zich bevinden op een plateau met een prachtig uitzicht over de stad Wenen. De bodem bestaat gedeeltelijk uit 'Flysch', een lokale benaming voor klei en zandsteen. De wijnstokken zijn ongeveer 17 jaar oud.

Riesling brengt het aromatische fruit, Pinot Blanc de body en structuur en Grüner Veltliner de kruidigheid.

Paddenstoelen

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

PADDENSTOELEN DUXELLES

250 GR KASTANJECHAMPIGNONS
1 BAKJE BONDELZWAMMEN
3 TAKJES BLADPETERSELIE
1 BLAADJE LAURIER

Paddenstoelen duxelles

Snij de champignons in plakje en de bundelzwammen klein. Gaar de paddenstoelen in ruim olijfolie met zout, peterselie en laurier op laag vuur. Doe over in een zeef en druk de overtollige olijfolie uit de massa. Verwijder de laurier en doe alles in de Magimix. Draai tot duxelles. Breng op smaak met zout en peper.

GEKARAMELLISEERDE UI

350 GR UIEN
1/2 STERANIJS
1 LAURIERBLAD
30 GR BOTER
25 ML WATER

Gekaramelliseerde uien

Snij de uien doormidden en daarna in dunne halveringen. Laat de boter uitbruisen in een pan en voeg de uien en laurier toe. Laat op middel vuur langzaam karamelliseren. Voeg steranijs, een beetje zout en water toe en doe afgedekt in een oven van 125°C. Laat 2 uur verder karamelliseren. Breng op smaak met zout.

FILODEEG

2 VELLEN FILODEEG

Filodeeg

Snij banen van 5 cm van het filodeeg. Smeer de banen in met gesmolten boter. Leg/duw de banen in bakjes van 7-8 cm breed. Probeer 2 lagen deeg in de bakjes te plaatsen. Bak het filodeeg goudbruin en krokant in ongeveer 8-10 minuten in een oven van 200°C. Laat iets afkoelen en haal het filodeeg dan voorzichtig uit de bakjes.

ZOETZURE PADDENSTOELEN

1/2 BAKJE BONDELZWAMMEN
100 ML (KRUIDEN)AZIJN
100 ML WATER
2 EL SUIKER
1 TL ZOUT

Zoetzure paddenstoelen

Breng azijn, water, suiker en zout aan de kook. Laat doorkoken tot alles opgelost is. Laat iets afkoelen. Snij de bundelzwammen een stukje onder de hoedjes af. Doe de paddenstoelen bij de zoetzuur en laat tot gebruik marinieren.

KNOLSELDERIJCRÈME

500 GR KNOLSELDERIJ
2 DL WATER
2 DL SLAGROOM
MESPUNT XANTANA

Knolselderijcrème

Snij de knolselderij in stukken en kook gaar in water en slagroom. Laat goed uitlekken en doe in de Magimix en draai glad. Voeg eventueel een mespunt Xantana en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

TAHOON CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:
2019 Montes Alpha Pinot Noir
€15,75

Eindbewerking en presentatie

Leg een filodeeg bakje midden op de borden. Vul het met twee eetlepels gekaramelliseerde uien en de rest met paddenstoelen duxelles. Verdeel wat gemarineerde paddenstoelen op de duxelles. Spuit een ring knolselderijcrème rondom tegen het filodeeg aan. Versier met tahoon cress.

Wie een voorkeur heeft voor wit bij de paddenstoelen zou de wijn van het voorgerecht door kunnen drinken.

Zelf zou ik voor een steviger wijn van de rode kleur gaan en kies voor de Pinot Noir van de fantastische Chileense wijnmaker Aurelio Montes. Zeer speels glas wijn. Geweldig gelaagde Pinot Noir. De wijn is indrukwekkend helder en heeft een levendige robijnrode kleur. De geuren knallen uit het glas: viooltjes, pruimen, rode en zwarte bessen, zoethout en wat pit van witte peper. Doordat de wijn op hout heeft gelegen proef je subtiel ook tabak, vanille en iets karamel. Een verleidelijke Pinot Noir die zwoel en zacht is en een sensationele, elegante lengte heeft. De Alpha serie van Aurelio Montes omvat alle premium wijnen van het Chileense wijnhuis. De wijnen vallen keer op keer in de prijzen en worden wereldwijd bejubeld door critici.

James Suckling - 94 punten (2015)

“This is an awesome pinot noir with blue fruits, subtle spices, light chocolate and flowers. Layered and gorgeous. A fantastic wine now but better in 2018.”

Lam

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

LAM

12 BOTJES LAMSRACK

6 TENEN KNOFLOOK

4 TAKJES ROZEMARIJN

Lamsrack

Snij vliezen en overtollige delen van de lamsrack(s). Geef de afsnijdsels door aan de saus. Kruid het vlees met zout en peper. Bruin het vlees rondom in olijfolie voeg knoflooktenen en rozemarijn toe. Gaar in een oven van 150°C tot een kerntemperatuur van 50°C. Laat even rusten snij in aparte botjes.

SAUS

AFSNIJDSELS VAN DE LAMSRACK

1 GLAS WITTE WIJN

1 SJALOT

1 WORTELJE

1 STEEL BLEEKSELDERIJ

½ LT LAMSFOND

Saus

Bak de afsnijdsels van de lamsrack flink bruin in een braadpan. Voeg een glas water toe en roer alle aanbaksels los. Laat opnieuw flink bruin aanbakken. Voeg witte wijn toe en roer aanbaksels weer los. Laat weer inkoken en voeg de groenten toe. Als de groenten gebruid zijn, de lamsfond toevoegen en de saus tot de gewenste dikte laten inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

TOMAAJTJES

KLEINE TROSTOMAAJTJES

BALSAMICOAZIJN

Tomaatjes

Smeer een rvs-plaatje in met wat olijfolie. Plaats de takjes tomaatjes op de plaat en besprenkel ze met 2 eetlepels balsamico. Pof de tomaatjes in een oven van 200°C tot de velletjes van de tomaatjes barsten.

AARDAPPELPUREE

250 GR RATTE AARDAPPELS

SCHEUT MELK

KLONT BOTER

Aardappelpuree

Kook de ongeschilde aardappels in gezouten water gaar. Laat iets afkoelen en trek de schilletjes eraf. Wrijf de aardappels door een zeef.

Eindbewerking en presentatie

Leg twee volle eetlepels aardappelpuree op de borden en strijk uit. Leg 3 botjes lamsrack tegen de puree aan. Leg een takje tomaatjes naast de puree. Lepel de saus over het lam. Versier het geheel met rock chives, basil en Accla cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

2013 Montes Alpha Merlot
€15,50

Ook de volgende wijn komt bij Montes vandaan. Een schitterend huis met zeer bevlogen wijnmakers. Ik mocht daar te gast zijn tijdens de oogst van 2016 om met eigen ogen te aanschouwen hoe gepassioneerd men daar te werk ging.

Het lamsvlees vraagt om een fluwelige wijn en dat is het kenmerk van de gekozen Merlot Met een diepe, robijnrode kleur. In de geur is hij krachtig en ontdek je veel rijp rood fruit, pruimen, kersen, koffie, iets rokerigs en een subtiele kruidigheid. De invloed van het Franse eikenhout komt vooral in de smaak naar voren, goed geïntegreerd en een mooie ondersteuning van het fruit. De wijn is sappig, rond, heeft zijdezachte tannines en een intense lengte.

Perswijn magazine, januari 2018 - ****(*) (2011)

Aardbeien

INGREDIËNTEN VOOR
4 PERSONEN

AARDBEIEN

250 GR AARDBEIEN

100 GR SUIKER

SAP VAN 1 CITROEN

1 DL WATER

Aardbeien

Snij de aardbeien in brunoise. Breng water, citroensap en suiker aan de kook. Laat de stroop afkoelen en roer de aardbeien erdoor. Laat 10 minuten marineren en zeef de aardbeien uit het vocht. Bewaar het vocht.

OLIJFOLIECAKE

100 GR SUIKER

1 EI

1 CITROEN

1 VANILLEPEUL

50 GR BLOEM

75 GR OLIJFOLIE

MESPUNT ZOUT

Olijfoliecake

Splits het ei. Klop dooier, sap en rasp van de citroen, vanillemerg en de helft van de suiker glad. Voeg gezeefde bloem en olijfolie toe. Klop de eiwit stijf en voeg in delen de suiker toe. Spatel merengue door het beslag. Beboter een cakevorm en bestuif met bloem. Giet het beslag in de cakevorm en bak af in een oven van 160°C tot de cake een kerntemperatuur heeft van 95°C. Laat afkoelen en snij in stukken.

ROOMKAASSORBET

200 GR PHILADELPHIA NATUREL

300 GR MELK

60 GR SUIKER

MESPUNT ZOUT

Roomkaassorbet

Breng melk, suiker en zout aan de kook. Roer de roomkaas erdoor en draai ijs van de massa met behulp van een ijsmachine.

APPLE BLOSSOM

Eindbewerking en presentatie

Schenk de aardbeienstroop op de borden. Leg aan een kant een grote quenelle aardbeien en aan de andere kant een quenelle ijs. Leg een stuk cake in het midden en versier met Apple blossom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**2018 Domaine de Montlong
Monbazillac 37,5cl
€6,95**

De keuze voor zoete nagerechten is altijd beperkt, maar met deze zeer betaalbare Monbazillac kun je uitstekend voor de dag komen. Monbazillac behoort tot het gebied van de Bergerac en heeft een reputatie hoog te houden op het gebied van edelzoete wijnen. De goede wijnen uit dit gebied zijn in zekere zin te vergelijken met de Sauternes van Bordeaux. Het gebied ligt in het zuiden van de Bergerac, aan de rivier de Dordogne. Net als in de Sauternes is het klimaat hier ideaal voor de zogeheten 'pourriture noble'. Domaine de Montlong ligt in het hart van dit gebied, in de gemeente Pomport gelegen aan de Dordogne. Het domein is eigendom van Michel en Catherine Lambert en is tevens al eeuwen familiebezit.

Ongeveer 70% van de wijn bestaat uit Semillon druiven, aangevuld met 20% Muscadelle en 10% Sauvignon Blanc.

Prachtige en rijke edelzoete wijn, die ook wel het goud van de Périgord genoemd wordt. Intense aroma's van acacia, perzik, abrikoos, exotisch fruit en gegrilde noten. Een rijke, volle en complexe smaak. Ronde, evenwichtige en intense afdronk, die nog lang blijft hangen.