



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu juni 2021

Zeebaars

Kaviaar - bieslookolie

Garnaaltjes

Chawanmushi - zeewier

Asperge

Kokoscrème – tonkabonen - artisjok

Kalfsentrecote

Krokante sjalot – aardappelmousseline – wortel

Frambozen

Mille-feuille – Zwitserse room – rood fruit

Wijnen zijn afkomstig van

The Art of Wines

Zeebaars

INGREDIËNTEN VOOR
4 PERSONEN

ZEEBAARS

1 ZEEBAARSFILET

BISLOOKOLIE

2 DL OLIJFOLIE

2 PLANTJES BIESLOOK

LIMOEN

KAVIAAR

WE DRINKEN ERBIJ:

**Sepp Moser Kremstal Ried
Gebling Erste Lage Grüner
Veltliner 2018 (€19,65)**

Zeebaars

Verwijder vel van de visfilets. Snij de graatjes midden in de filet weg. Snij de vis in piepkleine blokjes. Hak de tartaar verder fijn tot zeer fijne tartaar. Maak 4 baaltjes van de tartaar met vochtige handen. Leg ieder bolletje op een stuk plasticfolie en draai strak tot een perfect bolletje. Laat opstijven in de koeling.

Bieslookolie

Snij de bieslook grof en doe over in de blender samen met de olie. Draai 5 minuten op de hoogste stand. Zeef de olie door een passeerdoek.

Eindbewerking en presentatie

Haal het plastic van de zeebaarsbollen. Rasp wat limoenschil over de vis. Plaats de bollen op de borden en lepel wat bieslookolie rondom. Leg voorzichtig een lepeltje kaviaar op de zeebaars.

Voor de eerste twee gerechten heb ik een wijngezocht die zowel het zeebaars hapje aan kan als de garnaaltjes.

Hoogwaardige wijn met een gepeperde groenappelige smaak. Deze Grüner Veltliner is afkomstig van één enkele wijngaard met de naam Gebling. Deze wijngaard is aangeplant op terrassen die op een zuidelijke, vrij steile helling liggen. Door de arme bodem, de goede ventilering en de perfecte zonsituering wordt hier een topkwaliteit witte wijn gemaakt. (deze druif heeft veel zon nodig anders levert hij een algemeen sap op)

De druiven rijpen langzaam en lang door. Wijnmaker Niki Moser is in de vinificatie een purist en vergist zijn wijn uitsluitend met de van nature in de wijngaard voorkomende wilde gisten. Het resultaat is een wijn met veel terroirexpressie; karakteristiek voor een hoge kwaliteit Grüner Veltliner.

Deze wijn past bij zoveel door zijn rijke scharkering. Daarom ook veel bij de Oosterse keuken vaak ingezet.

Garnaaltjes

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

GARNALENBOUILLON

500 GR GARNALENKOPPEN
VAN HOLLANDSE GARNALEN
1/2 WINTERWORTEL
1 UI
1/4 VENKELKNOL
1 PREI (WIT)
2 STENGELS BLEEKSELDERIJ
1 TEEN KNOFLOOK
10 TAKJES TIJM
1 BLAADJE LAURIER
1 EL TOMATENPUREE
SCHEUT COGNAC
1 GLAS WITTE WIJN

CHAWANMUSHI (CUSTARD)

500 ML GARNALENBOUILLON
3 EIEN
1 EL MIRIN
1 EL SOJASAU

GARNAALTJES

150 GR ONGEPELDE HOLLANDSE GARNALEN
1 DL ZONNEBLOEMOLIE

GARNERING

50 ML GARNALENBOUILLON
GARNAALTJES (ZIE BOVEN)
1 EL ZALMEITJES
HANDJE ZEEKRAAL
1/2 EL MIRIN
1/2 EL SOJASAU
1 EL BIESLOOK
1 EL OLIJFOLIE

GARNALENKOPPEN
SPRIETJES BIESLOOK
LIMOEN

WE DRINKEN ERBIJ:

Sepp Moser Kremstal Ried
Gebling Erste Lage Grüner
Veltliner 2018 (€19,65)

Garnalenbouillon

Verdeel de garnalen over een ovenplaat en droog ze 2 uur in een oven van 140°C. snij alle groenten ongeveer even klein en zet aan in wat olijfolie. Voeg de gedroogde garnalen toe en roer goed door. Voeg tomatenpuree toe en laat even meebakken. Blus af met cognac en steek aan met een brander. Voeg de witte wijn toe en tenslotte zoveel water dat alles goed onder staat. Doe de deksel op de pan en laat zachtjes 1 uur trekken. Zeef de bouillon en breng op smaak met zout.

Chawanmushi

Doe alle ingrediënten in een kom en klop tot een egale massa. Probeer zo min mogelijk schuim te creëren. Lat 10 minuten rusten zodat alle belletjes verdwijnen. Verdeel de massa over 4 kommetjes. Stoom de custard 15-20 minuten gaar. Controleer de gaarheid door het kommetje voorzichtig te schudden. Het moet “wiebelen”. Laat de custard iets afkoelen voor het opdienen.

Garnaaltjes

Pel de garnaaltjes en geef ze door aan de garnering. Haal de kopen leeg en frituur de koppantsertjes krokant in hete olie en laat op keukenpapier uitlekken.

Garnering

Giet wat kokend water over de zeekraal en laat uitlekken. Roer alle ingrediënten voorzichtig door elkaar.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de garnering over de Chawanmushi. Steek voorzichtig enkele gefrituurde garnalenkoppen in de custard. Steek enkele sprietjes bieslook in de custard. Rasp een beetje limoen over het geheel.

Zie zeebaars.

Asperges

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

ASPERGES

8 ASPERGES

KOKOSSAUS

1 BLIK KOKOSMELK

1 BLIK KOKOSROOM

1 GLAS VIN JAUNE (OF SHERRY)

2 TONKABONEN

THAISE VISSAUS

ARTISJOKKEN

4 PAARSE KLEINE ARTISJOKKEN

1 SJALOT

2 BLAADJES LAURIER

1/2 EL ZWARTE PEPERKORRELS

1/2 EL KORIANDERKORRELS

2 KRUIDNAGELS

2 TAKJES TIJM

1 GLAS WITTE WIJN

1 LT. WATER

1 CITROEN

SCHEUT OLIJFOLIE

Asperges

Schil de asperges en snij de uiteinden eraf. Breng een grote pan met ruim water en zout aan de kook. Leg de asperges in het kokend water. Breng opnieuw aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Draai het vuur uit en laat de asperges nog 20 minuten garen in het hete water. Haal de asperges uit het vocht en laat uitdruipen.

Kokossaus

Kook kokosmelk, kokosroom en wijn in tot de helft. Pas op; het kan spatten! Dompel de tonkabonen 30 seconden in kokend water en laat ze afkoelen. Verwijder het schilletje van de tonkabonen. Rasp de tonkabonen in de saus en breng op smaak met vissaus.

Artisjokken

Doe het water in een pan en knijp de citroen hierin uit. Voeg de rest van de ingrediënten toe (behalve olie). Snij de onderkant van het steeltje van de artisjokken af. Snij de blaadjes een duimdikte van de bodem af. Schil de steel en de bodem met een dunschiller en doe direct in de vocht. Breng alles aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken. Haal de artisjokken uit het vocht en snij in kwarten. Meng de artisjokken met wat olijfolie en houd warm.

SHISO PURPLE CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Domaine de l'Arjolle Côtes de
Thongue Paradoxe Blanc 2019
(€ 20,95)**

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de asperges in de kokosroom. Leg 2 asperges met wat kokosroom op de borden. Versier met artisjok kwarten en shiso cress.

Het originele aspergegerecht met kokos, Vin Jaune en vissaus is een uitdaging. Eventueel kun je de Grüner Veltliner doordrinken, maar zelf zou ik op zoek gaan naar een Vin Jaune. Maar aangezien deze in Nederland amper te vinden is, zou je ook een licht sherry kunnen nemen. (Reken bij een Vin Jaune, die wel bij sommige internetwijnboeren is te vinden op minimaal €40,-- de fles)) Voor de andere wijnliefhebbers die liever de helft betalen heb ik een werkelijk verbluffend mooie wijn gevonden, gemaakt van de Sauvignon en de Viognier druiven. Topwijnmaker François Teisserenc van het huis Arjolle is er sinds 2011 mee bezig. De indrukwekkende witte Paradoxe is van een nog niet eerder bij Arjolle vertoond niveau. François trok alle registers open om een sublieme wijn te maken van voornamelijk Viognier- (60%) en sauvignondruiven. Deze worden half september met de hand geplukt van een perceel met maar liefst 9000 wijnstokken per hectare.

Door deze plantdichtheid is er een sterke onderlinge concurrentie en blijft het rendement met 25 hectoliter per hectare ongekend laag voor het mediterrane klimaat in de Languedoc. Dit perceel behoort dan ook tot de allerbeste kwaliteit wijngaarden van dit familiedomein.

De rijping vindt plaats in nieuwe eikenhouten fusten van vooraanstaande Bourgogne-tonneliers en blijft gedurende tien maanden in contact met de 'lie'. Over het resultaat kunnen we alleen maar lovend zijn. Kernwoorden als evenwicht, elegantie, frisheid, luxe, uiterst verfijnde houtdosering en lange afdronk zijn van toepassing.

Schenk de wijn, zoals goede sommeliers ook doen met exclusieve witte Bourgognes of Rieslings, uit een karaf. De beluchting zorgt voor een grote aromatische complexiteit. Kan moeiteloos op tafel bij de beste sterrenrestaurants!

Kalfsentrecote

INGREDIËNTEN VOOR
4 PERSONEN

KALFSENTRECOTE

4 KALFSENTRECOTES VAN 100 GR

Kalfsentrecote

Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Dep het vlees goed droog en kruid met zout en peper. Laat een pan heet worden en doe dan en scheut olijfolie erin. Bak de entrecotes om en om rosé. Laat 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

SAUS

2 SJALOTTEN

1 FL LA TRAPPE QUADRUPEL BIER

4 KARDEMOMPEULEN

4 DL KALFSFOND

Saus

Snipper de sjalotten en zet aan in olijfolie. Voeg bier en kardemon toe en laat tot een derde inkoken. Voeg de kalfsfond toe en laat even doorkoken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

KROKANTE SJALOTTEN

2 SJALOTTEN

Sjalotten

Snij de sjalotten in dunne halve ringen. Bak de sjalotten op matig vuur in ruim olijfolie tot krokant en goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier

AARDAPPELMOUSSELINE

500 GR RATTE AARDAPPELEN

1 TEEN KNOFLOOK

100 ML MELK

100 GR BOTER

Aardappelmousseline

Was de aardappels en doe ongeschild in een pan. Voeg een gekneusde teen knoflook en water toe tot alles onder staat. Breng aan de kook en laat 20 minuten gaarkoken. Haal de aardappels uit de pan en laat even afkoelen. Doe intussen melk en boter in een pan en breng aan de kook. Schil de aardappels en duw door een zeef met behulp van een houten lepel in de hete melk en roer voorzichtig tot een gladde mousseline. Breng op smaak met zout en peper.

WORTELS

8 BOSPEEN

2 LAURIERBLAADJES

2 DL KALFSFOND

Wortels

Schil de bospeen en snij ze doormidden. zet de peentjes aan in een flinke klont boter. Voeg laurierblaadjes en kalfsfond toe en laat zachtjes garen.

RCRISPY ZEEWIER CRACKERS

WE DRINKEN ERBIJ:
Weingut Juris Burgenland
Pinot Noir 2017 (€ 18,95)

Eindbewerking en presentatie

Verkruimel de zeewier crackers. Verdeel de zeewier en sjalotten over de entrecotes en leg ze midden op de borden. Verdeel de mousseline en wortels over de borden. Lepel ruim saus rondom.

Bij de kalfsentrecôte kan zonder enig probleem de witte wijn van Arjolle doorgedronken worden.

Zelf kies ik voor rood en dan alweer Oostenrijk. Nu de Pinot Noir. Het monopolie van de Bourgogne op goede pinot noir is snel aan het verdwijnen ten gunste van bijvoorbeeld Duitse wijnstreken. Maar ook Oostenrijk heeft sterke troeven. Dat bewijzen Axel en Helga Stiegelmar van het wijngoed Juris met hun pinot noir. Zij produceren op-en-top verfijnde rode wijn aan de noordoost-oever van de Neusiedlersee. Het klimaat blijkt hier heel geschikt om een optimale rijpheid te bereiken mét behoud van de zo noodzakelijke frisheid. Na de gisting volgt rijping van enkele maanden in grote houten fusten. Vanwege de fijnheid van de wijn gebeurt dit heel gedoseerd. Mede hierdoor is de Juris Selection een uitstekende en voorbeeldige pinot noir met het herkenbare verse kersenfruit.

Frambozen

INGREDIËNTEN VOOR
4 PERSONEN

BLADERDEEG

4 PLAKJES BLADERDEEG

POEDERSUIKER

Bladerdeeg

Strooi met behulp van een zeefje wat poedersuiker over de plakjes bladerdeeg. verwijder het plastic van de plakjes bladerdeeg. Snij ieder plakje bladerdeeg in drie gelijke delen (12 plakjes in totaal). Leg het bladerdeeg op een met bakpapier bedekte bakplaat. Strooi weer wat poedersuiker over de plakjes. Prik gaatjes in het deeg met een vork. Leg een tweede stuk bakpapier op de plakjes. Leg een tweede bakplaat op het bakpapier. Bak de plakjes 20-25 minuten goudbruin en krokant in een oven van 180°C. Laat afkoelen.

ZWITSERSE ROOM

250 ML MELK

50 GR SUIKER

2 VANILLESTOKJES

3 BLAADJE GELATINE

22 GR MAÏZENA

3 EIDOOIERS

2 DL SLAGROOM

Zwitserse room

Wel de gelatine in koud water. Breng melk, 25 gram suiker en de opengesneden vanillestokjes aan de kook. Haal van het vuur en laat 30 minute trekken. Klop 25 gram suiker, maïzena en dooiers los. Giet het melk mengsel (zonder vanillestokjes bij de dooiers en klop goed door. Doe het mengsel in een pan en verwarm al roerend tot 85°C. Los de gelatine op in de vla. Giet gelijk in een bak en dek af met plasticfolie. Laat in koeling helemaal opstijven. Klop de slagroom tot dikke yoghurt dikte. Roer de vla goed los met een garde. Meng een derde van de slagroom door de vla. Spatel de rest van de slagroom door de vla. Doe de room over in een spuitzak en laat in de koeling helemaal opstijven.

300 GR FRAMBOZEN

12 BLAUWE BESSEN

12 AARDBEIEN

4 TAKJES AALBESSEN

Eindbewerking en presentatie

Bedek 8 plakjes bladerdeeg met om en om een framboos en een toefje room (ter grootte van een framboos). Bedek de laatste 4 plakjes enkel met toefjes room. Bouw de mille-feuille op door drie lagen voorzichtig op elkaar te stapelen. Eindig met het plakje met enkel room. Leg de mille-feuille op de borden en versier met de rest van het fruit.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Markus Huber riesling eiswein
2016 (€39,95 half flesje!!!)**

Dit moet je eens in je leven gedronken hebben. 40 euri's voor een half flesje lijkt duur, maar elke slok is goud waard van deze eiswein. Geoogst op 31 december 2015 bij -11C in de Engelreich en Berg wijngaarden, met maar liefst 225 gr/L restsuiker en geen botrytis. Falstaff 93/100 punten.

Maar voor degenen die iets vrolijker willen en de portemonneeklep wat dichter willen houden is er een bubbel die het zoet van het frambozentaartje kan verlichten en verluchten.

**La Caudrina Moscato d'Asti 2020
(€12,50)**

In het gigantische aanbod van Moscato d'Asti is het altijd even zoeken naar een écht goede kwaliteit. Door de vele simpele varianten zou je soms bijna vergeten dat Moscato ook een ongelofelijk verfijnde, delicate wijn kan zijn, inclusief complexiteit en terroirexpressie.

La Caudrina wordt door Ian d'Agata - de Italiëspecialist van het toonaangevende Vinous – bestempeld als een van de referentiewijnen van de appellatie. Met z'n elegante, gearfumeerde neus, intense smaak, fijne mousse, zeer bescheiden alcoholgehalte en lichtzoete afdronk is puur plezier gegarandeerd!