



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu september 2021

Mozzarella

tomatensorbet – basilicumolie – pane carasau

Haring

Nieuwe haring – komkommer – enoki

Ravioli

Courgette – morieljessaus - hazelnoten

Eend

Eend – biet – chocolade – zoete aardappel

Meloen

Cantaloupe meloen – kokosschuim – amandel

**Wijnen zijn afkomstig van
leverancier ART OF WINES**

Mozzarella

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

MOZZARELLA

750 GR MOZZARELLA

5 EL. OLIJFOLIE

Mozzarella

Doe de bollen mozzarella met de olijfolie in de Magimix. Draai de mozzarellabollen tot crème. Op tijd stoppen. Breng op smaak met zout en witte peper.

BASILICUMOLIE

2 BOSSEN BASILICUM

2 DL ARBEQUINA OLIJFOLIE

Basilicumolie

Doe de blaadjes van de basilicum kort in kokend water en daarna in ijswater. Goed afdeppen en in de blender. Voeg de olie toe en laat 5 minuten draaien tot een egale groene olie. Zeef de olie door een fijne zeef.

TOMATENSORBET

2 KG TOMATEN

1 UI

3 EL RODEWIJNAZIJN

300 GR SUIKERSIROOP (1 OP 1)

ENKEL BLAADJES DRAGON

MESPUNT CAYENNEPEPER

ZOUT

Tomatensorbet

Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en zaadlijsten, en snij ze in blokjes. Doe de blokjes over in een pan en laat ze zachtjes tot de helft inkoken. Fruit de gesnipperde ui in wat olie glazig. Doe de tomaten samen met de uien in de Magimix en pureer. Voeg azijn, dragon, cayennepeper en suikersiroop toe en pureer helemaal glad. Breng op smaak met wat zout. Zeef en draai er sorbet van in de ijsmachine. Leg quenelles sorbet op de bevroren gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

PANE CARASAU

1 ZAKJE GIST

100 ML WARM WATER

270 GR BLOEM

185 GR SEMOLINABLOEM

2 TL ZOUT

200 ML WATER

Pane Carassau

Doe gist in het warme water en laat enkele minuten oplossen. Meng alle ingrediënten tot een deeg (of gebruik de KitchenAid). Kneed 2 minuten goed door en laat 15 minuten afgedekt rusten. Verwarm de oven voor op 250°C. Verdeel de helft het deeg in 15 bolletjes. Rol de bolletjes flinterdun uit (of gebruik de pastamachine). Bak het brood 3 minuten en keer om. Bak nog eens 2 minuten. Laat op een rek afkoelen. (Bak van de andere helft een broodje)

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de mozzarellacrème over de borden. Spuit wat basilicumolie rondom de mozzarella. Leg een quenelle tomatensorbet op de mozzarella. Steek de (een stuk) pane carassau in de mozzarella. Versier met basilicumcress.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Azienda Venegazzu Veneto
- Italië Prosecco Loredon**

Deze prosecco werd tijdens Bubbles on the Beach niet voor niets als allerbeste uitgeroepen. Uitstekende bubbel met finesse, die perfect past bij dit mozzarella gerecht. De basilicumolie en tomatensorbet zijn beide moeilijk te combineren producten vwb wijn, maar deze mousserende wijn met een fijn floraal en licht fruitig aroma kan alles uitstekend aan. Bovendien is het altijd leuk om een nieuwe jaargang op de CCA te beginnen met een bubbeltje. Santé voor iedereen!

Haring

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

HARING

10 NIEUWE HARINGEN

3 BOSUITJES

OLIJFOLIE

1 LIMOEN

KOMKOMMER

2 KOMKOMMERS

SUSHIAZIJN

XANTANA

CRÈME FRAÎCHE

125 GR CRÈME FRAÎCHE

MISO SOEP POEDER

PADDENSTOELTJES

2 BOS ENOKI PADDENSTOELEN

OLIJFOLIE

150 G BOTER

Haring

Verwijder graatjes en snij de haring tot middelgrote tartaar. Snij de bosui zeer fijn en roer door de haring. Breng op smaak met olijfolie en rasp van limoen. Zet in de koeling tot de opmaak.

Komkommer

Draai de ongeschilde komkommers in 3 minuten egaal glad in de blender op de hoogste stand. Zeef het sap. Bind het sap met een beetje Xantana. Breng op smaak met sushiazijn.

Crème fraîche

Breng de crème fraîche op smaak met 1-2 theelepels miso soep poeder en doe over in een spuitzak.

Paddenstoeltjes

Bak de boter langzaam tot beurre noisette. Bak hierin kort de paddenstoeltjes. Bedek de paddenstoeltjes met wat olijfolie en brand ze kort aan met de brander (vlak voor het opdienen).

Eindbewerking en presentatie

Leg een ring van 8 cm op de borden en verdeel de haring tartaar erin. Lepel wat komkommersap rondom tegen de ring aan. Versier de tartaar met toefjes crème fraîche en paddenstoeltjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Veiga da Princesa Rías
Baixas Albariño Galicië –
Spanje**

Moeilijkste in dit gerecht voor de wijn is het zuur van de komkommer, maar deze wijn van de getalenteerde wijnmaker Manuel Mendez van Bodegas Veiga da Princesa doet je het verlangen naar een aquavit of korenwijn vergeten. Een heerlijke jeugdige, droge witte wijn met een stuivend aroma van groene appel en limoen. De smaak zet sappig en fris in en eindigt aromatisch, rond en evenwichtig.

Mendez is een moderne wijnbouwer en heeft de pergolawijngaarden verandert in eentje met rijen stokken, die de zeewinden prima het werk laten doen. Weinig vocht op de schillen en verkoeling gedurende de nachten op de Albariño. Bovendien zorgt de graniethoudende grond voor een natuurlijk laag zuurgehalte in de druiven. Het resultaat: een unieke witte wijn met sappigheid en elegantie! Niet voor niets is droge witte Albariño van dit niveau enorm geliefd in de Spaanse topgastronomie.

Ravioli

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

RAVIOLIVELLEN

300 GR BLOEM

3 EIEREN

2 EL OLIJFOLIE

2 TL ZOUT

COURGETTE

7 COURGETTEN

2 SJALOTTEN

1 KNOFLOOKTEEN

1 GEZOUTEN CITROEN

SAUS

2 SJALOTTEN

1 LT KIPPENBOUILLON

25 GR GEDROOGDE MORILLES

150 ML SLAGROOM

PADDENSTOELEN

3 BAKJES BEUKENZWAMMEN

30 GEROOSTERDE HAZELNOTEN

1 BOS WATERKERS

OLIJFOLIE

1 EL LECITINE

WE DRINKEN ERBIJ:

**Frappato-Nerello Mascalese
2019 van Caruso e Minini
Terre Siciliane Terre di Giumara**

Raviolivellen

Doe alle ingrediënten in de Magimix en draai tot pastadeeg. Laat het deeg 30 minuten afgedekt rusten. Draai er pastavellen van met de pastamachine. Kook de vellen in gezouten water en spoel koud. Snij er vierkanten van 10x10 cm (maak 45 plakjes). Leg de plakjes op een gastroplaat en dek af met plasticfolie. Houd warm onder de warmhoud lampen.

Courgette

Snij de courgette in dobbelsteentjes. Snipper de sjalotten en knoflook. Bak de courgette op hoog vuur in wat olijfolie tot het begint te kleuren. Zet het vuur wat lager en voeg sjalotten en knoflook toe. Bak tot de sjalotten glazig zijn. Snij de schil van de gezouten citroen in piepkleine brunoise. Breng op smaak met zout, peper en gezouten citroen.

Saus

Snipper de sjalotten en fruit glazig in wat boter. Voeg bouillon, morilles en slagroom toe en breng aan de kook. Laat heel rustig inkoken tot sausdikte. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Paddenstoelen

Snij de beukenzwammen los en bak op hoog vuur tot ze kleuren in wat boter. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Warm de saus op en voeg een lecitine toe. Schuim de saus met de staafmixer op. Leg een plakje pastadeeg midden op de borden. Lepel wat courgette op het plakje. Dek af met een tweede plakje pastadeeg. Lepel weer wat courgette op de pasta en dek af met een derde plakje. Verdeel de paddenstoelen over de ravioli. Lepel de saus rondom. Rasp twee hazelnoten over de ravioli met behulp van de Microplane. Haal de waterkers door wat olijfolie de versier het geheel hiermee.

Dit Ravioligerecht zou ook begeleid kunnen worden door een stevige witte wijn, maar wij hebben toch gekozen voor deze rode uit de westpunt van Sicilië. Een prachtige mix (50/50) van de intens fruitige frappato, die met haar kersenaroma's doet denken aan pinot noir, en de krachtig smakende nerello mascalese. De druiven worden met de hand geoogst en apart vergist in roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt ongeveer eenderde deel gedurende vier maanden in kleine eikenhouten fusten, waardoor de houtdosering verleidelijk en verfijnd is. De uiteindelijke assemblage heeft onmiskenbaar heel fraaie fruittonen en een heerlijke smeuïgheid van de eikenhoutrijping. Dit is een mooi voorbeeld van modern wijn maken met behoud van het karakter van de traditionele druiven. Stefano Caruso toont hiermee de kwaliteit van de relatief onbekende wijnbouw uit de provincie Trapani. Heerlijk!

Onderscheidingen 2019 Jancis Robinson - juli 2020: 17/20 punten | This is just yum. I could drink this by the jugful 2018 Jancis Robinson - september 2020: Wine of the Week | Deliciously hoover-up-able and super-fun 2018 Perswijn - maart/april 2020: **** Zeer goed. **sept/ 4**

Eend

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

EENDENBORST

5 MAGRET DE CANARD

(EENDENBORST)

OLIJFOLIE

TIJM

Eendenborst

Trek/snij het vel van de eendenborsten en geef door. Doe de borsten in vacuümzakken met een scheut olijfolie en tijm. Gaar de borsten sous vide één uur op 57°C. Haal de borsten uit de zakken en dep droog. Schroeï de borsten bruin aan beide zijden in een gloeiendhete pan met een drup zonnebloemolie.

EENDENVET

VET VAN DE EENDENBORSTEN

TIJM

MALDON ZOUT

Eendenvet

Snij het vet in kleine blokjes en spreid uit op een gastroplaat. Zet direct in de vriezer. Doe het vet over in de Magimix als het vet bevroren is (minimaal 1 uur) en draai tot gruis. Doe het gruis over in een pan en smelt op laag vuur tot bruine krokante kaantjes. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met tijmblaadjes en Maldon zout.

CHOCOLADE

75 GR DONKERE CHOCOLADE

Chocolade

Doe de chocolade over in een spuitzak. Verwarm de chocolade in een pan met water van 40°C. Masseer de chocolade af en toe tot alles gesmolten is. Houd warm.

ZOETZURE BIETEN

2 RODE BIETEN

2 DL AZIJN

75 GR SUIKER

1 EL ZOUT

1 DL WATER

Zoetzure bieten

Schil de bieten en snij in flinterdunne plakjes met behulp van de mandoline. Breng azijn, suiker, zout en water aan de kook en roer tot alles opgelost is. Giet over de bietenplakjes en laat marineren tot gebruik.

GEPOFTE BIETEN

4 RODE BIETEN

Gepofte bieten

Doe de bieten op een plaat en pof ze 1 uur op 170°C. Laat iets afkoelen en wrijf/snij de schil eraf. Snij in mooie stukjes. Houd warm.

ZOETE AARDAPPELPUREE

4 ZOETE AARDAPPELS

BOTER

Zoete aardappelpuree

Schil de zoete aardappels en snij in stukken. Gaar de aardappels in gezouten water en giet af. Doe de aardappels met een klont boter in de Magimix en draai tot puree. Breng op smaak met zout en peper. Doe de puree in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Snij de eendenborsten in de lengte in banen van 2 cm. Strooi wat eenden kaantjes op de borsten. Leg de borsten in een maanvorm op de borden. Leg enkele plakjes zoetzure biet op de borsten. Versier de borsten met vene cress. Spuit kleine toefjes chocolade tegen de borsten. Leg enkele stukjes gepofte biet tegen de borsten. Spuit een hoop zoete aardappelpuree midden op de borden. Doe er een paar vlokjes Maldon zout op.

VENE CRESS

MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:

Château Lamartine Cahors Cuvée Particulière 2018

We schrokken even bij het doorlezen van de receptuur: chocolade , zure bieten, zoete aardappel en dat bij eendenborst. Maar we zijn de uitdaging aangegaan en kwamen uit bij een wijn waar we zelden wat mee doen: een Cahors! En dan maar meteen van het tophuis Lamartine, dat als de beste om kan gaan met de moeilijke druif malbec. (niet voor niets nauwelijks nog te vinden buiten Argentinië) Hier wordt hij 'cot' genoemd.

Alain Gayraud van Château Lamartine is specialist in het maken van een toegankelijke stijl Cahors, de klassieke en weer volop in belangstelling staande wijnstreek in Zuidwest-Frankrijk. Hij is een fervent aanhanger van 'micro-bullage', een revolutionaire methode die eind vorige eeuw is bedacht door zijn goede vriend en innoverend wijnmaker Patrick Ducourneau. Door de wijn tijdens het rijpingsproces zeer gedoseerd met zuurstof in contact te brengen, verzacht de tannine en versoepelt de doorgaans zeer stevige smaak.

Hun indrukwekkende Cuvée Particulière komt van ruim 50 tot 60 jaar oude wijnstokken malbec (90%) en tannat en rijpt veertien maanden in kleine en grote eikenhouten vaten. Dankzij de moderne vinificatie kan deze fraaie Cahors schitterend rijpen, maar is 'ie ook nu al uitstekend te drinken met zijn verleidelijke geuren. Machtig mooi alternatief voor Haut-Medoc wijnen.

De pers: 2018 Perswijn - maart/april 2021: Geselecteerd als betaalbare klasse | ***** Uitstekend | Heerlijk sap en fijne tannine 2018 De Grote Hamersma - november 2020: 9+ | Sterwijn: opvallend goed | Prachtexemplaar 2018 Decanter - World Wine Awards 2020: Platinum medaille | 97/100 punten | Very long and full of energy

Meloen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

MELOEN

2 CANTALOUPE MELOENEN

1 KG WINTERPEEN

Meloen

Schil de meloenen en steek er balletjes uit met behulp van de parisienneboor. Maak wortelsap van de winterpenen met behulp van de sapcentrifuge. Doe de meloenballetjes en wortelsap in een bekken. Doe de bekken in de Vacuummeer machine en trek twee keer vacuüm. Laat de meloen in de koeling verder marineren.

KOKOSSCHUIM

12 GR GELATINE

400 GR KOKOSMELK

30 GR GLUCOSE

120 GR SUIKER

400 GR MELK

120 GR SLAGROOM

10 GR BRUINE RUM

Kokosschuim

Wel de gelatine in koud water. Doe de rest van de ingrediënten in een pan en verhit al roerend tot alles opgelost is. Voeg de gelatine toe en roer tot het opgelost is. Zeef de massa en doe over in een ISI-fles. Breng op druk met 3 patronen en doe in de koeling.

AMANDELCRUNCH

2 EIWITTEN

60 GR POEDERSUIKER

150 GR AMANDELSCHAAFSEL

Amandelcrunch

Roer eiwitten en poedersuiker tot een pasta. Voeg het amandelschaafsel toe en roer tot alles bedekt is. Spreid uit op een met bakpapier bedekte gastroplaat en bak in ongeveer 20 minuten bruin en krokant in een oven van 150°C. Laat afkoelen.

2 BAKJES ATSINACRESS

Eindbewerking en presentatie

Spuit een dot kokosschuim midden op de borden. Verdeel de meloenbolletjes rondom samen met het wortelsap. Versier met amandelcrunch en Honny cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

Château Pajzos Tokaj Late
Harvest Hárslevelü 50cl.
Tokaj - Hongarije

Prachtige zoete dessertwijn, afkomstig uit een van de meest gerenommeerde zoetewijngebieden ter wereld, Tokaj in Hongarije. De wijn is gemaakt van laat geplukte hárslevelü-druiven en heeft een natuurlijke zoetheid. Deze Pajzos is de perfecte begeleider van de meloen en nog het meest bij het kokosschuim.

Château Pajzos in Tokaj is ondanks zijn Franse eigenaar, Ronan Laborde, door en door Hongaars. Tokaj is immers al eeuwenlang beroemd om zijn zoete wijnen van typisch Hongaarse druiven, zoals hárslevelü en furmint. Het klimaat is er dan ook bijzonder: het wijngebied wordt omgeven door bossen, heuvels en rivieren die zorgen voor precies de juiste vochtigheidsgraad die nodig is om edele rot op de druiven te ontwikkelen. Daardoor verschrompelen de druiven, worden ze zoet en krijgen ze Ronan Laborde is eigenaar van het succesvolle Château Clinet in Pomerol.