



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu november 2021

Heilbot

farro – visseitjes – crème fraîche

Boudin

koningsboleet – palmkool – paprikasaus

Fazant

knolselderij - prei

Kalfswang

hete bliksem - witlof

Peer

roomijs van vijg - walnoot

Wijnen zijn afkomstig van

De Gouden Ton

Heilbot

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

HEILBOT

1 KG HEILBOTFILET

ZOUT

SUIKER

1 BOS DILLE

FARRO

250 GR FARRO

75 GR ZONGEDROOGDE

TOMATEN

100 GR GROENE OLIJVEN

2 SJALOTTEN

1 CITROEN

SCHEUT OLIJFOLIE

VISEITJES

1 POTJE ZALMEITJES

SOJASAU

15 EL CRÈME FRAÎCHE

ENKELE TAKJES DILLE

OLIJFOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

**Portal da Calçada Branco –
Vinho Verde**

Heilbot

Portioneer de heilbot in 15 gelijke stukken. Bestrooi de vis rijkelijk met zout en suiker (2 delen zout en een deel suiker) aan alle kanten. Laat 10 minuten pekelen en spoel goed af met koud water en dep droog. Doe water en een bos dille (hou enkele takjes apart voor de garnering) in de blender. Draai alles helemaal glad. Doe de vis over in vacuümzakken en verdeel het dillewater over de zakken. Gaar de vis 40 minuten sousvide in 43°C water. Haal de vis uit de zakken, dep droog en leg afgedekt op een plaat in de koeling tot gebruik.

Farro

Kook de farro in 20-30 minuten gaar in gezouten water. Spoel af met koud water. Snij de zongedroogde tomaten en groene olijven in piepkleine brunoise. Meng de farro met de tomaat en olijven en breng op smaak met citroensap, citroenrasp, olijfolie en zout en peper. Snij de sjalotten piepkleine brunoise en roer vlak voor het opdienen door de farro.

Viseitjes

Doe de viseitjes over in een kleine bekken. Voeg een à twee eetlepels sojasaus toe en wals de eitjes zodat ze loskomen en bedekt worden met sojasaus. Laat marineren tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Doe een eetlepel crème fraîche op de borden en maak er een “traan” van. Leg een stuk heilbot tegen de crème fraîche aan. Leg een theelepeltje viseitjes op de vis. Plaats een volle eetlepel farro salade tegen de vis. Versier met enkele plukjes dille. Schenk een scheutje olijfolie over het geheel.

Producent: Adegado Salvador Herkomstbenaming: Vinho Verde DOC
Druivensoort(en): Loureiro, Arinto, Azal en Trajadura Regio – Terroir –
Nooit eerder heeft de wijncie een Vinho Verde op tafel gezet. De belangrijkste reden was dat er in het verleden nauwelijks goede witte wijnen uit de streek ten oosten van Porto kwamen. Maar de laatste jaren komen er steeds meer wijnen uit Portugal die tot de top van de wereld gerekend kunnen worden en dat voor tot nu toe zeer schappelijke prijzen. De wijnen van deze maand komen bij de Gouden Ton vandaan en daarvan weten we dat alleen het beste goed genoeg is om in hun winkels te verkopen. Dus met vertrouwen begonnen we aan deze frisse Vinho Verde gemaakt van de Loureiro, Arinto, Azal en Trajadura druiven en op de chefsavond werden we niet teleurgesteld. De frisse zuurtjes en spetterend fruit passen uitstekend bij de vis en de viseitjes. Dat is genieten voor een zeer betaalbare prijs.

Boudin

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

BOUDIN

1 CASINOBROOD

1 LT. MELK

3 EIERN

3 SJALOTTEN

500 GR KONINGSBOLETEN

300 GR SHIITAKE

LAMSDARM

Boudin

Spoel de darm goed met koud water. Verwijder de korsten van het brood en snij de plakjes klein. Doe het brood met de melk in een bekken en roer met de vingers tot een pap. Knijp zoveel mogelijk melk uit de pap. Voeg de eieren toe aan het brood en roer tot alles opgenomen is. Snipper de sjalotten en zet ze aan in wat olie. Doe de koningsboleten en shiitakes in de Magimix en draai klein (niet tot puree). Voeg de paddenstelen bij de sjalotten en bak rustig tot alle vocht verdampt is. Meng paddenstoelen en het brood mengsel en roer goed door. Breng hoog op smaak en doe over in de worstenbuis. Rijg de lamsdarm voorzichtig op het tuutje en vul de darm. Duw heel voorzichtig de lucht uit de darm en bind de uiteinden dicht. Draai/knoop er 15 worstjes van. Stoom de worsten 30 minuten in de stoomoven op 78°C. Leg de worstjes op een gastroplaat en kwast ze in met wat olijfolie. Grill de worstjes onder de salamander tot ze kleuren.

PAPRIKASAUS

½ WINTERWORTEL

1 STEEL BLEEKSELDERIJ

1 PREI

5 RODE PAPRIKA'S

5 BOSUI

10 GR GEMBERWORTEL

5 DL GROENTEBOUILLON (ZELF

GEMAAKT)

Paprikasaus

Maak een groentebouillon door wortel, bleekselderij en prei fijn te snijden en 20 minuten in 1 liter water te koken. Zeef de bouillon. Snij de paprika's doormidden en leg ze 10 minuten op een plaat in een oven van 250°C. doe de paprika's over in een bekken en dek af met plasticfolie. Laat enkele minuten afkoelen en trek de vellen eraf en snij ze in stukken. Snipper de bosui en gember. Fruit de bosui en gember tot de uien zacht zijn. Voeg de paprika toe en fruit even mee. Voeg de bouillon toe en laat pruttelen tot alles goed zacht is. Doe over in de blender en draai glad (eventueel zeven). Doe terug in de pan en laat inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

PALMKOOL

15 BLADEREN PALMKOOL

1 EL. SUSHIAZIJN

2 EL. GEROOKTE OLIJFOLIE

Palmkool

Verwijder de dikke stekken van de palmkool. Blancheer de kool kort in gezouten water. Spoel af met koud water en knijp zoveel mogelijk water uit de kool. Maak de kool aan met sushiazijn en gerookte olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Maak een klein spiegeltje van paprikasaus op de borden. Drapeer een blad kool in de saus. Snij de worstjes schuin doormidden en plaats ze op de kool.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Viognier Producent: Domaine
de Montine.
Coteaux du Tricastin Blanc
AOC, Frankrijk**

Bij het woord paprika worden we altijd wat nerveus. Wat voor wijn gaan we daarbij laten binnenklokken? We hebben het aangedurfd een Viognier hierbij voor te stellen en ook dat verliep uitstekend op de chefs.

Afkomstig uit de zuidelijke Rhône streek van Domaine de Montine. Zij proberen daar zo milieuvriendelijk mogelijk te werken. De gemiddelde opbrengst ligt tussen 30 en 50 hl/ha. Vinificatie: alle wijnen van het domein ondergaan een gisting in rvs-tanks met temperatuurcontrole, hier gedurende 15 dagen. 30% van de oogst wordt in nieuwe eikenhouten vaten gegist, met regelmatige bâtonnages, 4 maanden lang. Het levert een wijn op met zwoele aroma's van abrikozen en perziken,

Fazant

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

FAZANT

8 FAZANTBORSTEN

16 BLAADJES SALIE

100 GR BOTER

GEKLAARDE BOTER

KNOLSELDERIJPUREE

1,5 KG KNOLSELDERIJ

1 BOS DRAGON

50 GR BOTER

1 EL MISO

KNOLSELDERIJCHIPS

2 CM KNOLSELDERIJ

ZONNEBLOEMOLIE

PREI

2 PREIEN

ZONNEBLOEMOLIE

SAUS

2 UIEN

4 TENEN KNOFLOOK

1 FLES WITTE WIJN

1 LT. GEVOGELTEFOND

SCHEUT SAMBAI AZIJN

Fazant

Fatsoeneer de fazantenborsten. Doe de borsten samen met salie en boter in de vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de fazant 1 uur op 58°C in de sousvidebak. Dep de borsten droog en bak kort op de huidkant in een hete pan met geklaarde boter. Snij de borsten in de lengte in plakken.

Knolselderijpuree

Schil de knolselderij en snij het in stukken. Bewaar een plak van 2cm voor de chips. Kook de knol gaar in half melk half water met dragon en zout. Giet af en verwijder de dragon. Laat goed droog stomen in een vergiet. Pureer de knolselderij samen met boter en miso tot een puree. Breng op smaak met zout en peper.

Knolselderijchips

Schaaf dunne plakjes van de knolselderij met behulp van de mandoline. Frituur de chips in niet te hete olie tot goudbruin en krokant. Bestrooi met wat zout en laat uitlekken op keukenpapier.

Prei

Snij de wit van de prei in julienne. Frituur de prei in een laagje zonnebloemolie op niet te hoog vuur tot goudbruin en krokant. Bestrooi met wat zout en laat uitlekken op keukenpapier.

Saus

Snipper uien en knoflook en fruit in wat olijfolie tot goudbruin. Voeg witte wijn en kook in tot alle wijn verdampt is. Voeg gevogeltefond toe en breng aan de kook. Laat inkoken tot gewenst dikte. Breng op smaak met zout, peper en Sambai azijn.

1 BAKJE MOSTERD CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:
Spätburgunder
Producent: Shelter Winery

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de knolselderijpuree over de borden. Leg de plakken fazant op de puree. Lepel wat saus rondom en versier met chips, prei en mosterd cress.

De fazant met zijn fijne witte vlees kan ook een vette chardonnay verdragen, maar na twee witte wijnen gaan we het liefst over naar een lichte rode. En dan kom je al snel in de richting van een pinot noir. (Ook een Zweigelt hebben we ernaast gezet, maar die was ons te fruitig) Omdat de pinot noirs uit La Douce France te begroetelijk zijn voor de CCA kozen we voor een Duitser uit Breisgau in de buurt van Baden die ze hier Spätburgunder noemen. De wijnranken zijn gemiddeld 20 jaar oud en de opbrengst zeer laag, 37 hl/ha. De trossen worden zacht ontsteeld, waarna ze met schillen en al 4 weken lang ingeweekt worden in open Franse houten kuipen. Daarin vindt de alcoholische gisting plaats. Na deze eerste gisting worden de vrije loop sappen en de sappen verkregen door zachte persing gescheiden opgevoed in vaten van Frans eikenhout. De wijnen ondergaan hun malolactische gisting in de vaten. Er vindt geen klaring plaats, de wijnen worden helder door natuurlijke bezinking. Na het assembleren wordt de wijn ongefilterd gebotteld.

Kalfswang

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KALFSWANG

2 KG KALFSWANG

2 UIEN

1 WINTERWORTEL

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 FLES RODE WIJN

1 LT. DEMI-GLACE

Kalfswang

Snij de vliezen van de kalfswangen. Snipper de uien, wortel en bleekselderij. Bruin de kalfswangen goed bruin in wat olie. Haal uit de pan en bruin de groenten. Doe alles over in de snelkookpan en breng op druk. Laat 45 minuten garen en haal van het vuur. Laat 15 minuten afkoelen en haal dan pas de deksel eraf. Vis het vlees eruit en zeef de saus. Laat de saus in koken tot de gewenste dikte en smaak. Portioneer de kalfswangen in 15 gelijke stukken.

HETE BLIKSEM

500 GR ELSTAR APPELS

500 GR KRUIMIGE AARDAPPELS

150 ML MELK

3 ELSTAR APPELS

OLIJFOLIE

Hete bliksem

Schil de appels en aardappels en snij ze in stukken. Kook ze samen gaar in wat water. Duw de massa door een zeef en meng er warme melk en olijfolie door tot een mooie puree ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Schil de overige appels en draai er bolletjes uit met behulp van de parisienneboor. Bak de bolletjes in wat olijfolie en strooi tijdens het bakken een beetje (poeder)suiker erover en laat karamelliseren.

WITLOF

8 STRONKEN WITLOF

OLIJFOLIE

Witlof

Verwijder de buitenste bladeren van de lof en snij de uiteinden eraf. Snij de witlof in lengte doormidden en doe ze op de snijkant in een pan met een beetje olijfolie. Dek af met een stuk bakpapier. Bak langzaam tot de snijkant mooi gekleurd is en draai dan om. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de puree over de borden. Leg een stuk kalfswang midden in de puree. Verdeel de appelbolletjes over de puree. Leg een stronk witlof tegen de puree aan. Lepel saus rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Masseria Li Veli – ASKOS –
100%Malvasia Nera uit Salento
(It)**

Het heerlijk zachte vlees van de kalfswang met zijn zoete tonen vraagt om een klassieke, soepele wijn en die denken we gevonden te hebben in de hiel van de Italiaanse laars. Het weer is daar ideaal voor de Malvasia Nera, een druif die ook in andere wijnstreken van Italië voorkomt o.a. in de Toscane en daar vaak als aanvulling wordt gebruikt.

Bij Masseria Li Veli maken ze er een monocépage van en met een groot succes. Eind september vindt de vergisting plaats op 27 tot 31 graden en omvat ook délestage (hierbij gaat de wijn in wording uit de tank waardoor de druivenkoek op de bodem uiteenvalt. Vervolgens wordt de wijn er weer overheen geschonken) en remontage (het van onderuit de tank terug omhoog pompen van wijn, over de schillen heen). Zo wordt het maximaal aan fijne kleur- en smaakstoffen uit de schillen gehaald. Voor de malolactische gisting en aansluitende rijping van 9 maanden verhuist de wijn naar conisch gevormde vaten van eikenhout met een inhoud van 50 hl. Het levert een wijn op met volle, rode kleur. De verleidelijk geur geeft uiteenlopende aroma's van rode en zwarte bessen, chocolade, drop, laurier.

De wijn pakt niet alleen de kalfswang maar ook de hete bliksem en het bitter van de witlof. Genieten!

Peer

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

VIJGENIJS

5 DL MELK

7,5 DL SLAGROOM

350 GR SUIKER

6 GEDROOGDE VIJGEN

9 EIDOOIERS

Vijgenijs

Doe een gastroplaat in de vriezer. Snij de gedroogde vijgen in kleine stukjes. Breng melk, slagroom, 150 gr suiker en stukjes vijg aan de kook. Als het kookt; haal van het vuur en pureer de vijgen met de staafmixer. Klop dooiers met 200 gr suiker los. Giet al kloppend het melkmengsel bij de dooiers. Verwarm weer tot 80°C en draai er ijs van. Maak quenelles van het ijs en doe over op de bevroren gastroplaat. Laat in de vriezer opstijven tot gebruik.

PEER

4 PEREN

2 KANEELSTOKJES

3 STUKS STERANIJS

1 VANILLESTOKJE

100 GR SUIKER

1 FLES WITTE WIJN

Peer

Doe een fles witte wijn, 1 liter water, 100 gr suiker, kaneelstokjes, steranijs en het gespleten vanillestokje in een pan en breng aan de kook. Schil de peren en snij in de lengte doormidden. haal het klokhuis eruit met behulp van een parisienneboor. Pocheer de peren 20 minuten tot ze mooi zacht zijn. Laat de peren afkoelen en snij ze in de lengte in dunne repen. Verdeel de peren als een waaier over de borden.

CRUNCH

400 GR WALNOTEN

200 GR POEDERSUIKER

4 EIWIJT

Crunch

Hak de walnoten fijn. Meng de noten met poedersuiker en eiwit losjes en spreid uit over een stuk bakpapier op een bakplaat. Bak de crunch in 15 minuten goudgeel en krokant in een oven van 160°C. Roer iedere 5 minuten de crunch los. Laat afkoelen.

Eindbewerking en presentatie

Leg een quenelle vijgenijs op de peer. Verdeel wat schotsen crunch over de borden. Snij de verse vijgen in dunne plakjes en versier het geheel met wat plakjes vijg.

4 VERSE VIJGEN

WE DRINKEN ERBIJ:

**Carte d'Or van Domaine des
Baumard**

Deze wijn hebben we el eens eerder ingezet bij een nagerecht. En niet zomaar. De keuze is natuurlijk altijd klein uit de betaalbare dessertwijnen en dan kom je al snel bij een elegant zoete Loirewijn uit. Zoals deze met de subtiele neus van peer, lentebloesems, aangevuld met minerale tonen en honing.

Het AOC-gebied Coteaux du Layon ligt aan weerszijden van het Layon riviertje, over de grond van 27 gemeenten. De bekendste (en beste?) wijnen komen van het deel dat het dichtst bij de Loire ligt, het deel waar Rochefort sur Loire onder valt. Baumard beschikt over oudere wijnranken en de ligging van de wijngaarden is ideaal voor het langzaam en optimaal rijpen van de druiven. 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.