



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu december 2021

Receptuur van Richard van Oostenbrugge en Thomas Groot

Oester

citroencrème – rookvlees – kamilleolie

Aardpeer

garnaaltjes – sambai vinaigrette – Belper knolle

Kreeft

pompoen – tandooribisque

Duif

olijfencème – levercrème – meiraap

Moelleux

amarena kersen - roomijs

**Wijnen zijn afkomstig van
De Gouden Ton**

Oester

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

OESTERS

45 ZEEUWSE PLATTE OESTERS

OESTERVELOUTÉ

70 GR SJALOT

4 TENEN KNOFLOOK

70 GR CHAMPIGNONS

100 GR WITTEN WIJN

150 GR SCHAALDIERENFOND

150 GR GEVOGELTEFOND

75 GR KALFSFOND

300 GR SLAGROOM

100 GR BOTER

10 GILLARDEAU OESTERS

BOERENKOOL

250 GR GESNEDEN BOERENKOOL

50 GR SJALOT

50 GR BOTER

CITROENCRÈME

2 ZOUTE CITROENEN

30 GR INVERTSUIKER

5 GR GLUCOSE

15 GR CITROENSAP

15 GR CITROENAZIJN

ROOKVLEES

200 GR ROOKVLEES

KAMILLEOLIE

25 GR KAMILLEBLOEMPJES

100 GR ZONNEBLOEMOLIEOLIE

25 GR SPINAZIE

Oesters

Haal de oesters uit de schelp en zeef het vocht. Bewaar de oesters in het vocht en pocheer ze zachtjes kort voor het opdienen.

Oestervelouté

Zweet de gesneden sjalot en knoflook aan in boter. Snij de paddenstoelen in stukjes en voeg toe. Laat het geheel even smoren. Aflussen met de witte wijn. De room tot de helft laten reduceren en toevoegen. Laat 15 minuten pruttelen en zeef. Voeg schaaldierenfond, gevogeltefond en kalfsfond toe aan het roommengsel en breng aan de kook. Monteer de velouté op met boter. Daarna niet meer verhitten. Draai de oesters één voor één met de staafmixer door de velouté. Breng op smaak met peper en zeef.

Boerenkool

Blancheer de boerenkool kort en laat hem in een zeef drogen. Verhit de boter in en pan en voeg de sjalot en boerenkool toe. Breng op smaak met zout en peper

Citroencrème

De citroenen opensnijden en alle pitten verwijderen. De complete citroenen (schil en al) met de overige ingrediënten in een pannetje verwarmen tot 70°C en roeren tot alle suiker opgelost is. Doe over in de Magimix en laat 5 minuten draaien tot helemaal glad. Zeef de crème breng op smaak met zout en citroenazijn. Doe de crème in een spuitzak.

Rookvlees

Laat het vlees even opvriezen en snij het daarna in plakken van 1 mm op de snijmachine. Snij de plakken in dunne julienne en daarna in blokjes.

Kamilleolie

Doe de kamille, spinazie en olie in de blender en draai 5 minuten. Zeef de olie door een fijne zeef.

1 BAKJE ZORRI CRESS

2 SJALOTTEN

Eindbewerking en presentatie

Meng de kamilleolie en velouté. Snij de sjalotten in piepkleine brunoise. Maak stapeltjes van boerenkool, citroencrème, rookvlees en 3 gepocheerde oesters op de borden. Lepel wat saus rondom en een beetje sjalot op de oesters. Versier met een blaadje Zorri cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

Baumard

Crémant de Loire Carte Turquoise Crémant de Loire AOC

Het kerstmenu beginnen met een sprankelend glas bubbels, zijn we wel gewend, maar dat het ook zo schitterend zou passen bij het eerste gerecht mag een (kerst)geschenk uit de hemel genoemd worden. Deze op precies dezelfde wijze als champagne gemaakte bubbel uit de Loire heeft één duidelijk verschil: hier is niet de pinot noir of chardonnay de basis, maar een cabernet franc, waar de schilletjes ogenblikkelijk na de persing in de afvalbak gaan.

Van 150 kg handmatig geoogste druiven wordt 100 liter most verkregen met pneumatische persen. Na een tweede gisting op fles (méthode traditionnelle) rust de jonge mousserende wijn minstens een jaar in de kelders.

Licht goudgeel van kleur, aangenaam fris in de neus met delicate aroma's van citrus en groene appel. Droog en fris in de aanzet, rond en evenwichtig in de mond, met een hint van amandel in de finale. Verfrissend, licht verteerbaar, verveelt nooit. Uitstekende prijs/kwaliteit/plezierverhouding!

Aardpeer

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

AARDPEER

15 GROTE AARDPEREN

AARDPEERCRÈME

VRUCHTVLEES VAN DE AARDPEER

75 GR BOTER

VULLING

1 KG GARNALENSCHILLEN

250 GR HOLLANDSE GARNALEN

1 CITROEN

150 GR SCHAALDIERENFOND

IOTA (TEXTURAS)

VINAIGRETTE

150 ML SAMBAI-AZIJN

1 GR XANTANA

150 ML SOJAOLIE

1 BOL KNOFLOOK

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 30 minuten op 190°C in de hete lucht oven. Lepel het vruchtvlees eruit met een klein meloenlepelkje 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.

Aardpeercrème

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

Vulling

Zet de garnalenschillen aan in wat olie. Voeg zoveel water en schaaldierenfond 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. Houd warm.

Vinaigrette

Pof de knoflook een uur in een oven van 190°C tot zacht. Druk de pulp uit de knoflooktenen. 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.

¼ Belper knolle

Eindbewerking en presentatie

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

WE DRINKEN ERBIJ:

Chenin Blanc

Vignoble Alain Robert Vouvray, Anjou-Saumur

Ook al was de menucommissie nog niet helemaal tevreden over de uitvoering van de aardpeer, de smaken waren geweldig en de Vouvray paste naadloos bij de vulling en de vinaigrette. In de neus aroma's van limoen, perzik, rijpe peer, honing en iets van menthol. In het smaakpalet tonen van Citroenschil, geel steenfruit en een hint van kweeper, die gepaard gaan met een fraaie mineralige afdronk met frisse zuren.

Oude stokken (40-50 jaar) Begin oktober worden de rijpe druiven met de hand geplukt, waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatieruimte worden de druiven uiterst voorzichtig geperst en krijgt het sap 24 uur rust om de grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men het sap de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in houten vaten.

Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten bariques (20% nieuw) voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de 'lie'. Na 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en laat men de wijn nog 6 maanden rusten in een roestvrijstalen tank, waarna de wijn licht gefilterd en gebotteld wordt.

Kreeft

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KREEFT

8 KLEINE KREEFTEN

Kreeft

Dood de kreeften door een mes in hun kop te steken. Draai de kop en de scharen los. Breng VEEL gezouten water (4% zout) aan de kook. Als het water kookt zet het vuur uit en doe de klauwen 5 en de staarten 3 minuten in het water. Probeer direct het vlees eruit te halen. Als de kreeft afgekoeld is gaat het veel moeilijker. Snij de staarten in tweeën. Geef de pantsers door aan de bisque.

POMPOENRONDJES

1 FLESPOMPOEN

MANDARIJNAZIJN

Pompoenrondjes

Snij dunne (2mm) plakken van de pompoen en steek er 60 ringen van 1cm doorsnede uit. Leg de pompoenrondjes in de mandarijnazijn. Geef de rest van de pompoen door aan de pompoencrème.

POMPOENCRÈME

REST VAN DE POMPOEN

150 GR BOTER

Pompoencrème

Schil de pompoen en snij deze in kleine blokjes. Vacumeer deze met de boter en gaar 20 minuten op 100°C in de stoomoven. Draai de massa in de Magimix glad en breng op smaak met zout.

TANDOORIBISQUE

KOPPEN VAN DE KREEFTEN

500 ML SCHAALDIERENFOND

100 GR BOTER

40 GR TANDOORI KRUIDEN

2 SINAASAPPELS

Tandooribisque

Verwarmde boter en laat de tandoori kruiden erin myoteren en laat afkoelen in de koeling.

Zet de kreeftenkoppen aan in wat olie. Voeg schaaldierenfond toe en laat 20 minuten trekken. Zeef de bisque.

Monteer met de tandooriboter de bisque. Breng vlak voor het opdienen de bisque op smaak met sinaasappelsap en schuim op met de staafmixer.

WITTE PEPERSAUS

25 GR WITTE PEPERKORRELS

13 ML ZONNEBLOEMOLIE

1 BOL KNOFLOOK

2 SJALOTTEN

2 EL SUIKER

2 EL ZOUT

100 GR BOTER

500 ML GEVOGELTEFOND

XANTANA

Witte Pepersaus

Kneus de peperkorrels. Zet de peper droog aan in de pan. Voeg de gesneden knoflook en sjalot en de olie eraan toe. Blus af met kippenfond. Voeg de overige ingrediënten toe. Laat het geheel even inkoken. Niet zeven en de staafmixer met messen in de saus zetten en met Xantana binden.

1 BAKJE SHISO PURPLE CRESS

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de pompoencrème over de borden. Geef per persoon 1 schaar en een halve staart van de kreeft en leg op de crème. Lepel wat **pepersaus** over de kreeft. Verdeel de bisqueschuim rondom. Versier het geheel met plakjes pompoen. Leg een blaadje cress op de kreeft.

WE DRINKEN ERBIJ:

Montenidoli

La Vernaccia Tradizionale di San Gimignano

Wijn voor kenners! Deze vernaccia (de beste van de wereld!) is er een om niet zomaar bij de eerste de beste slok te beoordelen. Proef, keur, ruik, proef nog eens en combineer met de tandooribisque, de pompoen en natuurlijk de kreeft. Alles pakt deze superwijn, ook de pepersaus is een makkie voor hem.

Elke wijn van Montenidoli is een perfecte vertolker van zijn terroir en druivenras. Stuk voor stuk zijn het wijnen met een eigen karakter, een grote aromatische kracht, veel smaak en een elegante minerale ondertoon. Dat laatste komt van de bijzondere bodemtypes. De top van de heuvel bestaat uit oeroude gronden van het Trias tijdperk. Op de flanken bestaat de bodem uit lagen kalksediment, herinnerend aan de tijd waarin grote delen van Toscane door de Ligurische zee werden bezet. Een perfecte bodem voor witte wijnen.

Fris, zuiver, kruidig, mineraal en natuurgetrouw.

Eerbewijs: Alle negen wijnen van Montenidoli genieten binnen en buiten Italië grote faam. Bij de toekenning van de prestigieuze ‘3 bicchieri’ van Gambero Rosso in 2006 luidde de begeleidende motivatie als volgt: “Deze wijnen spreken de taal van hun terroir. Ze zijn totaal anders dan de rest, met hun klassieke geur en smaak, niet altijd even gemakkelijk.

Duif

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

DUIVENBORST

8 ANJOU DUIVEN

Duivenborst

Snij de pootjes en vleugels los van de duiven en snij de rugzijde los (koffertje). Zie: [Joris Bijdendijk pareert een duif - YouTube](#)
Bewaar de hartjes en de levertjes. Verwijder het wensbotje van de duiven. Gaar de duiven 30 minuten in de stoomoven op 62°C. Vlak voor het serveren in een pan met voldoende olie beide kanten goudbruin bakken. Zorg ervoor dat het olie aan de begin goed heet is.

Fileer de duivenborsten van de karkas en leg even met de onderkant op een servetje om te voorkomen dat bloed uit het filet zichtbaar op het bord komt. Bij de opmaak is het belangrijk de duivenborst als laatste stap te doen zodat de spanning/krokantheid van het bakken nog op de huid zit.

OLIJVENCRÈME

200 GR TAGGISCHE OLIJVEN

SCHEUT OLIJFOLIE

2 SJALOTTEN

1 VANILLESTOKJE

2 EL. GEDROOGDE AARDBIJ

40 ML VERJUS

Olijvencrème

Dep de olijven droog met keukenpapier. Zweet de sjalotten in olie aan en voeg alle ingrediënten behalve de verjus toe. Laat het geheel 5 minuten zachtjes koken. Daarna alles in de Magimix samen met de verjus tot en gladde crème draaien. Voeg eventueel wat water toe als het te dik is. Doe de crème over in een spuitzak.

JENEVERBESOLIE

50 GR JENEVERBESSEN

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

Jeneverbessenolie

Verwarm de jeneverbessen in pan tot ze geuren. Kneus de bessen en voeg de olie toe en laat van het vuur trekken. Zeef de olie.

DUIVENJUS

2 KG POOTJES EN VLEUGELTJES

VAN DE DUIVEN

10 TAKJES TIJM

1 BOL KNOFLOOK

150 GR SJALOT

150 GR BOTER

GEVOGELTEFOND

Duivenjus

Haal het vel van de pootjes en vleugeltjes. Zet ze aan in wat olie tot ze bruin zijn en flink wat aanbaksel in de pan ontstaat. Voeg wat water toe en roer alle aanbaksels los en laat opnieuw aanbaksels ontstaan. Voeg weer wat water toe en roer weer los. Laat het water wegdampen. Voeg boter, tijm, gekneusde knoflook en sjalot toe en laat even meebakken. Voeg dan net zoveel gevogeltebouillon aan toe tot de pootjes net met vocht bedekt zijn. Breng het aan de kook en laat vervolgens met gesloten deksel minstens 1 uur sudderen. Zeef de saus en laat inkoken tot een donkere sterke saus. Breng op smaak met jeneverbesolie, zout en peper vlak voor het opdienen.

HARTJE

8 DUIVENHARTJES

TIJM

EENDENVET

Hartje

Konfijt de hartjes en tijm kort in wat eendenvet. Ze moeten nog rosé zijn. Snij de hartjes doormidden.

MEIRAAP

2 MEIRAPEN

1 CITROENEN

OLIJFOLIE

LEVERCRÈME

8 DUIVENLEVERTJES

30 KIPPENLEVERTJES

30 ML ZONNEBLOEMOLIE

5 TAKJES TIJM

3 TENEN KNOFLOOK

150 GR BOTER

MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:**Chinon****Meiknollen**

Maak de meiknollen goed schoon en snij ze in flinterdunne plakjes (mandoline of snijmachine). Steek rondjes uit de plakjes. Bewaar de meiraap plakjes in ijswater tot gebruik. Dep de plakjes droog. Maak de plakjes vlak voor het opdienen aan met olijfolie, zest van citroen, citroensap, zout en peper.

Levercrème

Maak de levers droog met een doek. Verwarm de olie in een pan en bak heel kort hierin de levers samen met knoflook en tijm. De levers hoeven niet gaar te zijn. Het gaat bij deze stap meer erom smaak te creëren. Draai in de Magimix een crème van de levers en boter. Als de boter op kamertemperatuur is gaat het makkelijker. Zeef de crème en laat koelen. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Trancheer de duivenborstjes. Spuit en dot olijvencrème in het midden van het bord. spuit hierop wat levercrème. Schik de duif op de levercrème en leg een half hartje erop. Spreng enkele vlokken Maldon over het geheel. Verdeel wat saus rondom en versier met plakjes meiraap.

Cab Franc. Domaine de la Marinière – Chinon Vieilles Vignes

Weer een uitdaging voor de topcuisiniers en wijnkenners in onze club. De Cabernet Franc is voor het gewone volk geen blockbuster. Die moet je leren waarderen. Het is geen gemakkelijk naar binnen glijdende merlot of pinot noir, nee: de cabernet franc draagt het aardse met zich mee en daar moeten onervaren drinkers altijd even aan wennen (ik spreek uit ervaring). Eenmaal door de eerste barrières heen, voor de rest van je leven verliefd.

De duif, de olijvencrème, de duivenjus, het hartje en meiraap kunnen zich heerlijk wentelen in deze rode loiresappen. Maar... in het gerecht zit een element dat op geniale wijze past bij deze wijn: de levercrème. Dat is optimaal genieten van deze complexe, subtiele wijn met lichte houtrijping.

Domaine de la Marinière is sinds 2018 biologisch gecertificeerd. Voor de cuvée Vieilles Vignes worden slechts de druiven gebruikt van oude wijnstokken van Domaine de la Marinière. Na de pluk vindt er een selectie plaats van de druiven, die vervolgens ontsleed en licht gekneusd worden. Waarna de most zonder gebruik van zwavel een 21 dagen durende alcoholische gisting met wilde (druifeigen) gisten ondergaat op betonnen cuves. Dan volgt persing van de druiven en het oversteken van de jonge wijn: 2/3 op betonnen cuves en 1/3 op eikenhouten barriques, voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologische regels en voorschriften. Smaakimpresie: Helder, diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen, wilde frambozen, geroosterde rode paprika, peper en iets van vanille. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit, bosgrond en een hint van bospaddenstoelen, die in de licht mineralige afdronk begeleid worden door rijpe tannines.

Moelleux

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

MOELLEUX

500 GR BOTER

500 GR PURE CHOCOLADE

8 DOOIERS

8 EIEREN

200 GR SUIKER

200 GR BLOEM

Moelleux

Smelt de boter in een pannetje. Haal van het vuur en voeg de chocolade toe. Laat rustig smelten onder af en toe roeren. Doe de eieren, dooiers en suiker in een bekken en klop au bain-marie luchtig tot een crème. Voeg de boter-chocolade mengsel toe aan de crème en roer goed door. Zeef de bloem in de bekken met het beslag en roer tot een egaal mengsel. Doe het beslag over in een spuitzak en leg in de koeling om wat op te stijven. Kwast de vormpjes goed in met gesmolten boter en vul met het beslag.

VANILLEROOMIJS

3 DL MELK

3 DL SLAGROOM

1 VANILLESTOKJE

150 GR SUIKER

10 EIERDOOIERS

Vanilleroomijs

Leg een gastroplaat in de vriezer. Breng melk, slagroom, helft van de suiker, de vanillemerg en stokjes aan de kook. Klop dooiers met de andere helft van de suiker tot crème. Giet een beetje van het hete mengsel al kloppend door de crème. Giet de crème al kloppend door het melk mengsel en verwarm al roerend tot 75°C. Zeef de massa en draai er ijs van met behulp van de ijsmachine. Maak kleine quenelles van het ijs en leg op de koude gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

30 AMARENAKERSEN EN -SAP

POEDERSUIKER

2 BAKJES ATSINACRESS

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de oven voor op 200°C. Bak de moelleux in 8 à 10 minuten gaar. Haal de cakejes voorzichtig uit de vormen en leg op de borden. Bestrooi met poedersuiker en leg een quenelle ijs naast de moelleux. Versier met amarenekersen, een blaadje cress en een theelepeltje sap van de kersen.

WE DRINKEN ERBIJ:

Banyuls

Banyuls Tradition Réserve 4 Ans Producent: **Domaine Vial-Magnères**

grenache noir + grenache gris

Klassiek bij chocolade: Banyuls. Niet origineel, maar wel doeltreffend. Bij dit soort desserts kunnen we niet zoveel kanten op. Een betaalbare PX zou te zwaar zijn geweest en een klein glaasje van dit rode zoet is bij deze chocolade soufflé nauwelijks te overtreffen.

Voor de Banyuls 'Tradition' wordt de most na een periode van circa 3 weken 'gemuteerd', d.w.z. dat de gisting wordt 'gestild' door het toevoegen van een kleine hoeveelheid zuiver wijndistillaat. De opvoeding (4 jaar) is oxidatief, contact met zuurstof wordt op alle manieren mogelijk gemaakt, waardoor de wijn naar gedroogd fruit ruikt en donkerder van kleur wordt.