



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu maart 2022

Bloemkool

Pierre Robert – lavasolie

Venkel

appelvinaigrette – sinaasappelaardappelpuree

Tong

“rack” en gevuld rolletje – beurre blanc

Sukade

tartaar en gestoofd – frites – groenten

Limoncello

lange vingers – Limoncellomousse – citroentjes en olijfolie-ijs

Wijnen zijn afkomstig van

De Logie

Bloemkool – Ron Blauw

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

BLOEMKOOL

2 BLOEMKOLEN
500 GR GEZOUTEN BOTER

Bloemkool

Maak beurre noisette door de boter langzaam te verwarm tot het bruin kleurt. Zeef de boter in een grote pan. Snij de bloemkool in mooie stukken en bak ze in de oven op 180°C, 30 minuten in de beurre noisette. Regelmatig arroseren.

LAVASOLIE

1 BOS LAVAS
3 DL ZONNEBLOEMOLIE
CITROEN, ZOUT

Lavasolie

Doe de olie en lavas in de blender en draai op volle snelheid tot een egale groene massa. Afsmaken met citroen en zout.

KAASSAUS

1 BLOEMKOOL
2 PIERRE ROBERT KAASJES
3 DL MELK

Kaassaus

Snij de bloemkool in roosjes en kook gaar in water en melk. Giet af en doe over in de blender. Voeg de Pierre Robert kaasjes toe en draai tot een glad saus. Breng op smaak met zout en peper.

VINAIGRETTE

150 GR HAZELNOTEN
WITTE WIJN AZIJN
MOSTERD
OLIJFOLIE

Vinaigrette

Rooster de hazelnoten goudbruin in 10 minuten in een oven van 175°C. Hak de noten tot gruis in de Magimix (niet tot poeder). Klop azijn, mosterd en olie tot een vinaigrette en voeg de hazelnoten toe. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegel van de kaassaus. Verdeel de bloemkool over de borden. Lepel vinaigrette over de bloemkool. Versier de borden met lavasolie.

WE DRINKEN ERBIJ:

Laventura,
Bryan MacRobert Wines, Logroño,
Rioja Alavesa, Spanje VIURA

Een modern gemaakte witte Rioja. Hoewel hout gehad, maar absoluut geen geperste trapleuning. Heel subtiel. Heeft waarschijnlijk te maken met de wijnmaker, Bryan MacRobert van oorsprong Zuid-Afrikaan, die het vak geleerd heeft bij Eben Sadie. Raakte verliefd op de wijnmaakster van Campo Viejo, Clara Canals, en begon met haar een eigen bedrijf. Hij wilde moderne technieken combineren met de tradities van de regio. Zijn uitgangspunt is het pure karakter van de druiven te behouden en tot uiting te brengen in de wijn. Men noemt het wel 'new wave Rioja'. Alle wijngaarden worden biologisch en op een duurzame manier bewerkt. De druiven zijn afkomstig van 12 verschillende kleine wijngaarden in Villabuena. Het sap ondergaat de alcoholische fermentatie op basis van inheemse gistculturen in grote 600 liter eikenhouten vaten. De wijn rijpt daarna een jaar op zijn lie. Er worden jaarlijks maar 3.300 flessen Viura gemaakt. De wijn heeft tonen van citroen, peer, witte perzik en door de tonen van noten past dit uitstekend bij de bloemkool met de Pierre Robert.

Venkel – Joris Beddentijk

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

VENKEL

8 VENKEL KNOLLEN

Venkel

Snij de venkelknollen bij en halveer ze. Weeg de venkel. Doe ze in een vacuümzak met 1% zout en trek vacuüm. Gaar de venkel 60 minuten op 90°C in de sous vide bak. Laat de venkel iets afkoelen en haal de rokken los. Snij de rokken in dunne lamellen met de draad mee en bouw de venkelknol weer op tot zijn oorspronkelijke vorm. Brand de venkel rondom met de gasbrander tot er overal zwarte puntjes ontstaan op de venkel.

VINAIGRETTE

150 ML APPELSAP

1 BOS MARJORAAN

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

MESPUNT XANTANA

Vinaigrette

Verwarm de zonnebloemolie en marjoraan tot 70°C. Doe alles in de blender en draai glad. Zeef de olie. Meng appelsap en marjoraanolie met behulp van de staafmixer tot een emulsie. Bind de vinaigrette met Xantana tot lobbij en breng op smaak met zout en peper.

AARDAPPELPUREE

1 KG AARDAPPELS

8 SINAASAPPELS

BOTER

Aardappelpuree

Schil de aardappels en snij in gelijke stukken. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Laat even uitdampen en wrijf door een grove zeef. Pers de sinaasappels uit en kook het sap in tot stroperig. Meng aardappel en sinaasappelsap en boter tot een soepele puree (voeg eventueel wat water toe). Breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak en houd warm.

VENKELPOEDER

3 EL VENKELZAAD

Venkelpoeder

Rooster de venkelzaad kort in een droge pan. Laat afkoelen en vijzel de zadjes tot poeder.

Eindbewerking en presentatie

Spuit een dunne laag in een zigzag patroon van aardappelpuree op de borden. Leg de venkel voorzichtig op de puree en hou de vorm van een halve venkelknol. Lepel wat vinaigrette over de venkel. Sprengel wat venkelpoeder rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

INSOLITO

Oorspronkelijk was het de bedoeling dat venkel het eerste gerecht werd van de avond, maar op de chefsavond kwam het beter uit de bloemkool naar voren te schuiven. De wijnen bouwen we normaal gesproken altijd op gedurende het diner en waren dus nieuwsgierig of deze wijn die we als eerste hadden gekozen qua intensiteit het aan zou kunnen om als tweede te dienen. Maar wat een explosie van citrusfruit met aroma's van perzik en frisse appel en past dus naadloos bij de venkel en sinaasappel. Deze wijn afkomstig uit Puglia gemaakt van de lokale druif Minutola is een supervondst van de inkopers van De Logie.

Tong – Rolf Fliegauf

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

TONGRACKS

8 TONGEN (ZONDER VEL)

OLIJFOLIE

BOTER

CITROENTIJM

KNOFLOOK

Tongracks

Zet een grote pan met kokend water klaar. Knip de kleine buitenste graatjes af van de tongen. Snij de filets af van de rugzijde van de tongen. Geef door aan de tongrolletjes. Dompel de graatjes waar de rug filets zaten even in het hete water (niet de vis in het water dompelen!). Schraap of wrijf het vlees van de graatjes. Nu hou je een tong “rack” over. Snij de rack bij en maak twee mooie racks per tong. Vlak voor het opdienen de tongen zouten en in een pan met olie bakken tot het begint te kleuren. Voeg boter, citroentijm en gekneusde knoflook toe en arroseer de tongracks tot ze gaar zijn.

FARCE

AFSNIJDELS VAN DE TONGEN

1 EIWIT

SCHEUT SLAGROOM

HANDJE DILLE EN KERVEL

1 LIMOEN

Farce

Doe de visstukjes en eiwit in de Magimix en draai kort. Voeg scheutjes slagroom toe en draai weer kort toe tot een dikke farce ontstaat. Snij de kruiden fijn en roer door de farce. Breng de farce op smaak met limoensap, zout en peper.

TONGROLLETJES

FILETS VAN DE TONGEN

FARCE

Tong rolletjes

Leg de filets op een stuk plasticfolie. Smeer de farce op de filets aan de graatkant. Rol de filets op te beginnen met de dunne kant. Leg de filets op een met olijfolie ingesmeerde gastroplaat. Stoom de filets gaar in 10-12 minuten in een combi-stoomoven van 70°C.

BEURRE BLANC

2 SJALOTTEN

2 DL WITTE WIJN

1 LAURIERBLAD

10 ZWARTE PEPEKORRELS

2 TL DASHIPOEDER

2 DL SLAGROOM

100 GR BOTER

ENKELE TAKJES DILLE

ENKELE BLAADJES DRAGON

½ BOS KERVEL

Beurre blanc

Maak een castric door de gesneden sjalotten, witte wijn, laurierblad en peperkorrels langzaam in te koken tot de helft. Zeef de castric. Breng castric, dashipoeder en slagroom aan de kook. Haal van het vuur en wals de blokjes boter erdoor tot een mooie saus. Roer de gesneden kruiden erdoor en breng op smaak met zout en peper. Houd de saus warm.

Eindbewerking en presentatie

Leg een tongrack op de borden en lepel een beetje bakboter erover. Leg een tongrolletje aan de andere kant van het bord en lepel wat beurre blanc over het rolletje. Versier met wat blaadjes kervel.

WE DRINKEN ERBIJ:

SAINT-VÉРАН ‘LE CLOS DES
PONCETYS’

Domaine des Poncety, Saint-
Véran, Bourgogne, Frankrijk

Als tegenhanger van de graatjes in de tong (doe voorzichtig) deze wijn met ruggengraat. Domaine des Poncety ligt in het hart van de zuidelijke Bourgogne, aan de voet van de Vergisson. Het domein heeft in de laatste jaren veel geïnvesteerd in technologie. De kelder is voorzien van een geheel nieuwe pneumatische pers en wordt brandschoon gehouden. Deze chardonnay wordt gemaakt van stokken die 60 jaar oud zijn en de wijngaarden hebben een zuidelijke oriëntatie waardoor de druiven goed rijpen. Nadat de druiven handmatig zijn geoogst en geperst gaat het sap in roestvrijstalen tanks voor de alcoholische- en malolactische fermentatie. Dit proces duurt 8 maanden en gebeurt geheel natuurlijk, zonder toevoegingen. Na afloop wordt de wijn licht gefilterd en gebotteld. Een Bourgogne voor een zeer schappelijke prijs. (in de winkel €20,--)

Sukade

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

TARTAAR

500 GR RUNDERSUKADE

3 EL OLIJFOLIE

1 EL TOMATENKETCHUP

1 SJALOT

2 TL KAPPERTJES

2 TL AUGURK

MOSTERD

GESTOOFD

1,5 KG RUNDERSUKADE

1 WINTERWORTEL

2 UIEN

3 STENGELS BLEEKSELDERIJ

1 FLES RODE WIJN

1 LITER WATER

2 LAURIERBLAADJES

3 TAKJES TIJM

1 TAKJE ROZEMARIJN

POMMES PONT NEUF

10 GROTE AARDAPPELS

GROENTEN

15 MINI BIETJES

15 MINI WORTELJES

WE DRINKEN ERBIJ:

LA VOULTE-GASPARETS
'CUVÉE RÉSERVÉE'
Château La Voulte-Gasparets,
Boutenac, Corbières,
Languedoc-Roussillon, Frankrijk

Tartaar van sukade

Snij het zeen uit het midden van de sukade. Snij de sukade in repen. Snij de repen in dunne slierten. Snij de slierten in piepkleine blokjes. Snij de sjalot, kappertjes en augurk in piepkleine brunoise. Vlak voor het opdienen alle ingrediënten door elkaar roeren en op smaak brengen met zout en peper.

Gestoofde sukade

Snij de rundersukade in 15 mooie plakken/stukken. Kruid het vlees met zout en peper en bruin in olie. Haal uit de pan en voeg de gesneden groenten toe en bak ook bruin. Doe de groenten en vlees in de snelkookpan en voeg de wijn toe. Laat de wijn inkoken tot de helft en voeg daarna het water toe. Breng aan de kook en voeg de kruiden toe. Breng de pan op druk en laat 45 minuten garen. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten staan. Haal het vlees voorzichtig uit de pan en zeef het vocht. Laat het vocht inkoken tot de gewenste sterkte en dikte.

Pommes pont neuf

Schil de aardappels en snij ze in dikke frites. Leg op een gaatjesrooster 10 minuten in de stoomoven. Laat op afkoelen. Frituur de frites in olie van 180°C tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Groenten

Boen de groenten schoon en kook ze apart gaar in gezouten water.

Eindbewerking en presentatie

Leg een quenelle tartaar aan een kant van de borden. Leg een stuk gestoofde sukade aan de andere kant van het bord. lepel wat saus over de gestoofde vlees.. Maak stapels ven de frites. Versier het bord met groenten.

Bij een modern klassiek gerecht zoals deze sukade past een stevige klassieke wijn, maar dan eentje die ook nog te betalen is. In de Corbière zijn de laatste jaren jonge wijnmakers aan de gang, die op de beter betaalbare gronden, waar vroeger de landwijnstokken stonden, nu met klassieke druiven wonderen aan het verrichten.

Voor deze wijn worden inheemse druivenrassen gebruikt: carignan 50%, grenache 25%, mourvèdre 15% en syrah 10%. De druivenstokken zijn gemiddeld 40 jaar oud en de opbrengsten zijn laag maar van hoge kwaliteit. De druiven worden handmatig geoogst en gesorteerd. Daarna gaan ze in grote betonnen en roestvrijstalen vaten en ondergaan ze gedurende 12 dagen een macération carbonique. Na afloop wordt de wijn nog 6 maanden opgevoed in eikenhouten vaten. Het resultaat is een geconcentreerde wijn met uitgesproken aroma's van vers fruit zoals aardbeien, zwarte bessen en bramen, vanille, toast en zwarte peper.

Limoncello

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

CHOCOLADECITROENTJES

35 GR LIMONCELLO

300 GR SLAGROOM

1/2 CITROEN

2 BLAADJES GELATINE

115 GR LIMOENCHOCOLADE

WITTE CHOCOLA

1 TL GELE KLEURSTOFPOEDER

SATEHPRIKKERS

Chocoladecitroentjes

Wel de gelatine in koud water. Breng slagroom en limoncello aan de kook. Haal van het vuur en los de gelatine erin op. Rasp de schil van de citroen in het mengsel. Voeg de chocolade bij het mengsel en roer tot alles opgelost is. Giet de chocolade in de mallen en zet in de vriezer. Laat opvriezen. Smelt de witte chocola met een beetje kleurstofpoeder. Doe in een hoog glas, dat breed genoeg is. Los de bevroren citroentjes. Steek er een satehprikker in en dompel ze door de warme chocola. Laat stollen en zet koel weg.

OLIJFOLIECITROENIJS

570 GR MELK

60 GR ROOM

100 GR SUIKER

1 TL LOCUST

80 GR CITROENSAP (CIRCA 2 ST)

RASP VAN 2 CITROENEN

BEETJE ZOUT

150 ML OCAL OLIJFOLIE

150 ML ARBEQUINA

Olijfoliecitroenijs

Verwarm alle ingrediënten tot 82°C met uitzondering van de olijfolie en het citroensap. Laat tot 4 graden afkoelen en voeg daarna pas de olijfolie en het citroensap toe. Blender met een staafmixer. Draai ijs in de ijsmachine.

Limoncellomousse

Wel de gelatineblaadjes in koud water. Splits de eieren. Rasp de schil van de citroen bij de dooiers. Klop dooiers met de helft van de suiker tot crème. Pers de citroen uit en verwarm het sap. Los de gelatine op in het warme citroensap. Meng citroensap, limoncello en dooiercrème. Klop slagroom stijf. Klop eiwit stijf. Meng eerst de slagroom door het citroenmengsel in delen. Spatel daarna eiwit door het mengsel in delen. Doe over in een spuitzak.

LIMONCELLOMOUSSE

4 EIEREN

1 CITROEN

100 GR SUIKER

3 BLAADJES GELATINE

250 GR SLAGROOM

120 GR LIMONCELLO

Krokante chocolade

Breng water en suiker aan de kook tot 140°C en haal van het vuur, laat iets afkoelen. Roer de chocolade erdoor en stort op een stuk bakpapier. Laat afkoelen en uitharden. Breek in klein stukjes.

KROKANTE CHOCOLADE

90 GR SUIKER

45 GR WATER

75 GR LIMOENCHOCOLADE

Lange vingers

Vlak voor het opdienen de espresso met limoncello mengen. Doop de lange vingers één voor één zeer kort in het mengsel en leg direct op de borden.

LANGE VINGERS

15 LANGE VINGERS

3 KOPIJES ESPRESSO

SCHEUT LIMONCELLO

Eindbewerking en presentatie

Leg een lange vinger op de borden. Spuit limoncellomousse over de lange vinger. Leg twee citroentjes op de mousse en een quelle ijs. Versier met krokante chocolade en cress.

HONNY CRESS

Bij het gerecht van Limoncello hebben we bewust geen limoncello geplaatst. Het zou te overdreven zoet worden. Nee, deze Moscato gaat er het best bij, bleek op de chefs.

WE DRINKEN ERBIJ:

MOSCATO D'ASTI 101
Azienda Agricola CA'
DEL BAIO, Treiso, Piëmonte,
Italië

De druiven voor deze Moscato d'Asti komen van 2,5 hectare wijngaarden, de grond hier bevat veel grijs kalkzand en mergel. Nadat de druiven handmatig zijn geplukt worden ze zacht geperst en ondergaan een temperatuur gecontroleerde vergisting. Wanneer het alcohol percentage 5% bereikt wordt de wijn dusdanig gekoeld dat de vergisting stopt.