



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu april 2022

Witlof

parmaham – soubise - broodkruim

Koningsboleet

curryolie – schorsenerencrème – spitskool - kwarteleitje

Mul

Saus van graten – maiscrème

Kalfsentrecote

doperwten – wortelpuree

Koffie

crèmeux – crumble – dadel-gembercake – kokos espuma

Wijnen zijn afkomstig van

Chabrol Wines

Witlof

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

WITLOF

750 GR WITLOF

5 EL SOUBISE

1 CITROEN

PARMAHAM

STUK PARMAHAM

SOUBISE

300 GR UIEN

2 DL GEVOGELTEFOND

150 ML SLAGROOM

2,5 DL MELK

5 GR GELLAN

5 GR ZOUT

1 CITROEN

BROODKRUIJ

WITBROOD

GEKLAARDE BOTER

WE DRINKEN ERBIJ:

**Marc Kreydenweiss Lune à
Boire blanc**

Witlof

Verwijder lelijke bladeren van de stronken witlof. Snij het kontje van de stronken en pel de baladeren los en laat ze heel. Snij telkens weer een stukje van de kern weg zodat er bladeren los komen. Snij de losse bladeren in mooi min of meer gelijke stukken. Vlak voor het opdienen 5 eetlepels uiencrème in een grote bekken doen. Verdunnen met citroensap en roer de witlof hierdoor zodat de witlof overal bedekt is met wat crème.

Parmaham

Snij flinterdunne plakken parmaham op de snijmachine. Verwijder het vet van de plakken en geef door aan de entrecote. Snij de plakken in tweeën en rol ze op.

Soubise

Snij uien in klein en fruit in een scheut zonnebloemolie tot glazig maar laat ze niet kleuren. Voeg gevogeltefond, slagroom en melk toe en laat met de deksel op de pan 20 minuten pruttelen. Doe over in de Magimix en pureer alles. Weeg 500 gr van de uienpuree af en doe over in een pan. Voeg Gellan en zout toe en breng aan de kook. Laat een minuut doorkoken en stort de massa op een gastroplaat. Laat in de koeling helemaal opstijven. Doe de gel in de Magimix en draai tot crème. Breng op smaak met citroensap, zout en peper en doe over in een spuitzak.

Broodkruim

Snij de korst van het brood en verkruimel het brood. Bak goudbruin in geklaarde boter.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de witlof over de borden. Schik rolletjes parmaham in en op de witlof. Spuit toefjes soubise over het geheel en versier met broodkruim.

Het was een uitdaging om bij de witlof met parmaham en uien-soubise een passende wijn te vinden. Zulke uiteenlopende smaken, vind daar maar eens wat bij. Met deze verrassing uit de Elzas denken we de meeste leden een plezier te doen, dat bleek wel op de chefsavond. Natuurlijk is zo'n totaal nieuwe wijn niet voor iedereen zomaar te appreciëren. Het nieuwe zit hem erin dat dat dit geen "normale" Elzasser is. Normaal zijn het monocépage's, maar heeft Antoine, de zoon van de beroemde Marc Kreydenweiss, een geheel andere insteek: hij mengt de oerdruiven uit de streek en maakt daar een totaal nieuwe wijn van. Pinot Blanc, Auxerrois, Riesling, Pinot Gris, Sylvaner en Gewurztraminer met schilnweking. Met de hand geoogste druiven, langzame persing van hele trossen, alcoholische gisting en malolactisch met inheemse gisten. De rijping geschiedt in oude klassieke houten Alsace foudres voor minimaal een jaar. De lune à boire is ongefilterd zonder toegevoegde sulfieten. Vin Nature, biodynamisch van een uitstekende wijnmaker. Fruitige neus, dynamisch, sappig en rond in de mond. Mooie bitters (bij de witlof) en fijn zuurtje (bij de soubise) en licht zoet als contrast met de parmaham.

Koningsboleet

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

BOLEET

15 KONINGSBOLETEN

CURRYOLIE

2 DL OLIJFOLIE

2 EL MADRAS KERRIE POEDER

SPITSKOOL

½ SPITSKOOL

4 TAKJES ROZEMARIJN

SCHORSENEREN

500 GR SCHORSENEREN

8 KNOFLOOK TENEN

HOEDJES VAN DE BOLETEN

SLAGROOM

EEKHOORNTJESBROODPOEDER

KWARTELEITJES

30 KWARTELEITJES

WITTE WIJN AZIJN

WE DRINKEN ERBIJ:

Alexis Hudon 'Clac' 2019 Loire

Boleet

Smeer de boleten in et wat olijfolie en bestrooi met zout. Doe de paddenstoelen 25 minuten in een oven van 180°C. Snij de hoedjes van de paddenstoelen en geef door aan de schorseneren. Snij de voetjes in stukken van 1 cm.

Curryolie

Verhit olijfolie tot 100°C. Haal van het vuur en voeg kerriepoeder toe en roer goed door. Laat infuseren tot gebruik. Zeef de olie.

Spitskool

Snij de spitskool doormidden en verwijder de kern. Snij de bladeren in kleine stukken. Hak de rozemarijnblaadjes fijn. Bak op het laatst de spitskool in wat olijfolie met wat rozemarijn. Breng op smaak met zout.

Schorsenerencrème

Schil de schorseneren en dompel direct in koud water. Kook de schorseneren en knoflooktenen gaar in gezouten water en doe over in de Magimix. Draai niet te glad met een scheut slagroom. Breng op smaak met zout en twee eetlepels eekhoorntjesbroodpoeder. Snij de hoedjes van de boleten in kleine stukjes

Kwarteleitjes

Schenk een laagje azijn in een bekken. Breek 15 kwarteleitjes in de azijn. Laat 5 minuten staan. Breng een pan water aan de kook. Giet eitjes en azijn in een keer in het kokend water. Zet het vuur laag en haal na 1½ minuut de eitjes met een schuimspaan uit het hete water en doe direct over in koud water. Herhaal voor de rest van de eitjes. Vlak voor het opdienen de gepocheerde eitjes in wat warm water opwarmen.

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegel van schorsenerencrème op de borden. Verdeel de boleetplakjes en spitskool over de schorseneren. Leg twee kwarteleitjes op het geheel en lepel kerrieolie rondom.

Dit prachtige en originele recept van de koningsboleet vraagt een unieke wijn. Met deze uit de Loire hebben we iets heel bijzonders op tafel en dat komt niet alleen door het etiket, maar vooral door de druif: de onbekende Menu Pineau..(ook wel Arbois of Petit Pineau genoemd) Deze is oeroud, maar nog zelden gebruikt. Stokken staan op zand en silex bodems. De stokken voor deze wijn zijn minstens 40jaar oud. Ze leveren een wijn met een heel reductieve neus na opening (dus laat even luchten) Daarna aroma's variërend van licht rokerig tot gebakken bladerdeeg. In de geur ook muskusachtige tonen. In de kelder werkt men met spontane fermentatie zonder toevoegingen. Rijping in glasvezeltanks, ononderbroken op de lie van zo'n 6 maanden, botteling met minimaal toegevoegd sulfiet. Alexis Hudon is een jonge Quebecois en New Kid On the Block in de Loire Valley. Aan de andere kant van de Atlantische Oceaan werkte hij als sommelier totdat hij naar Frankrijk verhuisde om te oogsten en kelderwerk te doen voor Julien Guillot, Nicolas Reau, Cyril Zangs en met name Domaine Jousset. Hij produceerde de eerste twee jaargangen van zijn eigen wijnen vanuit de kelder van zijn mentor Bertrand Jousset in Montlouis-sur-Loire, maar heeft zich onlangs zelfstandig gevestigd in Bourges.

Mul

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

MUL

15 MULFILETS

FILODEEG

EIDOOIER

GEKLAARDE BOTER

SAUS/VINAIGRETTE

KARKASSEN VAN DE MULLEN

1 LT. VISFOND

3 GROTE TOMATEN

2 TAKJES TIJM

1-2 EL SOJASAUUS

1-2 EL MIRIN

1-2 EL RIJSTAZIJN

XANTANA

SCHEUT OLIJFOLIE

SCHEUT ZONNEBLOEMOLIE

MAISCRÈME

400 GR MAISKORRELS (BLIK)

MESPUNT KURKUMA

MESPUNT XANTANA

TOMAAT

2 GROTE TOMATEN

TAKJES DRAGON

Mul

Verwijder alle schubben en graatjes van de filets. Snij de filets bij en strijk de huid in met losgeklopte eidooier. Leg de filets op de huidkant op een vel filodeeg. Snij de filodeeg bij langs de filets. Bak de mulfilets in geklaarde boter op de huidkant op matig vuur. Arroseeer de filets regelmatig.

Saus/vinaigrette

Spoel de graten schoon en dep droog. Droog de graten 20 minuten in een oven van 250°C tot ze flink gekleurd zijn. Deglaceer de bakplaat met wat water en doe over in een pan. Voeg de graten samen met de visfond en gesneden tomaten in de pan en breng aan de kook. Laat 20 minuten trekken. Voeg tijm toe en laat nog eens 10 minuten trekken. Zeef de saus en laat inkoken tot gewenste sterkte. Breng op smaak met sojasaus, mirin, rijstazijn en zout. Bind iets met een mespunt Xantana. Vlak voor het opdienen oliën toevoegen en tot vinaigrette roeren. Niet tot emulsie kloppen.

Maiscrème

Vang het vocht van de mais op. Fruit maiskorrels in een klont boter maar laat niet kleuren. Voeg vocht van mais toe en laat inkoken tot bijna droog. Doe mais samen met kurkuma en Xantana in de Magimix en draai glad. Wrijf door een zeef en breng op smaak met zout. Doe over in een spuitzak.

Tomaat

Plisseer de tomaten en snij en blokjes. Vlak voor het opdienen de tomaten op smaak breng met gesneden dragon en zout en peper.

AFFILLA CRESS

MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:
LES ATHLETES DU VIN
VDF GROLLEAU 2019

Eindbewerking en presentatie

Leg een mulfilet op de borden met de huidkant naar boven en bestrooi met een beetje Maldon zout. Spuit dotjes maiscrème op en naast de vis. Versie de vis met Affilla cress. Lepel saus rondom en verdeel de blokjes tomaat in de saus.

Rood bij vis voor de liefhebbers (wie wit wil drinkt de “Clac” door) Weer iets dat we niet dagelijks proeven. Wijn van de grolleau druif van 60 jaar oude wijnstokken op leisteenbodems. Met de hand geoogst, ‘maceration carbonique’ Helderrode kersen en bosvruchten met hints van passievrucht. Het is de moeite waard om even in de koelkast te chillen voordat je de kurk laat knappen om het fruit echt te zien glanzen!. Een van de meest opwindende projecten van de afgelopen jaren is het négociant-merk Les Athlètes du Vin - deze Franse wijnmakers uit de Loire-streek, hebben alles te maken met waardegedreven - authentieke uitdrukkingen van het Franse terroir. Ze maken deel uit van het Vini Be Good-netwerk in heel Frankrijk en werken samen om hun wijnen in binnen- en buitenland te sourcen en op de markt te brengen. De labels zijn het werk van Michel Tolmer, al decennia lang de artiest voor producenten in de Franse natuurwijnbeweging.

Kalfsentrecote

INGREDIËNTEN VOOR
15 PERSONEN

KALFSENTRECOTE

1 KG KALFSENTRECOTE

VET VAN PARMHAM

10 KNOFLOOKTENEN

5 TAKJES TIJM

KLONT BOTER

Kalfsentrecote

Snij het vetlaagje los van de entrecotes. Snij het vet in piepkleine dobbelsteentjes. Bak het vet uit in een pan. Haal de kaantjes uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken. Bestrooi met wat zout.

Snij de entrecote in vier dikke plakken. Prik gaten in het vlees met een scherp mes en duw stukjes vet van parmaham in het vlees. Kruid het vlees met zout en peper en bak het op hoog vuur in het uitgebakken vet. Draai het vlees om en verlaag het vuur. Voeg geplette knoflooktenen, takjes tijm en een flinke klont boter toe. Arroseeer voortdurend en schuif na 5 minuten in een oven van 100°C tot het vlees een kerntemperatuur van 40°C heeft. Laat 5 minuten rusten en snij daarna in plakken op de snijmachine.

WORTELPUREE

300 GR SJALOTTEN

1 KG WINTERWORTEL

SCHEUT WITTEWIJNAZIJN

5 DL GEVOGELTEFOND

SCHEUT WITTE BALSAMICOAZIJN

Wortelpuree

Snipper de sjalotten en fruit ze in olijfolie. Bak zachtjes tot de uien gekarameliseerd zijn. Voeg de in kleine stukjes gesneden wortel toe en bak tot de wortel begint te kleuren. Voeg een scheut wittewijnazijn toe en de gevogeltefond. Laat de fond helemaal inkoken. Doe over in de Magimix en draai glad. Breng op smaak met balsamicoazijn, zout en peper.

DOPERWTEN

300 GR DOPERWTEN

Doperwten

Blancheer de doperwten kort in gezouten water. Doe direct over in koud water. Warm de doperwten op in een klont boter vlak voor het opdienen.

Eindbewerking en presentatie

Maak een mooi rondje wortelpuree op de borden. Verdeel de doperwten op de wortelpuree. Leg het vlees naast/tegen de puree aan. Strooi de kaantjes over het vlees.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Les Charmes de Dompierre
Médoc 2019**

Een topwijn uit de Medoc uit het prachtige en jong drinkbare 2019 En ook nog betaalbaar voor de CCA.

Les Charmes de Dompierre is een blend van Cabernet Sauvignon (85%) en Merlot (15%). De wijn heeft een krachtige body, een elegant en rond mondgevoel met gestructureerde en soepele tannines. Les Charmes heeft twaalf maanden op eikenhout gelegen. Château Dompierre “Een chateau dat zich moeiteloos kan meten met de allergrootsten van Bordeaux”, zo omschrijft Rex Neve van Chabrol het.

De percelen liggen tussen Château Latour en Château Léoville Las Cases: het allerbeste gebied van Pauillac.

De liefhebber van een karaktervolle en elegante Bordeaux wijn is hier aan het juiste adres. De wijnen van Aroldi hebben zowel kenners als fijnproevers versteld doen staan door hun finesse en uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

Koffie

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KOFFIECRÉMEUX

500 GR ESPRESSO

1 TONKABOON

125 GR SUIKER

4 DL MELK

9 GR AGARAGAR

1 DL HAZELNOOTOLIE

Koffiecrémeux

Breng espresso, geraspte tonkaboon, suiker en melk aan de kook. Voeg agaragar toe en laat 2 minuten al roerend doorkoken. Stort de massa op een gastroplaat en laat opstijven in de koeling. Doe de gelei in de Magimix en laat draaien. Voeg langzaam de hazelnootolie tot een mooie crème ontstaat. Doe over in een spuitzak.

DADEL-GEMBERCAKE

150 GR DADELS (SCHOON)

20 GR GEKONFIJTE GEMBER

300 GR WATER

60 GR BOTER

3 GR ZOUT

150 GR BLOEM

200 GR SUIKER

10 GR BAKPOEDER

2 EIEREN

Dadel-Gembercake

Breng dadels, gember, water, boter en zout aan de kook en laat 5 minuten trekken. Doe in de Magimix en draai glad. Voeg de rest van de ingrediënten toe en draai tot een mooi beslag. Beboter een bakblik en stort het beslag erin. Bak 40 minuten in een oven van 170°C. Laat afkoelen en snij in dobbelstenen.

KOFFIECRUMBLE

15 GR GEMALEN KOFFIE

90 GR HAZELNOTEN

90 GR AMANDELPOEDER

10 GR CACAOPOEDER

1 GR ZOUT

20 GR POEDERSUIKER

35 GR HAZELNOOTOLIE

Koffiecrumble

Doe de hazelnoten in de Magimix en draai tot poeder. Voeg de rest van de ingrediënten toe en pulse tot een grove kruim.

KOKOS ESPUMA

2 DL KOKOSMELK

15 GR GLUCOSE

60 GR SUIKER

2 DL MELK

60 GR SLAGROOM

SCHEUT RUM

20 GR PROESPUMA FRIO (SOSA)

Kokos espuma

Wel de gelatine in koud water. Breng alle ingrediënten aan de kook (behalve Proespuma). Laat afkoelen en voeg Proespuma toe met behulp van de staafmixer. Zeef en doe over in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Zet in de koeling tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Spuut een dikke dok koffie crémeux op de borden. Verdeel blokjes cake over de borden. Spuit kokos espuma op/naast de cake. Versier met koffiecrumble.

WE DRINKEN ERBIJ:

Château de Léberon Vin Muté à l'Armagnac

Wat te schenken bij dit koffiegerecht, zonder te vervallen in allerlei likeuren? Nou dit: een vin muté à l'Armagnac is het resultaat van het toevoegen van Armagnac aan vers geperste fruitmost. Op deze manier is verdere fermentatie niet mogelijk en wordt een product verkregen dat zowel fruitig als pittig is. Chateau de Leberon gebruikt alleen Colombard-druivenmost en het resultaat wordt gerijpt in vaten in een solera die begon in 1987. Wijn is ongefilterd en bevat droesem.