



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu september 2022

Watermeloen

feta – komkommer – tomatenbouillon – basilicumcrème

Witlof

couscous – mosterdzaad – groenten saus

Heilbot

Tandoori croûte – pompoen chutney – kokossaus

Scharrelhoen

aardappelmousseline – paddenstoelen – waterkerscoulis – morillesaus

Kersen

cloud cake – kersensorbet – kersensaus – hazelnoten

Wijnen zijn afkomstig van

**Wijnkoperij Wesseling
Laren**

Watermeloen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KOMKOMMER

3 KOMKOMMERS

SUSHIAZIÏN

Komkommer

Schil de komkommer. Snij blokjes van 2x2x2 cm van de komkommer. Maak 45 blokjes. Doe de komkommer in een bekken en giet de sushiazijn erbij. Roer regelmatig en laat marineren tot gebruik.

WATERMELOEN

WATERMELOEN

Watermeloen

Snij de watermeloen in blokjes van 2x2x2 cm. Maak 45 blokjes.

FETA

FETA

Feta

Snij de feta in blokjes van 2x2x2 cm. Maak 45 blokjes.

TOMATENBOUILLON

1 KG TOMATEN

2 UIEN

2 TENEN KNOFLOOK

30 GR SUIKER

2,5 DL WITTE WIJN

HANDJE BASILICUMBLAADJES

3 GR ZOUT

XANTANA

Tomatenbouillon

Snij groenten in stukken en doe alle ingrediënten in de blender. Draai helemaal glad. Doe over in een zeef en laat uitlekken tot gebruik. Breng op smaak met zout en peper. Gebruik de staafmixer en bind de bouillon met een mespunt Xantana.

BASILICUMCRÈME

1 BOS BASILICUM

2 DL ZONNEBLOEMOLIE

1 EIWIT

1 EL SUSHIAZIÏN

1 EL YOGHURT

Basilicumcrème

Breng ruim water aan de kook en blancheer de basilicum 10 seconden erin. Doe de basilicum direct over in ijswater. Knijp zoveel mogelijk water uit de basilicum. Doe de basilicum samen met de olie in de blender. Draai glad en zeef de olie.

Doe eiwit, sushiazijn en yoghurt in de blender en draai tot een emulsie. Voeg langzaam de basilicumolie toe een crème ontstaat. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Maak een vierkant van drie rijen van afwisselend komkommer, feta en watermeloen. Schenk de bouillon rondom. Versier met dotjes basilicumcrème en cress.

2 BAKJES BASILICUM CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**AOC Côtes de Provence Rosé,
Domaine de Marchandise**

Bij dit zomerse gerecht past bijna niets beters dan een rosé. In juni begonnen we het menu ermee en nu bij de start van het seizoen weer. We worden nog eens echte roséliefhebbers. Deze van het kleine domaine, gelegen aan de voet van de rots van Roquebrune-sur-Argens heeft die kenmerkende Provençaalse kruidigheid. De volle lange afdronk en het opvallend, zijdezachte mondgevoel zorgen voor een prachtig elegante rosé. Er gaat ruim een half dozijn verschillende druiven in: Grenache (35%), Tibouren (20%), Mourvèdre (15%), Syrah (10%), Cinsault, Rolle, Carignan (20%).

Witlof

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

WITLOF

15 STRONKEN WITLOF

3 SINAASAPPELS

100 GR BOTER

COUSCOUS

500 GR COUSCOUS

1 BOS PETERSELIE

6 DL WATER

SCHEUT OLIJFOLIE

6 GR RAS EL HANOUD

MOSTERDZAADJES

25 GR MOSTERDZAAD

2 DL APPELSAP

SAUS

AARDAPPELSCHILLEN EN
KOOKWATER (HOOFGERECHT)

3 STUKJES FOELIE

3 KARDEMOMPEULEN

1 EL GEDROOGDE

EELHOORNTJESBROODPOEDER

1 CITROEN

MESPUNT XANTANA

BLAADJES PLATTE PETERSELIE

WE DRINKEN ERBIJ:

**2021 Wagner Stempel,
Scheurebe Trocken**

Witlof

Verwijder de buitenste balderen van de witlof. Snij het kontje er af. Doe de witlof met wat sinaasappelschillen en een klont boter in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de witlof 35 minuten in een sousvidebak van 85°C. Doe de inhoud van de zakken over in een hete pan met wat sinaasappelsap. Glaceer de witlof al schuddend met de pan.

Couscous

Doe de peterselie met het water in de blender en draai helemaal glad. Zeef de massa en druk zoveel mogelijk vocht eruit. Breng het peterseliewater op smaak met zout. Doe de couscous en peterseliewater in een ruime bekken en laat 45 minuten afgedekt wellen onder de warmhoudlampen. Roer af en toe. Breng op smaak met zout, olijfolie ras el hanoud.

Mosterdzaadjes

Breng de mosterdzaadjes met appelsap aan de kook en laat 3 minuten zachtjes doorkoken. Zeef en doe de zaadjes in een antiaanbakpan. Rooster de zaadjes tot ze droog zijn.

Saus

Verdeel de aardappelschillen over een bakplaat. Rooster de schillen 30 minuten in een oven van 180°C. Breng aardappelkookwater met de aardappelschillen, foelie, kardemompeulen en eekhoorntjespoeder aan de kook. Laat rustig tot één liter inkoken en zeef de saus. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Bind de saus met Xantana.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel wat couscous over de borden. Leg een stronk witlof naast de couscous. Verdeel een lepel mosterd over de witlof. Schenk de saus rondom op de borden. Versier de witlof met een blaadjes peterselie.

Wat vinden we op het bord? Witlof: bitter, het zoetkruidige van de kardemon, het zure van de mosterdzaadjes en het aardse van de eekhoorntjesbroodpoeder daar moet deze Duitse wijn van de Scheurebe bij passen dachten we en het bleek gelukkig een uitstekende match. De druiven groeien in de Siefersheim wijngaarden (Rheinessen) op een ondergrond die voornamelijk uit zanderig leem en porfyrrotsen bestaat. Aroma's van citrus en grapefruit en zwarte bessen. Frisse aanzet die over gaat in gul fruit en volume. Het is een kruising tussen Sylvaner en de Riesling-druif en is in 1916 door de Duitse onderzoeker en wijnboer Georg Scheu voor het eerst benoemd en in cultuur gebracht. De van Scheurebe gemaakte wijn heeft aroma's van rode bessen en grapefruit.

Heilbot

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

HEILBOT

1,5 KG HEILBOTFILET

100 GR ZOUT

50 GR SUIKER

TANDOORI CROÛTE

200 GR WITBROOD

200 GR BOTER

2 EL TANDOORI POEDER

CITROENSAP

POMPOENCHUTNEY

1 FLESPOMPOEN

1 SJALOT

1 TEEN KNOFLOOK

1 EL KURKUMA

1 EL KERRIE

SCHEUT GEMBERSIROOP

CITROENGEL

150 GR CITROENSAP

80 GR WATER

20 GR GEMBERSIROOP

80 GR SUIKER

6 GR AGARAGAR

KOKOSSAUS

2 UIEN

2 TENEN KNOFLOOK

5 CM GEMBER

SCHEUT ZONNEBLOEMOLIE

2 STENGELS CITROENGRAS

50 GR PANDAN RIJST

1 LT. KOKOSMELK

1 LT. WATER

KLONT BOTER

Heilbot

Bedek de heilbot met zout en suiker en laat 10 minuten pekelen. Spoel de vis goed af onder stromend water en dep droog. Portioneer de heilbot in 15 gelijke stukken. Smeer de vis in met wat olijfolie en verdeel het over een bakplaat. Gaar de heilbot 10 minuten in een oven van 60°C tot een kerntemperatuur van 54°C.

Tandoori croûte

Doe boter en tandoori poeder in een pan en verhit tot 60°C. Haal van het vuur. Snij korsten van het brood en weeg 200 gr af. Doe brood in de Magimix en draai fijn. Voeg tandooriboter toe en draai tot een gladde pasta. Breng op smaak met zout, peper en citroensap. Rol de pasta uit tussen twee vellen bakpapier tot een lap van 1-2 mm. Doe pasta in de vriezer en laat helemaal opvriezen. Snij 15 vierkantjes ter grootte van de heilbot uit de croûte en bewaar koud.

Pompoenchutney

Snipper de sjalot en knoflook. Snij de pompoen in kleine brunoise. Zet de sjalot en knoflook aan in ruim olie. Als de sjalot glazig is de pompoenblokjes toe voegen en even meebakken. Voeg kurkuma, kerrie en gembersiroop toe en roer goed door. Gaar de chutney op heel laag vuur. Breng op smaak met zout en peper.

Citroengel

Breng alle ingrediënten aan de kook en laat 1 minuut doorkoken. Stort de massa op een plaat en laat in de koeling opstijven. Doe de gelei in de Magimix en draai tot een gel. doe

Kokossaus

Snij ui, knoflook en gember klein en doe in de Magimix met een scheut olie. Draai tot een pasta. Doe de pasta in een pan met een scheut olie en de gekneusde citroengras en bak tot de pasta schift. Voeg rijst, kokosmelk en water toe en laat rustig inkoken tot de helft. Roer af en toe. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Vlak voor het opdienen de saus opwarmen met een klont boter en opschuimen met de staafmixer.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de tandoori plakjes over de heilbot en laat smelten onder de salamander. Brand de croûte kort met de gasbrander. Maak een quenelle pompoenchutney en leg op de borden. Leg een stuk vis hiernaast. Versier de vis met dotjes citroengel. Lepel wat kokosschuim rondom.

WE DRINKEN ERBIJ:

**2020 Kendall-Jackson Vintner's
Reserve Chardonnay**

We doen eens gek: we gaan eens de nieuwe wereld in van de stevige blockbusters. Maar niet zomaar voor de lol, maar omdat de volgende twee gerechten erom vragen.

De heilbot met de tandoori-croûte en de kokossaus vragen om een stevig houtgelagerde chardonnay.

Deze wereldtopper uit Californië blinkt uit in haar volheid en lichtromige smaak. Fris en elegant met heerlijke aroma's van tropisch fruit als mango, ananas en peer, Houttonen van vanille en absoluut ook kokos.

Kendall Jackson Chardonnay is gemaakt van 100% Chardonnay druiven. De druiven vergisten en rijpen in Frans en Amerikaans eiken, het geeft de witte wijn meer complexiteit en rijkheid. De houtrijping duurt 7 maanden.

Scharrelhoen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

SCHARRELHOEN

8 SCHARRELHOEN FILET

AARDAPPELMOUSSELINE

1 KG AARDAPPELS

2 DL MELK

50 GR BOTER

SCHEUT OLIJFOLIE

SCHEUT SLAGROOM

WATERKERSCOULIS

2 BOSSEN WATERKERS

200 GR IJSKLONTJES

XANTANA

MORILLES AUS

1 LT. GEVOGELTEFOND

1 BLIK JUS DE MORILLES

1 DL SLAGROOM

PADDENSTOELEN

2 BAKJES BEUKENZWAMMEN

WE DRINKEN ERBIJ:

**2020 Montes Limited Selection
Pinot Noir**

Scharrelhoen

Zout en peper de borsten aan beide kanten. Verdeel de borsten over de vacuüm zakken en trek vacuüm. Gaar de borsten 45 minuten in een sousvidebak van 63°C. Haal de borsten uit de zakken en dep droog. Bak aan de huid krokant in een beetje olie. Snij de borsten in de lengte in tweeën.

Aardappelmousseline

Schil de aardappels en geef de schillen door aan het witlofgerecht. Snij de aardappels in gelijke stukken en kook in ruim water gaar. Giet af en bewaar het kookvocht. Geef het kookvocht aan het witlofgerecht. Wrijf de aardappels door een zeef. Verwarm melk en boter en roer door de aardappelkruim. Roer slagroom door de puree. Breng op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak. Houd warm.

Waterkerscoulis

Doe de waterkers en ijsklontjes in de blender en draai glad. Zeef de coulis en breng op smaak met zout. Bind de coulis met Xantana.

Morillesaus

Doe de gevogeltefond met slagroom in een pan en kook in tot de helft. Voeg jus de Morilles toe en breng op smaak met zout en peper.

Paddenstoelen

Bak de beukenzwammen in een beetje boter kort. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Spuit een ring aardappelmousseline op de borden. Lepel de morillesaus in de ring lepel wat waterkerscoulis over de saus. Leg een scharrelhoen filet in de saus. Verdeel de paddenstoelen over het gerecht.

Ook het scharrelhoen mag zwemmen in wijn die van verre komt: Chili. De Pinot Noir van Montes is een verrukking MAAR WEL ONDER DE 16 GRADEN SERVEREN!!!)

Goddelijk bij de morillesaus.

Fluwelen Pinot Noir. Met de voor deze druif zo typerende heldere rode kleur. Zowel in de geur als smaak voert het rode fruit de boventoon: frambozen, aardbeien, bessen en kersen. En rozenblaadjes. De lichte kruidigheid en het subtiele hout geven de wijn pit. Hij voelt heerlijk fluwelig aan door de zijdezachte tannines, maar blijft tegelijk fris door zijn prettige zuurgraad. Iets koelen en de wijn komt nog beter tot zijn recht (15°C à 16°C).

James Suckling - 91 punten (2016) "A pretty pinot with dried strawberry and rose petal aromas. Hints of cedar. Medium body, bright acidity and a fresh finish. Excellent value. Drink now."

Kersen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

CLOUD CAKE

2 VANILLESTOKJES

1 TL XANTANA

50 GR SUIKER

100 GR BLOEM

50 GR MAÏZENA

50 GR SUIKER

400 GR PHILADELPHIA

80 GR BOTER

100 GR GLUCOSE

60 GR MELK

SNUIF ZOUT

8 EIERN

Cloud cake

Haal de pitjes uit de vanillepeulen. Meng de vanillepitjes, Xantana en suiker door elkaar in een vijzel tot alles helemaal verdeeld is. Meng bloem en maïzena. Splits de eieren. Doe de Philadelphia, boter, glucose, melk en een snuif zout in een pan en verwarm al roerend tot een gladde massa.

Klop het bloemmengsel door de massa. Voeg al kloppend de dooiers toe aan het beslag. Klop de eiwitten niet te stijf en spatel door het beslag.

Knip en stuk bakpapier zodat het precies op de bodem van de cakevorm past. Spuit de cakevormen in met bakspray. Zet een gastrobak met kokend water onder in de oven. Giet het beslag in een springvorm. Bak de cake 45 minuten in een oven van 120°C. Laat de cake in de oven iets afkoelen met de deur op een kier. Haal de cake uit de vorm.

KERSENSORBET

1 LT. KERSENCOULIS

150 GR CITROENSAP

CITROENRASP

1 TONKABOON (GERASPT)

50 GR SUIKER

5 GR CORTINA

Kersensorbet

Meng alle ingrediënten en doe over in de ijsmachine. Draai er sorbet van en maak er quenelles van. Doe de quenelles op een koude plaat en laat in de vriezer verder opstijven.

KERSENSAUS

2,5 DL KERSENSAP

SCHEUT BALSAMICAZIJN

1 DL CRÈME DE CASSIS

MESPUNT XANTANA

Kersensaus

Breng kersensap, balsamicoazijn en crème de cassis aan de kook. Met behulp van de staafmixer de saus iets binden met Xantana en laten afkoelen.

HAZELNOTEN

300 GR HAZELNOTEN

Hazelnoten

Rooster hazelnoten op een bakplaat 10 minuten in een oven van 175°C tot ze kleuren. Hak de noten grof.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel een laag poedersuiker over de cake met behulp van een zeef. Snij de cake in punten. Leg een cakepunt op de borden. Maak een streep kersensaus op de borden. Leg een hoopje hazelnoten op de borden met daarop de kersensorbet. Versier met Honny cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

Elysium Black Muscat 0,375L

Betere combinatie nauwelijks denkbaar.

Geurt heerlijk naar zoete rode vruchtjes, rozen en lichee. Rijke smaak gaat samen met een frisse zoetheid; royaal fruit, sappig, fijne zuren. Drie maanden rijping in vaten van Frans eiken

Elysium wordt gemaakt van de black muscat, in Europa ook bekend onder de naam muscat hamburg. De wijn is met alcohol versterkt tot 15% en heeft een heerlijk frisse portachtige zoetheid.