



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu oktober 2022

Aardappel

aioli – gerookte ui – citroengel

Pappardelle

hazelnoten ragout – 63°C-dooier

Kabeljauw

peterselie-mosterd kruim – pastinaakpuree – pompoenpitten

Runderwang

knolselderijpuree – gebrande prei

Venkel

venkelroomijs – witte chocolademousse

Wijnen zijn afkomstig van

De Logie

Aardappel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

AÏOLI

4 BOLLEN KNOFLOOK

ZONNEBLOEMOLIE

10 LAURIERBLAADJES

50 GR APPELCIDER AZIJN

3 GR ZOUT

150 GR OLIJFOLIE

50 GR WITTE BALSAMICO AZIJN

½ BOS BIESLOOK

1 CITROEN

Aïoli

Pel de knoflook en geef de schillen door aan de gerookte uien. Doe de knoflooktenen in een pan en voeg zoveel olie toe dat alles goed onder staat. Voeg de laurierblaadjes toe en verwarm zachtjes 45 minuten tot de knoflook gekonfijt is. Zeef de knoflook en geef de olie door aan de gekonfijte aardappels. Doe de knoflooktenen in de Magimix samen met appelciderazijn en draai glad. Voeg olijfolie en witte balsamico al draaiend toe tot een egale saus ontstaat. Doe de aïoli over in een bekken en dek af met plasticfolie en bewaar op kamertemperatuur. Vlak voor het opdienen zeer fijngesneden bieslook en de rasp van een citroen door de aïoli roeren en op smaak brengen met zout en peper.

GEKONFIJTE AARDAPPEL

GROTE AARDAPPELS

KNOFLOOKOLIE (VAN AÏOLI)

Gekonfijte Aardappel

Schil de aardappels en snij ze in plakken van 1 ½ cm. Druk er schijven van 5-6 cm van met een steekring. Maak 15 schijven. Spoel het zetmeel van de schijven met ruim koud water en dep droog. Leg de aardappelschijven op bakpapier in een bak. Giet de knoflookolie van de aïoli over de schijven en gaar de aardappels 45 minuten in een oven van 140°C. Laat afkoelen in de olie.

AARDAPPEL CRACKER

AFSNIJDELS VAN AARDAPPEL

MESPUNT CAYENNEPEPER

GEROOKTE PAPRIKA

Aardappel cracker

Doe de aardappel afsnijdsels van de aardappelschijven in een pan. Bedek ruim met water en kook erg gaar. Zeef de aardappels en bewaar het vocht. Doe de aardappels met een beetje cayennepeper in de blender en draai glad met een beetje kookwater tot een egale dunne massa. Spreid de massa over twee siliconenmatjes tot een flinterdunne laag. Verdeel wat gerookte paprikapoeder over het geheel en doe in een oven van 95°C tot droog en krokant. Laat afkoelen en breek in klein stukjes.

GEROOKTE UIEN

30 KLEINE RODE UIEN

3 DL WATER

2 DL SUSHIAZIJN

150 GR SUIKER

10 LAURIERBLAADJES

25 ZWARTE PEPERKORRELS

SCHILLEN VAN DE KNOFLOOK

Gerookte uien

Snij de uitjes doormidden en pel de buitenste rok eraf. Bewaar de schillen. Maak inlegvocht door water, azijn, suiker, laurier en peperkorrels aan de kook te brengen. Schenk het hete vocht over de uitjes en laat 30 minuten marineren. Zeef de uitjes en doe over in een bekken. Leg de bekken met uitjes aan een kant van de rookoven. Leg de uien- en knoflookschillen aan de andere kant van de rookoven. Schuif de deksel gedeeltelijk over de rookoven. Steek de schillen aan met de brander en schuif de deksel snel dicht. Gebruik plasticfolie om alles goed af te sluiten. Laat 30 minuten staan. Haal de uitjes eruit en pel de rokken los. Gebruik de kleinste rokken.

CITROENGEL

4 CITROENEN

120 GR WATER

200 GR CITROENSAP

120 GR SUIKER

50 GEMBERSIROOP

6 GR AGARAGAR

2 GR GELLAN

MALDON ZOUT

ROCK CHIVES CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:**MARIA GOMES Luis Pato,
Bairrada, Porto, Portugal****Citroengel**

Rasp de citroenen in een pannetje. Voeg alle ingrediënten toe en breng aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken en zeef de massa in een gastroplaat. Laat opstijven in de koeling. Doe de gelei over in de Magimix en draai tot gel. Doe de gel over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Dep de aardappelschijven droog. Besprenkel met wat Maldon zout en verwarm de schijven 5 minuten in een oven van 160°C. Leg de aardappelschijven midden op de borden. Lepel ruim aioli over de schijven. Leg uienrokken op de aioli en spuit een toefje gel in de uitjes. Versier met stukjes aardappel cracker en rock chives cress.

Het lijkt de naam van een wijnmaakster, maar het is de druif waar we nu van kunnen genieten: de Maria Gomes druif. (in de verte familie van de Spaanse torrentés) Uitstekend passend bij het aardappel/knoflookgerecht met de heftige citroenzuren. Een wijn uit Bairrada, in vele opzichten Portugals meest historische wijngebied. Het ligt tussen Dao en de zee, in de noordelijke helft van Portugal net onder Porto. De bodem bevat veel klei waardoor de wijnen krachtig en vol zijn. Luis Pato is hier een iconische wijnmaker. Internationaal behoort hij tot de Portugese top. Hij wordt gezien als meest gepassioneerde wijnmaker van het gebied en is dé voorvechter van de inheemse druivenrassen in Bairrada. Dit alles volgens Jancis Robinson; één van de meest gerenommeerde wijnjournalisten in de wereld. Een wijn met florale aroma's, frisse tonen van witfruit, zoals citrus, meloen en appel. Een mooi begin van een culinaire avond.

Pappardelle

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PAPPARDELLE

400 GR BLOEM

4 EIEREN

2 EL SCHEUT OLIJFOLIE

1 TL ZOUT

HAZELNOOT RAGOUT

200 GR HAZELNOTEN

5 DL SLAGROOM

63-EI

15 EIEREN

PAAR TAKJES MARJORAAN

PARMEZAANSE KAAS

MALDON ZOUT

OLIJFOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:**ORVIETO CLASSICO****SUPERIORE Azienda Agricola
Palazzone, Terni, Umbrië, Italië
Locanda PALAZZONE****Pappardelle**

Maak pastadeeg door alle ingrediënten in de Magimix te doen en te draaien tot deeg. Laat deeg 30 minuten in plasticfolie rusten. Draai vellen pasta met behulp van het pastahulpstuk op de KitchenAid. Snij de pastavellen in brede plakken. Kook de pappardelle gaar in ruim gezouten water.

Hazelnoot ragout

Rooster hazelnoten 10 minuten in een oven van 175°C. Hak de noten grof. Vlak voor het opdienen de noten in wat olijfolie opbakken in een zeer ruime pan (waar de pasta bij kan). Voeg slagroom toe en breng op smaak met zout en peper. Voeg pasta toe samen met een paar kopjes kookwater en wals de pan zodanig dat alle pasta bedekt is met saus.

63-ei

Leg de eieren in de sousvide bak met ventilator van 63°C. Laat 60 minuten garen. Doe de eieren over in een bak met ijswater en laat 5 minuten afkoelen. Breek voorzichtig de eieren boven een kom. Laat de inhoud in je hand glijden en verwijder heel voorzichtig het eiwit. Leg de dooiers in een met olie ingevette schaal tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de pasta met saus over de borden. Versier met enkele blaadjes marjoraan. Rasp er Parmezaans kaas over en leg midden op een dooier. Spreng wat vlokken Maldon zout op de dooier. Schenk een eetlepel olijfolie rondom.

Bij zo'n Italiaans gerecht kom je al snel ook voor de wijn in dat land terecht. Uit Orvieto komt deze Classico Superiore van de 50% grechetto, 30% procanico en 20% verdello en malvasia gemaakte wijn. De wijngaarden staan op hellingen van 280 meter hoog. Wijn bij eidooier altijd een uitdaging, maar op de chefsavond bleek dat deze wijn het prima aankon, zeker na wat extra korreltjes Maldonzout op het gerecht.

Kabeljauw

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KABELJAUW

1,2 KG KABELJAUWHAAS

GROF ZEEZOUT

MOSTERD

PETERSELIEKRUIJ

1 BOS PLATTE PETERSELIE

150 GR PANKO

2 CITROENEN

SCHEUT OLIJFOLIE

PASTINAAKPUREE

2 KG PASTINAAK

3 UIEN

2 TENEN KNOFLOOK

GEVOGELTEFOND

SLAGROOM

POMPOENPITTEN

150 GR POMPOENPITTEN

OLIJFOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

CASSIS BLANC *Domaine du Bagnol, Cassis, Côtes de Provence, Frankrijk*

Kabeljauw

Fatsoeneer de kabeljauwhaas en verwijder de huid. Strooi ruim grof zeezout aan alle kanten over de vis. Laat 15 minuten in de koeling pekelen. Spoel de kabeljauw goed af onder stromend koud water. Dep droog en portioneer de vis. Leg de kabeljauw terug in de koeling. Vlak voor het opdienen de vis in wat olie op de "huidkant" bakken tot de vis begint te kleuren. Haal de vis uit de pan en doe over op een gastroplaat. Smeer mosterd op de niet gebakken kant en bestrooi ruim met peterseliekruid. Laat de vis 5 minuten verder garen in een oven van 180°C.

Peterseliekruid

Doe de peterselie in de Magimix samen met de panko, citroenrasp en een flinke scheut olijfolie. Draai (niet te lang) tot kruid. Bewaar op kamertemperatuur.

Pastinaakpuree

Snipper de uien. Schil de pastinaak en snij in gelijke kleine stukken. Zet de uien met wat zout aan in wat olie. Rasp knoflook bij de uien en voeg de pastinaak toe en bak even mee. Voeg gevogeltesfond en een scheut slagroom toe tot alles net onder staat. Gaar de pastinaak 15 minuten en doe over in de Magimix. Draai tot een zachte puree (voeg eventueel wat kookvocht toe). Breng op smaak met zout en peper. Houd warm.

Pompoenpitten

Pof de pompoenpitten in een droge pan. Blijf de pan schudden. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de pastinaakpuree over de borden. Leg een stuk kabeljauw op de puree. Bestrooi met pompoenpitten. Schenk een theelepel olijfolie rondom.

De kabeljauw met peterseliekruid en pastinaakpuree vraagt om een stevige tegenhanger. Hier is die dan. Van Domaine du Bagnol. De wijngaarden liggen nog geen 200 meter van zee net achter het charmante chique vissersdorpje Cassis aan de Côte d'Azur. Jean-Louis Genovesi bezit hier samen met zijn zoon Sebastian 23 hectare waarvan 8 hectare in Cassis zelf. De wijngaarden liggen net onder de uitlopers van de steile kalkstenen Cap Canaille en profiteren van de koele wind uit het noorden en van de koele zeebries. Het motto van de familie Genovesi is zo natuurlijk mogelijk te werken. Sinds 2014 werken ze geheel biodynamisch en zijn dan ook biodynamisch gecertificeerd. In deze Cassis Blanc is marsanne de belangrijkste druivenras aangevuld met clairette blanc en wat ugni blanc.

De fermentatie duurt drie weken in cement cuves bij een lage temperatuur; de wijn wordt volledig droog gevinifieerd.

Runderwang

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

RUNDERWANG

2 KG RUNDERWANG

3 UIEN

AFSNIJDELS VAN PREI

2 WORTELS

½ KNOLSELDERIJ

10 TENEN KNOFLOOK

3 BLAADJES LAURIER

2 TAKJES ROZEMARIJN

3 TAKJES TIJM

2 FLESSEN RODE WIJN

2 LT. RUNDERFOND

KNOLSELDERIJPUREE

1 KNOLSELDERIJ

SCHEUT MELK

KLONT BOTER

MESPUNT XANTANA

PREI

4 PREI

4 TENEN KNOFLOOK

SAUS

KOOKVOCHT VAN WANGEN

3 TAKJES TIJM

2 TAKJES ROZEMARIJN

3 BLAADJES LAURIER

SHERRY AZIJN

Runderwang

Verwijder vliesjes van de runderwangen. Kruid ze met zout en peper. Bak de wangen rondom bruin in olie en boter. Doe over in de snelkookpan. Snij alle groenten klein. Bruineer de groenten en de afsnijdsels van het vlees in wat olie en boter. Doe ook over in de snelkookpan. Voeg rode wijn en runderfond toe. Voeg laurier, rozemarijn en tijm toe en zet de pan onder druk. Gaar de wangen 1 uur onder druk en laat dan van het vuur af afkoelen zodat de druk langzaam van de pan gaat. Vis de runderwangen heel voorzichtig uit de saus en leg op een gastroplaat. Dek de wangen af en laat in de koeling opstijven. Geef het kookvocht door aan de saus.

Knoselderijpuree

Maak de knoselderij schoon en snij in gelijke blokken. Kook gaar in gezouten water en een scheut melk. Giet af en draai tot puree met een klont boter en een mespunt Xantana in de Magimix. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitfles.

Prei

Snij wortelaanzet en groen van de preien en geef door aan de saus. Snij het wit van de preien in 8 gelijke stukken. Vacuüm de prei met wat zout, een klont boter en geplette knoflooktenen. Gaar de prei 20 minuten in een sous vide bak van 85°C. Haal de preien uit de zakken en snij in de lengte voorzichtig doormidden. Leg de preien op een gastroplaat en brand tot goed gekleurd met de brander.

Saus

Zeef kookvocht uit de snelkookpan. Breng aan de kook met tijm, rozemarijn en laurier en laat inkoken tot een derde. Zeef de saus opnieuw. Laat de saus inkoken tot stroperig. Pas op dat het niet verbrandt. Breng op smaak met azijn, zout en peper.

½ BOS BIESLOOK

WE DRINKEN ERBIJ:
RESALTE, VENDIMIA
SELECCIONADA Bodegas
Resalte de Peñafiel, Peñafiel,
Ribera del Duero, Spanje

Eindbewerking en presentatie

Snij dunne ringen van de bieslook. Portioneer de runderwangen heel voorzichtig. Bak de stukken runderwang in een hete pan met een beetje olie om en om krokant. Leg de stukken vlees midden op de borden. Lepel de saus over het vlees. Leg een stuk prei naast het vlees en spuit dotjes knolselderijpuree erop. Verdeel wat bieslook over het vlees.

Bij zo'n klassieker als de runderwang zoek je ook een heerlijke stevige wijn, die ook een grote diepgang heeft met mooie zuren om het vet aan te kunnen. Uit de Ribera del Duero komt deze wijn van 100% Tempranillo. De moderne faciliteiten in het wijnhuis maken het mogelijk om wijn met frisheid, finesse en complexiteit te maken. De druiven voor Resalte Vendimia Seleccionada komen van speciaal geselecteerde wijngaarden op 1000 meter hoogte. De druiven worden langzaam geperst door hun eigen zwaartekracht en het sap wordt 5 dagen gekoeld tot 8 graden. Daarna begint de alcoholische fermentatie. De wijn gaat 9 maanden in nieuwe grote Franse eikenhouten vaten van 500 l. waardoor het zijn primaire fruitkarakter behoudt en het hout subtiel integreert. Het heeft geconcentreerde aroma's en smaaktonen van zwarte kersen, bosbessen en bramen, cederhout, vanille en noten.

Venkel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

VENKELROOMIJS

750 GR MELK

750 GR SLAGROOM

45 GR MELKPOEDER

300 GR SUIKER

30 GR VENKELZAADJES

135 GR EIDOOIERS

VENKEL CRUMBLE

70 GR BLOEM

100 GR SUIKER

10 GR VENKELZAAD

100 GR BOTER

SNIJF ZOUT

40 GR WITTE CHOCOLADE

100 GR AMANDELMEEL

WITTE CHOCOLADEMOUSSE

2 GELATINE BLAADJES

100 GR SLAGROOM

180 GR WITTE CHOCOLADE

50 GR SUIKER

20 GR WATER

90 GR EIWIJ

250 GR SLAGROOM

CRÈME

250 ML MELK

60 GR SUIKER

20 GR MAÏZENA

1 CITROEN

100 GR DOOIERS

100 GR WITTE CHOCOLADE

1 BAKJE VIOOLTJES

WE DRINKEN ERBIJ:

**MUSCAT DE BEAUMES-DE-
VENISE** *Domaine du
Paparotier, Vignobles de Balma
Vénitia, Beaumes-de-Venise,
Rhône, Frankrijk*

Venkelroomijs

Doe een gastroplaat in de vriezer. Breng slagroom, melk, melkpoeder, suiker en venkelzaadje al roerend aan de kook. Laat 30 minuten van het vuur af trekken. Voeg de dooiers toe aan het roommengsel en verhit roerend tot 80°C. Zeef het mengsel en draai er ijs van in de ijsmachine. Maak quenelles van het ijs en leg op bakpapier op de bevroren gastroplaat en laat verder opstijven in de vriezer.

Venkel crumble

Verwarm witte chocolade tot het gesmolten is. Kneed alle ingrediënten met de hand tot een beslag. Leg toefjes beslag op bakpapier en laat in een oven van 160°C goudbruin en krokant bakken. Roer de crumble iedere 5 minuten door elkaar met een garde zodat een crumble ontstaat (15 tot 20 minuten).

Witte chocolademousse

Wel de gelatineblaadjes in koud water. Breng slagroom aan de kook en haal van het vuur. Los de gelatine op in de slagroom en voeg witte chocolade toe. Roer tot de chocolade opgelost is. Breng suiker en water aan de kook. Laat koken tot de suiker 112°C is. Klop de eiwitten stijf in de KitchenAid en schenk de hete suiker in een dun straaltje bij de eiwitten terwijl de machine draait. Vouw de chocolademassa door de eiwitmassa. Klop slagroom bijna stijf en vouw de chocolademassa erdoor. Stort de mousse op een met plasticfolie bedekte gastroplaat en strijk glad. Laat in de vriezer opstijven.

Crème

Breng melk, suiker, maïzena, citroenrasp en dooiers al roerend aan de kook. Voeg de chocolade toe en roer tot de chocolade opgelost is. Dek af met plasticfolie en laat in de koeling afkoelen. Zeef de crème en doe over in een spuitzak.

Eindbewerking en presentatie

Haal de mousse uit de vriezer en snij er vierkanten uit. Leg een moussevierkant midden op de borden. Verdeel de crumble rondom en over de mousse. Spuit toefjes crème rondom de mousse. Leg een quenelle ijs op de mousse en versier met de viooltjes.

Het is alweer zes jaar geleden dat we jullie voor het laatst een Beaume-de-Venise hebben voorgezet. Beaumes-de-Venise kan worden verdeeld in drie terroirs: Terres Blanches de Bel Air, Terres Grises des Farisiens en Terres Ocres du Trias. Deze Muscat is afkomstig van de verschillende wijngaarden hetgeen een mooie gelaagdheid geeft in de wijn. De muscat blanc à petit grains wordt beschouwd als de muscat-variant van de hoogste kwaliteit. Het is een van de oudste druivenrassen in Frankrijk en groeit hoog in de bergen. De druiven worden handmatig geplukt en bij aankomst in de wijnmakerij direct geperst. Het sap vergist in roestvrijstalen tanks en wordt jong gebotteld. Deze Muscat de Beaumes-de-Venise heeft aroma's van peer, nectarine, ananas en honing. Perfect passend bij de witte chocolade en het venkelroomijs.