



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu maart 2023

Prei

ui-koffiesaus – cashewnoten crème – zilveruitjes

Wortel

Mille feuille – wortelcrème – beurre blanc

Witlof

Aardpeer-miso puree – hazelnoot – ponzu-vinaigrette

Zeeduivel

spek – koolrabi – schuim van spek en whiskey – rodewijnsaus

Meringue

Citroen crumble – ananas – kokoslimoensorbet

Wijnen zijn afkomstig van

The Art of Wines

Prei

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PREI

18 PREI

3 CITROENSCHIL

5 TAKJES TIJM

NORI VELLE

PLASTICFOLIE

Prei

Snij het groen van de preien. Leg de preien op een gastrobak en bestrooi met ruim zout. Prik wat gaatjes in de prei met een mes. Verdeel tijm, citroenschillen en wat olijfolie over de preien. Dek goed af met aluminiumfolie. Gaar de prei in 70 minuten in een oven van 160°C. Laat de prei iets afkoelen. Verwijder buitenste laag van de prei. Leg een prei op een nori vel. Rol strak op en snij de nori af. Herhaal dit voor alle preien. Leg een stuk plasticfolie op de werkbank. Leg 6 preien op de folie en rol strak op tot “worst”. Laat in de koeling wat opstijven.

SAUS

5 UIEN

2 UIEN

2 DL MADERA

25 GR KOFFIEBONEN

3 LAURIERBLADEN

MESPUNT XANTANA

Saus

Snipper 5 uien en zet aan in wat olie. Laat de uien goed karamelliseren. Snij 2 uien in vieren en brand de snijkanten met een brander tot helemaal geblakerd. Voeg 3 liter water, de geblakerde uien, koffiebonen, Madera en laurierblaadjes toe en breng aan de kook. Laat zachtjes inkoken tot 1 ½ liter over is. Zeef de saus en breng op smaak met boter, zout en peper. Bind ietsjes met een mespunt Xantana.

CASHEWNOOTCRÈME

150 GR CASHEWNOTEN

50 GR KIKKERERWTEN (BLIK)

2 DL GROENTEBOUILLON

30 GR CITROENSAP

Cashewnootcrème

Wrijf de schilletjes los van de kikkererwten. Doe cashewnoten, kikkererwten en een scheutje groentebouillon in de Magimix en draai helemaal glad tot een crème. Voeg citroensap en zout naar smaak toe en doe over in een spuitzak. Bewaar in de koeling.

ZILVERUITJES

30 ZILVERUITJES

1 DL WATER

1,5 DL AZIJN

100 GR SUIKER

3 GR ZOUT

Zilveruitjes

Pel de zilveruitjes en snij ze doormidden. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook en voeg de zilveruitjes toe. Laat 30 seconden koken en haal van het vuur. Laat in een bekken marinieren tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Haal de rokken van de zilveruitjes los. Spuit toefjes cashewnootcrème in de zilveruitjes. Snij de preirollen in 5 plakken. Leg een preiplak op de borden. Verwijder voorzichtig de plasticfolie. Lepel de saus op en rondom de prei. Leg wat zilveruitjes op de prei met de snijkant naar boven.

WE DRINKEN ERBIJ:

Sublieme Silvaner van de gebroeders Thörle

Sylvaner is de laatste jaren gelukkig weer in opkomst en wordt buiten de Elzas en maakt naast het Duitse Franken tegenwoordig ook in Rheinhessen opmars. De gebroeders Thörle weten daar wel raad met deze druif en maken een elegante droge witte wijn met geurnuances van bloemen, rijpe appel, perzik en licht botertje. Bij het complex aan smaken op het bord van prei, koffie, zilveruitjes paste de wijn op de chefsavond iig uitstekend. In 2020 won deze wijn het Perswijnconcours, witte wijnen van €10-€15 en heeft 9 punten in de Grote Hamersma.

Wortel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

WORTEL

DIKKE WINTERWORTELS

GEMBERSIROOP

5 SJALOTTEN

SLAGERSTOUW

WORTELCRÈME

2 BOSSEN BOSPEEN

2 SJALOTTEN

50 GR BOTER

SCHEUT DRAGONAZIJN

1 LT. GROENTEBOUILLON

MESPUNT XANTANA

BEURRE BLANC

5 SJALOTTEN

1 FLES WITTE WIJN

10 ZWARTE PEPERKORRELS

3 TAKJES DRAGON

300 GR BOTER

SCHEUTJE SLAGROOM

WORTELBLADOLIE

30 GR BOSPEEN BLAADJES

150 GR ZONNEBLOEMOLIE

MOSTERDZAAD

100 GR MOSTERDZAAD

150 GR AZIJN

100 GR SUIKER

2 GR ZOUT

BLAADJES VAN DE BOSPEEN

WE DRINKEN ERBIJ:

**Monte del Frà Custoza
Moregno 2019**

Wortel

Schil de wortelen en snij ze in dunne linten met behulp van de snijmachine. Geef de afsnijdsels door aan de wortelcrème. Snij de sjalotten in flinterdunne plakjes op de mandoline. Sprengel wat zout, gembersiroop en sjalotten over de linten en rol ze op tot rollen van 12 cm. Maak 4 rollen. Bind de rollen op met slagerstouw. Leg de rollen op een stuk bakpapier op een gastroplaat. Gaar de wortel 30 minuten in een oven van 180°C. Controleer de gaarheid.

Wortelcrème

Haal de blaadjes van de bospeen en geef door aan de olie en eindbewerking. Snij de bospeen in stukjes. Snipper de sjalotten en fruit in boter tot glazig. Voeg de bospeen toe en afsnijdsels van de winterwortel toe en laat kleuren. Voeg azijn en bouillon toe en laat zachtjes inkoken tot bijna alle vocht verdampt is. Doe over in de blender en draai tot crème. Breng op smaak met zout en peper en voeg een mespunt Xantana toe en draai nog 1 minuut. Doe over in een spuitzak.

Beurre blanc

Snipper de sjalotten en zet op met de wijn, peperkorrels en dragon. Laat bijna helemaal inkoken. Klop klontje voor klontje de boter door de castric. Voeg als laatste een klein scheutje slagroom toe en breng op smaak met zout en peper.

Wortelbladolie

Doe de blaadjes van de bospeen (geef een handje door voor de afwerking) samen met de zonnebloemolie in de blender. Draai 5 minuten tot de olie goed warm is. Zeef de olie door een fijne zeef.

Mosterdzaad

Kook de mosterdzaadjes drie keer op in wat water. Breng azijn met suiker en zout aan de kook en schenk over de mosterdzaadjes.

Eindbewerking en presentatie

Snij de wortelrollen voorzichtig in vieren met een scherp mes. Schenk wat wortelbladolie bij de beurre blanc en roer iets. Leg een kwart wortelrol op de borden. Versier de wortel met toefjes wortelcrème en mosterdzaadjes. Schenk de beurre blanc rondom. Steek enkele wortelblaadjes in de wortelrol.

De luxe, houtgerijpte versie van de Cà del Magro uit een van de beste wijngaarden in Custoza vult hier het moeilijke gerecht met wortel, mosterdzaad en beur blanc prima aan. De wijn is een mix van 40% Garganega 30% Chardonnay 30% Cortese. Vol van smaak en hoewel eikenhout (70% in gebruikte vaten) gelagerd geen overdreven houttonen. Lekker sappig, boterig maar ook genoeg frisheid om tegen de mosterd op te kunnen.

Witlof

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

WITLOF

15 STRONKEN WITLOF

CITROENTIJM

3 LIMOEN

3 CITROEN

HAZELNOTEN

250 GR HAZELNOTEN

AARDPEER

1 KG AARDPEREN

1 EL MISO

GEROOSTERDE HAZELNOTEN

VINAIGRETTE

1 DL OLIJFOLIE

1 DL PONZU

2 EL HAZELNOOTOLIE

AARDPEERCHIPS

SCHILLEN VAN AARDPEREN

WATERKERS

2 BOSSEN WATERKERS

OLIJFOLIE

WE DRINKEN ERBIJ :

**Mourgues du Grès Vin de
France Les Voyageurs
Montepulciano-Nielluccio
2021**

Witlof

Verwijder lelijke blaadjes en uiteinde van de witlof stronken. Snij de lof in de lengte doormidden. Schil de limoen en citroen met een dunschiller. Doe de witlof met een takje tijm en schillen van de limoen en citroen in vacuümzakken. Voeg een beetje zout toe en trek vacuüm. Gaar de lof 30 minuten in de sous vide bak van 90°C.

Hazelnoten

Rooster de hazelnoten ongeveer 8 minuten goudbruin in een oven van 175°C. Geef een handje hazelnoten door aan de aardpeerpuree en hak de rest fijn.

Aardpeer

Was de aardperen. Schil ze en geef de schillen door aan de aardpeerchips. Kook de aardperen gaar in gezouten water. Giet af en doe over in de Magimix. Voeg miso en hazelnoten toe en draai glad. Breng op smaak met zout en peper.

Vinaigrette

Meng alle ingrediënten tot een vinaigrette en breng op smaak met zout en peper.

Aardpeerchips

Verhit een laagje zonnebloemolie en een pannetje tot 150°C. Frituur de aardpeerschillen tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout.

Waterkers

Pluk de waterkers in mooie delen. Haal vlak voor het opdienen door een beetje olijfolie.

Eindbewerking en presentatie

Maak een hoopje aardpeerpuree op de borden. Schenk wat vinaigrette tegen de aardperen aan. Leg twee witlof helften in een V vorm op de puree. Versier het geheel met hazelnoten, aardpeerchips en waterkers.

Bij bijzondere gerechten kiezen we ook voor een verrassende wijn. Deze Franse wijn bevat druiven uit Corsica en Italië. Uniek! Het is een bioblend van Montepulciano en Nielluccio. Deze wijnen hebben gereisd voordat ze in de kelders van Mourgues du Grès terecht kwamen. Vanwege de stijgende temperaturen experimenteert men daar al jaren met diverse mediterrane druivenrassen. Over de resultaten met de Montepulciano en Nielluccio was de wijnmaker zozeer te spreken, dat hij besloot een unieke blend te creëren. Hij vergist de gelijke delen spontaan, zonder toevoeging van sulfiet. De wijn rijpt zes maanden in betonnen vaten en wordt dan gebotteld. De Montepulciano geeft rijpheid en een zachte structuur, de Nielluccio finesse en frisheid.

Zeeduivel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ZEEDUIVEL

1 KG ZEEDUIVEL
15 PLAKJES ONTBIJTSPEK

SAUS

4 SJALOTTEN
2 DL PORT
1 LT. KALFSFOND

SCHUIM VAN SPEK

300 GR ONTBIJTSPEK
1 UI
2 TENEN KNOFLOOK
1 TAKJE TIJM
175 ML JACK DANIELS
3 DL KALFSFOND
2 DL MELK
2 DL SLAGROOM
15 ZWARTE PEPERKORRELS

KOOLRABI

3 KOOLRABI
KIPPENFOND
HONING

KOOLRABILINTEN

3 KOOLRABI
SUSHIAZIJN

WE DRINKEN ERBIJ:

**Monte del Frà Lena di Mezzo
Valpolicella Classico Superiore
2019**

Zeeduivel

Verwijder vliesjes van de zeeduivel en portioneer de vis. Kruid de vis met zout en peper en rol strak op in een spek. Bak in een beetje olie tot goudbruin en voeg dan een flinke klont boter toe. Arroseeer de vis tot de gewenste garing.

Saus

Snipper de sjalotten en bak in boter tot ze mooi gekarameliseerd zijn. Voeg port toe en laat inkoken tot stroperig. Voeg kalfsfond toe en laat inkoken tot gewenste dikte. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Schuim van spek

Snijdt het gerookte spek in stukken en bak goudbruin uit in een droge pan. Voeg de ui, knoflook en tijm toe en fruit mee tot deze glazig zijn. Blus af met de Jack Daniels. Voeg de kalfsfond toe en kook iets in. Voeg de melk en zwarte peper toe en dek de pan af. Haal van de warmtebron en laat een halfuur trekken. Zeef de massa door een fijne zeef en breng hoog op smaak met zout en peper. Klop slagroom lobbige en roer door de massa. Giet in een ISI-fles en breng op druk met twee patronen. Schud goed. Houd au bain-marie warm op ongeveer 60°C.

Koolrabi

Schil de koolrabi en snij in dikke plakken. Snij de plakken in mooie stukjes. Bak de koolrabi in wat boter tot ze beginnen te kleuren. Voeg kippenfond, honig en wat zout toe en dek van met bakpapier (cartouche). Laat op laag vuur garen. Als de groenten bijna gaar zijn, de cartouche verwijderen en de pan bewegen tot de koolrabi geglaceerd is. Breng op smaak met zout en peper.

Koolrabilinten

Schil de koolrabi en snij tot “spaghetti” met behulp van de groente spiraalsnijder. Blancheer de slierten enkele seconden en spoel af met koud water. Breng de slierten op smaak met sushiazijn.

Eindbewerking en presentatie

Maak een spiegel van de rodewijnsaus. Leg de zeeduivel erin. Spuit wat spekschuim over en naast de vis. Leg de stukken koolrabi tegen de vis aan. Draai de “spaghetti” van koolrabi om een vork en versier met tuinkers.

Wij hebben ook hier gekozen voor een rode wijn, omdat er genoeg balans is met de spek en de koolrabi. Valpolicella kent veel verschijningsvormen, maar deze is bepaald geen goedkoop sapje, noch overdreven zwaar van het zoet. Een prachtige elegante wijn van Corvina (80%) en Rondinella (20%). De classico superiore wordt 12 maanden op hout gerijpt en dat levert hier een wijn op die met het allergrootste plezier gedronken kan worden.

Deze wijn kreeg van de beroemde James Suckling 91 van de 100 punten. “Texture and balanced in flavorful finish,” is zijn lovende commentaar.

Meringue

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

MERINGUE

4 EIWITTEN

125 GR SUIKER

75 GR POEDERSUIKER

Meringue

Doe eiwit in de kom van de KitchenAid en draai op hoge stand tot stijf. Zet de snelheid op stand 3-4 van de KitchenAid. Voeg in kleine porties de suiker toe aan de eiwitten. Blijf kloppen tot alle suiker opgelost is. Haal de kom uit het apparaat en vouw in drie porties de gezeefde poedersuiker door de eiwitten. Doe over in een spuitzak. Spuit 15 mooie hopjes op bak papier. Droog de meringues 40 minuten op 100°C in de oven. Haal de meringues uit de oven en hol de binnenkant er voorzichtig uit. Doe terug in de oven en laat nog eens 40 minuten drogen.

KOKOSLIMOENSORBET

225 GR SUIKER

500 GR KOKOSPUREE

75 GR LIMOENPUREE

2 DL MELK

1 LIMOEN

Kokoslimoensorbet

Verwarm de melk in een steelpan tot 40°C. Voeg suiker toe en klop tot alle suiker opgelost is. Meng de kokospuree, limoenpuree en de zest van limoen. Schenk het melkmengsel op het kokos-limoen mengsel en laat in de koeling koud worden. Draai er ijs van in de ijsmachine.

CRUNCH

100 GR BOTER

150 GR SUIKER

RASP VAN 1 CITROEN

150 GR BLOEM

100 GR AMANDELPOEDER

Crunch

Laat de boter op kamertemperatuur komen en meng dit met de suiker en citroenzest. Zeef de bloem en amandelpoeder. Meng het bloem mengsel door het boter-suikermengsel. Rol het deeg uit op bakpapier tot 1cm dikte. Bak het deeg ongeveer voor 20 minuten op 160°C.

ANANAS

150 GR PASSIEVRUCHT PUREE

40 GR MALIBU

1 VANILLESTOKJE

100 GR SUIKER

5 GR MAÏZENA

1 ANANAS

Ananas

Meng passievruchtenpuree, Malibu, vanillestokje, suiker en de maïzena. Snijd de ananas in kleine brunoise en meng met de passievrucht mengsel. Doe het mengsel in een pan en verwarm heel rustig tot het vocht iets bind. Laat 10 minuten rustig trekken en zeef de ananas. Geef het vocht door aan de saus.

SAUS

VOCHT VAN DE ANANAS

PASSIEVRUCHT PUREE

1 LIMOEN

Saus

Meng het vocht van de ananas met wat passievrucht puree en sap van limoen naar smaak.

2 LIMOENEN

Eindbewerking en presentatie

Gebruik een ring die iets kleiner is dan de meringues. Vul de ring voor de helft met ananas en verdeel wat crumble erover. Leg een quenelle sorbet op de crumble. Haal de ring voorzichtig weg en duw er een meringue op de sorbet. Lepel wat saus rondom. Rasp wat limoen over het geheel.

WE DRINKEN ERBIJ:

La Caudrina Moscato d'Asti

2022

Bij deze overdaad aan zoet past de Moscato d'Asti als Gods woord in een ouderling. In het gigantische aanbod van Moscato d'Asti is het altijd even zoeken naar een écht goede kwaliteit. Door de vele simpele varianten zou je soms bijna vergeten dat Moscato ook een ongelofelijk verfijnde, delicate wijn kan zijn, inclusief complexiteit en terroirexpressie. Met z'n elegante, geparfumeerde neus, intense smaak, fijne mousse, zeer bescheiden alcoholgehalte (5%) en lichtzoete afdronk is deze bubbel een ideale afsluiting van een schitterend menu.