



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

## ***Menu juni 2023***

### *Koolrabi*

asperge – rettich – aioli

### *Asperge*

doperwten – kerriecrumble

### *Coquille*

velouté met witte chocolade – tartaar

### *Lam*

aubergine – artisjok

### *Rode biet*

mascarpone – rood fruit

**Wijnen zijn afkomstig van**

**Gastrovino**

Spuistraat 330 Amsterdam

# Koolrabi

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

---

## KOOLRABI

---

2 KOOLRABI

---

---

## VULLING

---

10 ASPERGES

---

3 BLAADJES NORI

---

½ BOS PETERSELIE

---

1 BOS DILLE

---

---

## RAVIOLI

---

KOOLRABI PLAKJES

---

VULLING

---

---

## RETTICH

---

500 G RETTICH

---

150 G RIJSTAZIJN

---

150 G WITTE WIJNAZIJN

---

100 G MIRIN

---

3 LAURIERBLAADJES

---

30 G SUIKER

---

7 G ZOUT

---

---

## CRÈME

---

50 G DILLE

---

1 CITROEN

---

200 G ZIJDEN TOFU

---

50 G MOSTERD

---

20 G APPELCIDERAZIJN

---

100 ML OLIJFOLIE

---

2 G XANTANA

---

---

15 OYSTER LEAVES

---

FURIKAKE

---

---

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Simone Capecci, Pecorino**

### **Koolrabi**

Schil de koolrabi en snij in flinterdunne plakjes met behulp van de snijmachine (stand 3). Steek rondjes uit de plakjes. Maak 45 rondjes. Blancheer de plakjes koolrabi kort in gezouten water tot ze beetgaar zijn. Doe direct over in ijswater.

### **Vulling**

Schil de asperges en kook ze gaar in gezouten water. Snij alle ingrediënten klein en doe over in de Magimix. Draai tot een puree. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

### **Ravioli**

Dep de plakjes koolrabi droog en leg ze op het werkblad. Spuit een hoopje vulling op ieder plakje en vouw dicht. Houd warm.

### **Rettich**

Schil de rettich. Snij de rettich in linten met behulp van de mandoline. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook. Giet het hete vocht over de rettich en laat marineren tot gebruik.

### **Crème**

Doe alle ingrediënten in de Magimix behalve de olijfolie en Xantana. Draai tot een gladde massa ontstaat. Voeg de olijfolie langzaam toe tot een dikke crème ontstaat. Voeg Xantana toe en breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

### **Eindbewerking en presentatie**

Snij de oyster leaves in dunne reepjes. Laat de rettich uitlekken in een zeef. Maak een patroon van de slierten rettich op de borden. Plaats de ravioli op de rettich. Spuit dotjes aioli op de borden. Versier met oesterblad en furikake.

(Decanteren is aanbevolen, dus even flink lucht geven vlak voor het opschenken)

Bij de koolrabi, waar de ravioli gevuld is met o.a. nori en de die rettich nogal zuur is gemarineerd hebben we gelukkig een wijn gevonden die deze smaakexplosie aankan: de pecorino uit de Marche (Italië) De druif die bijna uitgestirven was is weer opgepikt door een stel jonge avontuurlijke boeren en blijft voor krachtige wijnen te kunnen zorgen. Vol mineraliteit en deze heeft dat kenmerkende van venkelkruid plus tonen van tropisch fruit.

# Asperges

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## ASPERGES

50 WITTE ASPERGES

ZOUT

BOTER

## DOPERWTENPUREE

1 KG DOPERWTEN (DIEPVRIES)

OLIJFOLIE

## KERRIE CRUMBLE

150 G BLOEM

125 G BOTER

4 EL. VADOUVAN KERRIE

SNUIF ZOUT

100 G DOPERWTEN

1 BAKJE AFFILLA CRESS

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Longridge, Chenin Blanc**

## Asperges

Schil de asperges en snij de onderkanten eraf. Doe de schillen in een ruime pan met water. Breng aan de kook en zet direct het vuur uit. Laat 10 minuten trekken. Zeef het vocht en giet het over de asperges. Breng opnieuw aan de kook en zet het vuur uit. Laat 25 minuten in de pan garen.

## Doperwtentpuree

Kook de doperwtent kort in gezouten water. Hou 100 gram doperwtent apart voor de garnering. Doe de rest van de doperwtent over in de Magimix met een scheut olijfolie. Draai helemaal glad en breng op smaak met zout en eventueel nog wat olijfolie. Houd warm.

## Kerrie crumble

Doe alle ingrediënten in een kom en meng met de hand tot een kruimelig, korrelig deeg. Strooi het deeg over een bakplaat en bak het deeg 15 minuten in een oven van 180°C.

## Eindbewerking en presentatie

Lepel wat doperwtentpuree op de borden. Leg 3 asperges op de doperwtentpuree. Verdeel wat kerrie crumble over de asperges. Versier met wat doperwtent en Affilla cress.

Door de kerriecrumble is dit niet bepaald een klassiek aspergegerecht. We zochten dus naar een combinatie van fris met een zoetje. Dat kun je vinden bij een Riesling, maar ook zeker bij de Chenin Blanc. Deze komt uit Zuid-Afrika. In de neus mineraalachtige tonen, hints van perzik, ananas en wit steenfruit, met een ingetogen vleugje eikenhout. Een zachte mineraliteit, gepaard met een goed uitgebalanceerde zuurgraad.

# Coquille

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## COQUILLES

15 COQUILLES

## VELOUTÉ

200 G WORTEL

100 G PREI

100 G VENKEL

125 G CHAMPIGNONS

100 G SJALOTTEN

1 TEEN KNOFLOOK

2 G ZWARTE PEPERKORRELS

5 G KORIANDERKORRELS

2 DL NOILLY PRAT

4 DL SLAGROOM

4 DL MELK

5 DL VISBOUILLON

12 G PETERSELIE

150 G WITTE CHOCOLADE

## SJALOTTEN CONFIT

100 G SJALOTTEN

OLIJFOLIE

## TARTAAR

15 COQUILLES

SJALOTTEN CONFIT

1 ZOUTE CITROEN

OLIJFOLIE

ENKELE TAKJES KERVEL

ARËNKHA KAVIAAR

1 REEP WITTE CHOCOLADE

1 BAKJE AFFILLA CRESS

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Castello Monaci, Fiano**

## **Coquilles**

Spoel de coquilles schoon met water. Dep ze droog en snij de coquilles in plakjes.

## **Velouté**

Fruit de gehakte groenten in een beetje olie tot ze beginnen te kleuren. Vijzel de peper en koriander korrels en voeg ze toe. Voeg Noilly Prat toe en laat inkoken. Voeg room, melk, visbouillon en peterselie toe en laat 20 minuten op 70° trekken tot een iets gebonden velouté. Zeef de soep en los de chocolade erin op. Breng op smaak met zout. Proef en voeg eventueel wat citroensap toe als het te zoet is.

## **Sjalotten confit**

Snij de sjalotten in kleine brunoise en bak zeer langzaam in olijfolie tot ze helemaal zacht zijn.

## **Tartaar**

Spoel de coquilles schoon en dep droog. Snij de coquilles in 5 mm blokjes. Snij de schil van de zoute citroen in zeer kleine brunoise. Meng de tartaar, sjalotten confit, citroen en wat olijfolie tot een smeuije massa. Breng op smaak met zout en peper. Vlak voor het opdienen de gehakte kervel erdoor roeren.

## **Eindbewerking en presentatie**

Verwarm de velouté en schuim het op met de staafmixer. Zout en peper de plakjes coquilles. Verhit een antiaanbakpan met wat olijfolie tot heet. Laat de plakjes aan een kant 15 seconden schroeien en haal direct uit de pan. Verdeel de tartaar in een ring op de borden; leg drie plakjes coquille hierop. Leg een lepeltje “kaviaar” op de plakjes. Steek een takje Affilla cress in de kaviaar. Lepel wat velouté rondom het geheel en rasp wat witte chocolade over de kaviaar.

Dit prachtige coquillegerecht vraagt om een zeer subtiele wijn. Het is een wijn van de Fiano druif, een autochtone witte druif uit Zuid-Italië, die in dezelfde aromaschijf ligt als greco, maar doorgaans een tikkeltje minder aciditeit heeft en vaak nog wat meer uitbundig fruitvet met rijpe appel en een wasachtige textuur heeft. Fluweel op de tong.

# Lam

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## LAM

1½ KG. LAMSRUMP

5 TENEN KNOFLOOK

BRUINE BASTERDSUIKER

## AUBERGINE

4 AUBERGINES

8 TENEN KNOFLOOK

2 TAKJES ROZEMARIJN

2 TAKJES TIJM

SHERRYAZIJN

## ARTISJOK

4 ARTISJOKKEN

1 UI

1 WORTEL

2 TAKJES TIJM

1 CITROEN

## SAUS

AFSNIJDSELS VAN HET VLEES

1 UI

1 PREI

1 WORTEL

1 LT. LAMSFOND

## RUCOLA

2 BAKJES ACLLA CRESS

## WE DRINKEN ERBIJ:

**Longridge, Pinotage**

## Lam

Fatsoeneer het lamsvlees en geef de afsnijdels door aan de saus. Snij het vliesje op het los. Bind het vlees op met slagerstouw. Zout en peper het vlees. Plet de tenen knoflook. Doe het vlees in vacuümzakken samen met de knoflook. Trek vacuüm. Gaar de lam 2 uur in de sous vide van 58°C. Dep het vlees droog. Wrijf wat bruine basterdsuiker op het vet. Bak het vlees op de vetkant in een beetje olie tot het vet karamelliseert. Voeg een flinke klont boter toe en arroseer het vlees. Laat enkele minuten rusten alvorens het in plakken te snijden.

## Aubergine

Snijd de aubergines in de lengte in drie gelijke plakken. Verdeel hierover de knoflook, tijm- en rozemarijnblaadjes, zout en peper. Leg de plakken weer op elkaar en verpak ze in aluminiumfolie. Pof de aubergine 40 minuten in een oven op 175°C. Haal de aubergines uit elkaar en verwijder de kruiden. Draai het vruchtvlees glad in de Magimix. Reduceer de puree in een pan tot een mooie, dikke consistentie. Breng op smaak met sherryazijn en zout.

## Artisjok

Snijd een derde van de bovenkant van de artisjokken. Verwijder de bladeren en tourneur de artisjok bij, tot de kern overblijft. Verwijder met een pommeparijsnebor het “dons”. Smeer de artisjokken in met citroensap. Doe de gesneden groenten in een pan met ruim water en breng aan de kook. Voeg artisjokken toe en laat trekken tot ze gaar zijn. Snij de artisjokharten in 8 stukken. Breng op smaak met zout. Houd warm.

## Saus

Bak de afsnijdels van het vlees in wat olie tot diep bruin. Snipper groenten en voeg toe bij de afsnijdels en laat karamelliseren. Voeg lamsfond toe schraap alle aanbaksels los. Laat 20 minuten trekken. Zeef de saus en laat inkoken tot de gewenste smaak en dikte. Breng op smaak met zout en peper.

## Eindbewerking en presentatie

Lepel de auberginepuree op de borden. Drapeer de plakken lam op de puree. Verdeel de artisjok over de borden. Nappeer met ruim saus. Versier met rucola en Aclla cress.

Klassiek lam op het bord, maar geen klassieker qua wijn ernaast. Wij hebben gekozen voor een werkelijk hele mooie Pinotage uit Zuid-Afrika van hetzelfde wijnhuis waar we de Chenin-Blanc ook van hebben. DE pinotage komt uit de kraamkamer van professor Abraham Perold, die de Cisault (ook wel Hermitage genoemd) kruisten met de Pinot Noir. Hier proef je hem zoals het ooit bedoeld was.

# Rode biet

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

## BIETENGELEI

4 DL BIETENSAP

6 DL FRAMBOZENCOULIS

100 G SUIKER

8 G AGARAGAR

20 G BASILICUMBLAADJES

## **Bietengelei**

Snij de basilicumblaadjes zeer fijn. Breng het bietensap met de frambozencoulis en suiker aan de kook. Voeg de agaragar toe en laat nog even doorkoken. Zeef de gelei, roer er de gehakte basilicum door en giet de gelei op een gastroplaat die bekleed is met plasticfolie. Laat opstijven in de koeling.

## BIETENSAUS

1 LT. BIETENSAP

200 G SUIKER

½ DL BALSAMICO

## **Bietensaus**

Laat het bietensap met suiker inkoken tot het licht stroperig wordt. Voeg de balsamico toe en zeef. Doe de saus over in een spuitfles en laat het afkoelen.

## BIETEN

3 BIETEN

## **Bieten**

Kook de bieten gaar, schil ze, snijd ze in staafjes van 5x½x½ cm en houd ze koel en apart.

## BLADERDEEG

2 PLAKJES BLADERDEEG

150 G POEDERSUIKER

50 G EIWT

## **Bladerdeeg**

Zeef de poedersuiker en meng er het eiwit door tot glazuur en doe in een spuitzak. Rol het bladerdeeg iets uit. Snijd er repen van en leg de repen los van elkaar met voldoende onderlinge afstand, op bakpapier. Spuit op elke plak een streepje glazuur. Bak af in een oven van 180°.

## MASCARPONE

4 DL MASCARPONE

4 EL HONING

## **Mascarpone**

Meng de mascarpone met de honing. Proef en pas de hoeveelheid honing eventueel aan. Doe over in een spuitzak.

45 FRAMBOZEN

15 AARDBEIEN

30 KERSEN

60 BLAUWE BESSEN

2 BAKJES BASILICUM CRESS

## **Eindbewerking en presentatie**

Ontpit de kersen en halveer ze. Snijd de aardbeien in vieren. Neem de bietengelei uit de vorm en snijd er 15 rechthoekige plakken van. Leg een plak bietengelei midden op een bord. Verdeel het fruit en bietenstaafjes over de plakken. Leg enkele blaadjes basilicum cress boven op het geheel. Decoreer het bord met bietensaus, mascarpone en bladerdeegrepen.

## **WE DRINKEN ERBIJ:**

**Elio Perrone, Bigaro, brachetto  
& moscato bianco**

Wat een schitterend nagerecht. Een plaatje op de chefsavond. Bij al het zoet kun je eigenlijk maar 1 ding doen en er een laag alcoholische bubbel met een zoetje tegenover zetten. Dan kom je al snel uit bij de moscato. Prachtige afsluiting van het seizoen.