



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu april 2024

Brioche

paddenstoelen – zwarte knoflook ketchup

Zeebaars

tartaar – avocadocrème – roomkaas

Mosselen

velouté – mosselcrème

Venkel

ingelegde venkel – knolselderij – beurre blanc

Ossobuco

risotto – gremolata

Rabarber

Tarte tatin – yoghurtmousse

Wijnen zijn afkomstig van

De Gouden Ton

Brioche

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

BRIOCHE

1 BRIOCHEBROOD

MAYONAISE

1 EI

1 EL MOSTERD

3 EL SUSHIAZIJN

3 DL ZONNEBLOEMOLIE

PADDENSTOELEN

500 G KASTANJE CHAMPIGNONS

BOTER

MAYONAISE

MOSTERD

MIERIKSWORTELPUREE

ZWARTE KNOFLOOK KETCHUP

40 G ZWARTE KNOFLOOK

1/2 ZAKJE DASHI

20 G SOJASAU

70 G SUSHIAZIJN

1/2 EL SUIKER

1,5 G AGARAGAR

CHAMPIGNONPLAKJES

15 WITTE CHAMPIGNONS

EELHOORNTJESBROODPOEDER

WE DRINKEN ERBIJ:

**Crémant de Loire Carte
Turquoise Producent : Domaine
des Baumard**

Brioche

Snij het briochebrood in plakken van 2 cm. Snij de plakken bij tot staven van 2x2x10 cm. Kwast de brioche in met olijfolie en plaats op een gastroplaat. Lat het brood licht kleuren in een oven van 160°C.

Mayonaise

Doe alle ingrediënten in een beker. Duw de staafmixer met het wielkje erop tot op de bodem van de beker. Start de staafmixer en hou het op de bodem tot een emulsie ontstaat. Haal de staafmixer in delen omhoog tot alle olie opgenomen is. Breng op smaak met zout. Geef de niet gebruikte mayonaise door aan de mosselen.

Paddenstoelen

Snij de paddenstoelen in kleine brunoise. Bak de champignons in wat olie tot ze beginnen te kleuren. Voeg de boter toe en bak tot de paddenstoelen goed bruin zijn. Laat helemaal afkoelen. Breng de paddenstoelen op smaak met mayonaise, mosterd, mierikswortelpuree en zout en peper.

Zwarte knoflook ketchup

Doe 3,3 dl water in een pannetje. Voeg alle ingrediënten toe aan het water. Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Stort alle op een plaat en laat in de koeling/vriezer opstijven. Doe de gelei over in een Magimix en draai tot gel. Doe de ketchup over in een spuitfles.

Champignonplakjes

Snij de champignonhoedjes in dunne plakjes met behulp van de mandoline. Steek kleine rondje uit de plakjes. Bestrooi de helft van de plakjes met eekhoortjesbroodpoeder met behulp van een zeefje.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de paddenstoelen over de briochestaafjes. Spuit wat toefjes zwarte knoflook ketchup op de paddenstelen. Plaats om en om de plakjes champignon op de ketchup.

De bubbel van Baumard hebben we wel vaker ingezet aan het begin van een menu en dat is niet zo verwonderlijk: het is een prima vervanging van champagne en bovendien perfect geschikt als begeleider van het subtiele voorhapje, brioche, paddenstoeltjes en zwarte knoflook. Deze bruisende “Crémant de Loire” wordt gemaakt van de duiven chenin blanc, cabernet franc en chardonnay:

Zeebaars

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ZEEBAARS TARTAAR

3 ZEEBAARZEN

1 LIMOENEN

OLIJFOLIE

Zeebaars tartaar

Fileer de zeebaarzen en verwijder graatjes en vel. Snij de vis in brunoise. Breng op smaak met limoenrasp, limoensap, olijfolie en peper en zout.

AVOCADOCRÈME

AVOCADO'S

YOGHURT

1 CITROEN

Avocadocrème

Schil de avocado's en pureer samen met de yoghurt in de Magimix. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Doe over in een spuitzak.

ROOMKAAS

250 G ROOMKAAS

Roomkaas

Roer de roomkaas wat los met een beetje water. Breng op smaak met zout en peper. Doe over in een spuitzak.

SINAASAPPELGELEI

BLOEDSINAASAPPELS

4 G AGARAGAR

4 G GELATINEPOEDER

Sinaasappelgelei

Maak 500 ml sinaasappelsap. Breng aan de kook met de agaragar. Laat 1 minuut doorkoken en haal van het vuur. Roer de gelatinepoeder erdoor tot het opgelost is. Stort de massa op een gastroplaat en zorg dat er een dun laagje ontstaat. Laat in de koeling opstijven.

CROSTINI

ZUURDESEMBROOD

Crostini

Snij het (bevroren) brood in zeer dunne plakjes op de snijmachine. Steek rondjes uit de plakjes. Kwast de rondjes in met olijfolie. bak de plakjes goudbruin in een oven van 170°C tot goudbruin.

5 PLAKJES PATA NEGRA

GOJI BESSEN

1 BAKJE BORAGE CRESS

Eindbewerking en presentatie

Spuut een dot avocadocrème op een bord en dresseer de tartaar hierop. Leg een stukje pata negra op de tartaar en dan de crostini. Leg hierop de gelei en garneer met de goji bessen en cress.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Der Wilde - Wild Wild White
Troocken Producent: Weingut
Weigand:**

Franken (Deutscher Qualitätswein: silvaner, müller-thurgau, bacchus
Bij het gerecht waar oorspronkelijk makreel in zou zitten hadden we voor een strakke Duitser gekozen, maar de vervangende vis was geen obstakel om de wijn uitstekend te laten matchen. Deze deed het vooral goed bij het meest moeilijke onderdeel uit het gerecht: de sinaasappelgelei.

De wijn komt uit Franken in Duitsland. Van oorsprong geen spannend wijngedebied, maar de jonge wijnmaker Andi Weigand van Weingut Weigand in Iphofen is een van de voorbeelden van de jonge nieuwe lichting wijnmakers met moderne ideeën en plannen.

Er wordt meer gesnoeid om lagere opbrengsten te krijgen, geen gebruik meer gemaakt van onkruidverdelgers en met de hand geoogst. Weingut Weigand werkt nu tijdens de vinificatie enkel met wilde gisten, laat de wijnen zo lang mogelijk op de lies rijpen en ontzuurt de wijnen niet. Daarnaast is Weingut Weigand in conversie naar het biologisch produceren en heeft ook de intentie om geheel biologisch-dynamisch te gaan werken.

De cuvee Wild Wild White Troocken die is samengesteld uit silvaner, scheurebe en bacchus.

Mosselen

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

MOSELEN

2 KG MOSELEN

1 VENKELKNOL

100 G SJALOT

100 G PREI

5 TENEN KNOFLOOK

2,5 DL WITTE WIJN

XO VELOUTÉ

100 G SJALOT

2 TENEN KNOFLOOK

30 G GEMBER

1 ROOD PEPERTJE

40 G PADDENSTOELEN XO SAUS

200 ML SHAOXING CHINESE WIJN

1 LT KIPPENFOND

4 DL SLAGROOM

200 G BOTER

LIMOEN

MOSELCRÈME

10 MOSELEN

½ DL MAYONAISE

(VAN DE BRIOCHE)

PETERSELIEOLIE

½ BOS PETERSELIE

1 DL ZONNEBLOEMOLIE

ZEEKRAAL

100 G ZEEKRAAL

Mosselen

Snij de groenten klein en fruit aan in wat olijfolie in een grote diepe pan. Voeg de witte wijn toe en breng aan de kook. Voeg de mosselen toe en doe de deksel op de pan. Schud flink met de pan iedere 30 seconden. Haal na drie minuten de pan van het vuur en laat de deksel op de pan. Laat de mosselen 5 minuten staan. Haal de mosselen uit de schelpen.

XO-velouté

Snipper sjalot, knoflook, gember en pepertje en fruit in wat zonnebloemolie tot het kleurt. Voeg XO-saus en Chinese kookwijn toe en laat tot een kwart inkoken. Voeg kippenfond toe en laat tot de helft inkoken. Voeg slagroom toe en laat iets inkoken. Zeef de saus en duw zoveel mogelijk smaakstoffen door de zeef. Klop de boter door de saus met behulp van de staafmixer. Breng op smaak met limoensap, zout en peper.

Mosselcrème

Doe de mosselen in een beker en draai glad met de staafmixer. Voeg lepel voor lepel de mayonaise toe tot een crème ontstaat. Breng op smaak met zout en citroensap. Doe over in een spuitzak.

Peterselieolie

Blancheer de peterselie kort in kokend water. Spoel direct af met koud water. Knijp zoveel mogelijk vocht uit de peterselie. Doe de peterselie met zonnebloemolie in de blender met een snuif zout. Draai 2 minuten op de hoogste stand tot een egale groene olie. Zeef de olie en doe over in een spuitfles.

Zeekraal

Stoof de zeekraal kort in wat boter tot ze zacht worden.

Eindbewerking en presentatie

Spuut dotjes mosselcrème midden in diepe borden. Verdeel de mosselen en zeekraal op de crème. Verdeel de Xo velouté over de borden en spuit wat peterselieolie in de velouté.

WE DRINKEN ERBIJ:

Domaine Le Fay d'Homme -
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
Terre de Gneiss

Zie CCA-site voor de beschrijving.

Venkel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

INGEMAAKTE VENKEL

2 VENKELKNOLLEN

250 G WATER

125 G RISTAZIÏN

100 G SUIKER

1 EL KORIANDERZAAD

SCHIL VAN 1 CITROEN

KNOLSELDERIJ

1 KNOLSLEDERIJ

BOTER

1 TAKJE ROZEMARIJN

3 TAKJES TIJM

BEURRE BLANC

2 SJALOTTEN

75 ML AZIJN

75 ML WITTE WIJN

VENKELGROEN

250 G SLAGROOM

250 G BOTER

LIMON CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**Mâcon La Roche-Vineuse Les
Cras Producent : Olivier Merlin**

Venkel

Snij het groen van de venkel en geef door aan de beurre blanc. Snij de venkel doormidden en schaf er flinterdunne plakjes van met behulp van de mandoline. Breng de rest van de ingrediënten aan de kook en roer tot de suiker opgelost is. Voeg de venkel toe en doe over in een bakje. Doe het bakje in een grote vacuümzak en trek vacuüm. Laat marineren tot gebruik.

Knolselderij

Was de knolselderij grondig zodat alle zand verwijderd is. Kook de knol een uur in ruim water tot zacht. Haal de knolselderij uit het water en laat drogen. Bak de knol in ruim boter met rozemarijn en tijm tot helemaal donkerbruin. Arroseeer voortdurend. Het vuur moet niet te hoog zijn, anders verbrandt de boter.

Beurre blanc

Zweet de gesnipperde sjalotten aan in een eetlepel boter. Voeg azijn, witte wijn en venkelgroen tot en laat inkoken tot de helft. Zeef de castric en voeg slagroom toe. laat weer tot de helft inkoken. Monteer op het laatst met boter en breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Snij de knolselderij in dunne plakjes. Leg een pluk venkel op de borden. Verdeel wat plakjes knolselderij half op de venkel en lepel wat beurre blanc op de borden. Versier met limon cress.

In dit gerecht is de beurre blanc zo'n dominante smaakbepaler, dat we een stevige witte wijn er tegenover hebben gezet: een zuidelijke bourgogne. Deze wijn uit de Mâconnais van de vineuze tovenaars Olivier Merlin is in de top van de Franse culinaire wereld zeer geliefd. Je kunt deze wijn in bijna alle toprestaurants (ja zelfs in Bordeaux) vinden. Olivier combineert oude wijnwijsheid, scherpe observatie en hard werken in de wijngaarden, met moderne technologie. Onmisbaar onderdeel van zijn filosofie is het 4-5 jaar lang braak laten liggen van een gerooide en omgeploegde wijngaard. Daarom is 5- 10% van zijn grond systematisch niet in productie. Er wordt geen synthetisch bestrijding- of bemestingmiddel gebruikt. Het resultaat kan worden samengevat in vier woorden: evenwicht, zuiverheid, complexiteit en harmonie. Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden direct bij aankomst geperst en gevinificeerd. Na een lichte natuurlijke bezinking vinden de alcoholische en malolactische gisting plaats in eikenhouten vaten (30%, nieuw, 30% 1 jaar, 30% 2 jaar en 10% 4 jaar oud). Na de gisting volgt een 18 maanden lange opvoeding op 'lies' (eigen fijn bezinksel) met eens per week 'bâtonnage' (om- en doorroeren van het bezinksel voor meer vet, mineraliteit en complexiteit). Voor de botteling vindt geen klaring plaats, wel een lichte filtering.

Robert Parker: 90 punten!!!

Ossobuco

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

OSSOBUCO

15 KALFSSCHENKELS

1 UI

½ WORTEL

2 STENGELS BLEEKSELDERIJ

75 G TOMATENPUREE

3 DL WITTE WIJN

1 LT. KALFSFOND

RISOTTO

400 G RISOTTORIJST

50 G SJALOTTEN

50 G BLEEKSELDERIJ

1 DL WITTE WIJN

PLUKJE SAFFRAAN

80 G PARMEZAANSE KAAS

1 LT. KIPPENFOND

GREMOLATA

2 TENEN KNOFLOOK

½ BOS PETERSELIE

½ BOS BLADSELDERIJ

1 CITROEN

ZUURDESEMBROODKRUIM

¼ ZUURDESEMBROOD

WE DRINKEN ERBIJ:

**Valpolicella Superiore
PIEROPAN RUBERPAN**

Ossobuco

Druk het merg uit de kalfsschenkels en spoel deze met water. Kruid de schenkels met zout en peper en bak ze in wat geklaarde boter. Haal ze uit de pan, voeg de mirepoix toe en blus af met de witte wijn. Voeg de tomatenpuree toe en daarna de kalfsjus. Breng het geheel aan de kook en doe de schenkels terug in de pan. Gaar de schenkels gedurende 2,5 uur in de pan met een deksel erop. Haal de schenkels vlak voor het opdienen uit de pan, zeef de saus en voeg de plakjes merg toe.

Risotto

Snipper de sjalotten en bleekselderij. Verhit wat olijfolie en fruit hierin de sjalot en de bleekselderij zonder te kleuren. Voeg de rijst toe, blus deze af met de wijn en laat deze bijna helemaal reduceren. Voeg de kippenbouillon en de saffraan toe en roer tot het geheel aan de kook komt. Doe een deksel op de pan en zet deze in een oven van 185°C gedurende 18 minuten. Haal de risotto uit de oven en meng de geraspte Parmezaanse kaas door de risotto.

Gremolata

Snij de knoflook zeer fijn. Snij de peterselie en bladselderij fijn. Roer alles door elkaar en breng op smaak met citroenrasp en zout en peper.

Broodkruim

Draai het brood tot kruim in de Magimix. Meng het kruim met wat olijfolie en spreid uit over een gastroplaat. Bak krokant in een oven van 175°C.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de risotto over de borden. Leg de schenkels op de risotto. Lepel de jus en merg over de ossobuco. Strooi de gremolata en broodkruim over het geheel.

Klassieke Ossobuco met risotto vraagt om een stevige, aromatische rode wijn en het liefst uit Italië en dan ook nog een beetje betaalbaar. En toen kwamen we uit bij de **Valpolicella Superiore van Pieropan**.

Zie de CCA-site voor de rest van de beschrijving

Rabarber

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

TARTE TATIN

15 PLAKJES BLADERDEEG

1 KG RABARBER

200 G SUIKER

200 G BOTER

15 ALUMINIUM BAKJES

Tarte tatin

Zorg dat het bladerdeeg nog bevroren is. Snij de rabarber in 2 cm staafjes. Verhit boter met suiker heel rustig tot een blonde karamel. Lepel een lepeltje karamel in de aluminium bakjes en vul de bodem met staafjes rabarber. Steek rondjes bladerdeeg iets groter dan de grootte van de bakjes uit en prik er flink wat gaatje in met een vork. Bedek de rabarberbakjes met de bladerdeeg en druk de randen aan. Bak de tarte tatins 20 minuten af in een oven van 200°C. Haal de bakjes uit de oven en snij de randen los. Laat afkoelen tot handwarm en stort de tarte tatins op de borden.

YOGHURTMOUSSE

300 G YOGHURT

75 G SUIKER

2 BLAADJES GELATINE (7 GRAM)

150 G SLAGROOM

Yoghurtmousse

Week de blaadjes gelatine (als je blaadjes gebruikt). Verwarm een beetje yoghurt en los de gelatine erin op. Roer er de rest van de yoghurt door. Laat 30 minuten opstijven in de koeling. Klop de slagroom stijf en spatel door de yoghurt. Laat opstijven in de koeling tot gebruik.

RABARBERCHIPS

2 STENGELS RABARBER

100 G SUIKER

100 G WATER

Rabarberchips

Snij plakjes van 10-12 cm van de rabarber met behulp van een dunschiller. Breng water met suiker aan de kook en roer tot de suiker opgelost is. Leg de plakjes los van elkaar op een stuk bakpapier en kwast ze in met de siroop. Droog de plakjes tot krokant in een oven van 90°C.

Eindbewerking en presentatie

Leg een tarte tatin midden op de borden. Plaats een quenelle yoghurtmousse tegen de taartjes. Versier met rabarberchips.

WE DRINKEN ERBIJ:

Moscato Rosa Di Monte Torre
Producent: Azienda Agricola Gorgo

Het fris-zoete nagerecht zou een ware puzzeltocht naar de juiste wijn opgeleverd hebben als we niet toevallig tegen deze Moscato Rosa aan waren gelopen.

Beter kun je je niet bedenken bij dit gerecht. Ook uit Veneto

De wijngaarden waar de druiven voor deze Rosa Monte Torre vandaan komen liggen in het zuidelijke deel van Veneto.

Deze rozenmuskaat is een van de vele varianten van de muscat druif. Het wordt voornamelijk in Noordoost Italië verbouwd onder de naam moscato rosa of rosenmuskateller, omdat het heel karakteristieke rozen aroma's heeft. Het is geen gemakkelijke druif, mede omdat het door moeilijke bestuiving weinig volle trossen voortbrengt. De opbrengst is daardoor extra laag. Door te kiezen voor een wat hogere ligging op de Monte Torre heuvel (ca. 130 m boven de zeespiegel) verkrijgt men overrijpe en bijzonder aromatische druiven die een heel aangename, harmonieuze en mild frisse wijn geven.