



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu april 2010

Soep van oestermelk en boekweit blini
Olivier Roellinger

Gnocci met langoustines
Joel Robuchon

Stoofpot van gelakt varken uit de Vogezes
Jean Yves Schillinger

Krokantjes van ananas, roze-peperijs en ananassalade
Jacob Jan Boerma

ex Larousse Gastronomique

Soep van oestermelk en boekweitblini met viseitjes

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

BLINI

75 GR BOEKWEITMEEL
25 GR HARDE BLOEM
4 GR ZOUT
50 GR GEDROOGDE AARDAPPELPUREE
3 GR VERSE GIST
75 GR BIER
100 GR WATER
40 GR BOTER
1 EI

SOEP

3 UIEN
1,5 PREI
¼ BOS BLADPETERSELIE
¼ BOS BIESLOOK
2 DL ZOETE WITTE WIJN
5 DL KIPPENBOUILLON
2,5 DL MELK

MIREPOIX

3 WORTELTJES GROEN VAN 1 PREIEN

45 OESTERS

1 POTJE ZALMEITJES
1 POTJE HARINGEITJES

WE DRINKEN ERBIJ:

PICPOUL DE PINET

Boekweitblini

Zeef het meel en zout in een kom. Klop in een andere kom de aardappelpuree met gist, bier en water glad. Roer het bloemmengsel erdoor en laat 2 uur afgedekt op kamertemperatuur rusten. Roer eenmaal om na 1 uur. Klop de gesmolten boter en eierdooier door het gistmengsel. Klop het eiwit stijf en vouw het door het beslag. Bak er blini's van in een koekenpan met antiaanbaklaag (eventueel in een ring).

Oesters

Maak de oester open en vang het vocht op. Zeef het vocht twee keer en bewaar de oesters in de koeling.

Soep

Fruit de gesnipperde ui en prei in wat boter. Voeg gesneden peterselie en bieslook toe en fruit heel even mee. Blus af met het oestervocht en zoete wijn en kook in. Voeg kippenbouillon toe en laat 20 minuten trekken. Zeef de soep, voeg melk toe en laat nog minstens 20 minuten op 80°C staan.

Mirepoix

Snijdt de wortel en preigroen in zeer kleine mirepoix.

Eindbewerking en presentatie

Leg een klein lepeltje rode en zwarte viseitje op ieder blini. Doe de oesters en mirepoix 1 minuut in een ander pannetje in een beetje soep om op te warmen. Verdeel alles over de verwarmde borden en leg een blini midden in de soep. Serveer de hete soep in de borden aan tafel.

Handdoeken:

Natte handdoeken (vooral gebruikt bij het oesters openen) **altijd** eerst te drogen ophangen **boven** de wascontainer.

Gnocci met langoustines

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

45 LANGOUSTINES

LANGOUSTINEFOND

KOPPEN EN PANTSERS VAN
LANGOUSTINES

2 SJALOTTEN

OLIJFOLIE

2 DL WITTE WIJN

2 LT WATER

150 GR BOTER

GNOCCI

600 GR BLOEMIGE
AARDAPPELEN

8 EL GERASPTE
PARMEZAANSE KAAS

1 EI

½ TL ZOUT

½ TL ZWARTE PEPER

175 GR GRIESMEEL

PREI

8 PREIEN

BROOD

2 PIDES

WE DRINKEN ERBIJ:

BOURGOGNE

HAUTES-CÔTES DE NUITS

Langoustinesaus

Haal het vlees heel voorzichtig uit de staarten van de langoustines. Bewaar ze in de koeling. Stamp de koppen fijn en zet aan met sjalotten in wat olijfolie. Voeg water toe en laat 15 minuten trekken. Zeef de langoustinebouillon en kook in tot de helft. Monteer met blokjes boter.

Gnocci

Kook de aardappelen in de schil in gezouten water. Laat ze afkoelen en pel ze; pureer ze door een pureerknijper in een gelijkmatige laag in een gastronom bak. Laat 15 minuten helemaal afkoelen. meng daarna de kaas, ei, zout en peper. Als het gemengd is griesmeel toevoegen en kneden tot een elastische bal. Verdeel het deeg in 4 stukken en rol uit tot vingerdikke rollen. Snijd de rollen in 3 cm stukjes. Vorm er gnocci van door er met een vork ribbels in te duwen.

Prei

Snijd de prei in de lengte doormidden (alleen wit en binnenste bladeren). Snijd ze vervolgens in de lengte in lange repen. Smelt 50 gr boter in een pan. Doe de prei erbij en net zoveel water dat het net onderstaat. Kook het op hoog vuur geheel in.

Eindbewerking en presentatie

Verhit een koekenpan op halfhoog vuur. Bak de langoustines in 2-3 minuten net gaar. Kook de gnocci gaar in ruim kokend water. Doe een pluk prei op een voorverwarmd bord. Leg de langoustines en gnocci erop en schep de saus eroverheen.

Zet de gesneden pides op de tafels.

Stoofpot van gelakt varken uit de Vogezes

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

VARKEN

2 KG UITGEBEEND

VARKENSMIDDEL

2 SCHENKELS

MIREPOIX

200 GR UI

200 GR WORTELEN

10 G OREGANO

10 GR TIJM

10 GR BONENKRUID

10 GR SALIE

10 GR KORIANDERPOEDER

5 GR NOOTMUSKAATPOEDER

150 GR ACACIAHONING

3 DL SHERRY AZIJN

1,5 L KALFSFOND

UIEN

1 KG KLEINE UITJES

POMPOEN

1 FLESPOMPOEN

CANNELLONO

3 STRONKEN PAKSOI

1 BOSPEEN

750 GR HARICOTS VERTS

AARDAPPELEN

1,5 KG AARDAPPELEN

150 GR BLUE BAND

1 BOS BLADPETERSELIE

WE DRINKEN ERBIJ:

BRONZINELLE

Begin zeer bijtijds met het vlees!

Varken

Braad alles bruin in een braadpan met wat olie. Haal het vlees uit de pan en laat de mirepoix daarin zweten. Voeg honing toe en laat nog eens 3 minuten bakken. Blus af met azijn. Leg de stukken vlees weer in de pan en voeg zoveel fond toe dat alles net onder staat. Breng aan de kook en doe het over in de oven van 85°C. Laat het vlees in 3 uur garen. Verwijder de stukken vlees en laat het stoofvocht inkoken tot bijna stroopdikte. Verwijder het buikvet van de rug. Portioneer het vlees en doe terug in de saus. Schep het voorzichtig om zodat alle vlees bedekt wordt door de saus.

Pompoenpuree

Snijd de pompoen in stukken en kook gaar in gezouten water. Pureer in de Magimix met een klont boter en wat kookvocht tot een egale dikke puree. Breng op smaak met peper en zout.

Uitjes

Maak de uitjes schoon en fruit ze rondom bruin in olie. Breng op smaak met zout.

Cannellono

Schil de bospenen en snijd ze in stafjes ter grootte van de haricots verts. Kook de worteltjes en haricots gaar in gezouten water. Blancheer de paksoi bladeren een tel in kokend water. Doe gelijk over in ijswater. Dep de bladeren droog en snijd eventueel de nerf eruit. Vul de paksoi bladeren met wat wortel en haricots en rol op tot een cannellono. Doe ze over in een beboterde gastronormbak. Maak 15 cannelloni.

Peterselieaardappelen

Schil de aardappelen, snijd ze in staafjes en tourneer ze. Kook ze bijna gaar in gezouten water (5 minuten). Smelt de Blue Band in een pan en doe de aardappeltjes erbij. Laat op niet te hoog vuur goudbruin bruisen. Giet af en bedek ze met gehakte peterselie.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm alle ingrediënten in de oven op 275°C. Verdeel de stukken vlees met saus over de borden. Leg er een cannellono naast en wat aardappelen. Decoreer met de uitjes.

Krokante ananas met roze-peperijs

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

ROZE PEPERIJS

½ LT MELK

½ LT SLAGROOM

260 GR SUIKER

1 MESPUNT STABILISATOR

3 EIERDOOIERS

20 GR ROZE PEPER

Roze pepenijs

Breng melk, slagroom, suiker en stabilisator aan de kook tot de suiker is opgelost. Roer de dooiers los en giet al roerend de hete vloeistof erop. Zeef het room mengsel en laat afkoelen. Roer de peperkorrels door een zeef zodat de schilletjes erdoor gaan. Voeg de schilletjes bij de vloeistof en draai er ijs van.

ANANAS SALADE

1 ANANAS

4 EL HONING

10 BLAADJES BASILICUM

Ananassalade

Snijd de schoongemaakte ananas in kleine brunoise. Breng op smaak met honing en fijngesneden basilicum. Gebruik de helft voor de salade en de andere helft voor de krokantjes.

ANANASKROKANTJES

15 VELLEN FILODEEG

GEKLAARDE BOTER

Ananaskrokantjes

Snijd de vellen filodeeg in vierkanten van 10 bij 10 cm. Smeer ze in met geklaarde boter. Leg een eetlepel ananassalade midden op 2 vellen. Maak een pakketje door de zijkanten op te vouwen. Zorg dat het goed afsluit. Leg de pakketjes op bakpapier met de vouwzijde naar beneden. Bak ze krokant en goudbruin in de oven van 250°C.

PEPEROLIE

1 DL ZONNEBLOEMOLIE

1 EL ROZE PEPERKORRELS

Roze peperolie

Stamp de roze peperkorrels fijn in een vijzel. Roer de peper door de olie en laat trekken tot gebruik.

WE DRINKEN ERBIJ:

LA CALIERA

Eindbewerking en presentatie

Leg een eetlepel ananassalade op een bord. Doe er een warm krokantje op. Leg een bolletje pepenijs hiernaast. en druppel hier en daar wat peperolie op.



Domaine des Lauriers, Pays d'Oc, Picpoul de Pinet

Het Domaine des Lauriers is begonnen in 1969 met de koop van de eerste wijngaarden. Alleen de beste gronden werden gekozen, daarom grenzen de wijngaarden niet aan elkaar, maar liggen verspreid. Op de wijngaarden waar de rode aarde de kiezels bedekt gedijt de Picpoul het best. In de jaren 90 is de wijnmakerij geheel gemoderniseerd. De gisting is temperatuur gecontroleerd. De Picpoul wordt opgevoed op bordeaux-vaten van de hoogste kwaliteit. De Picpoul is een uitgelzen wijn bij oesters, door zijn zilte en citroenachtige tonen.

Domaine Cornu

Het Domaine Cornu zit al meer dan vier generaties in Magny les Villers een plaatsje naast Nuits-Saint- Georges. De wijnen zijn terroir getypeerd. De Bourgogne Hautes- Cotes de Nuits is vooral gemaakt op elegantie niet op kracht . Zacht fruit in combinatie met een zwoele mineralige afdronk.

Château St. Martin de la Garrigue

Het Ch. St. Martin de la Garrigue is gelegen tussen Bezier en Montpellier temidden van 50 ha wijngaarden. Een mediterrane pijnbomenbos begrenst het werkelijk schitterende Château met zijn renaissance voorgevel. Hier maakt men een groot aantal cépages-wijnen, die later worden geassembleerd tot de verschillende cuvées. De modernste technieken ondersteunen het vakmanschap van de wijnmakers Jean-Claude Zabalia en Gregory Guida.

De Bronzinelle is de top Cuvée van het Domaine. In de fles tref je Syrah, Grenache en Mourverdre. De klassieke Rhône-druiven. Een combinatie van kracht en elegantie.

Borgo Maragliano, Loazzolo Asti

De Borgo Maragliano ligt op een hoogte van 450 meter boven de zeespiegel op een natuurlijk terras in de Langhe in het hart van Loazollo. De zeewind heeft hier een gunstige invloed op de rijping van de druiven. De 15 ha wijngaard bestaat uit kalk- kleigrond. Borgo Maragliano maakt gebruik van de modernste apparatuur om zijn wijnen te maken.

De **Moscato Caliera** wordt gemaakt van 100% Moscato Bianco di Canelli. De druiven worden zeer rijp geplukt en zacht geperst. Vervolgens wordt de temperatuur van de most onmiddellijk op 0° C gebracht om de gisting niet te laten beginnen. De wijn wordt gefilterd en in afgesloten tanks opgeslagen. Hier wordt de temperatuur opgevoerd naar 15° C en begint de gisting, todat een alcoholgraad van 5,5% is bereikt. Dan wordt de temperatuur weer naar beneden gebracht om de gisting te stoppen.

Op de neus heerlijk fris met bloemenaroma's zoals acacia en geconfijt fruit. In de mond licht een zachte mousse. Door zijn lage alcoholgraad lekker verfrissend

Wijnen komen van De Logie, Beethovenstraat 27, Amsterdam info@delogie.nl

