



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu september 2010

Gegrilde aardbei

Kwartelei ravioli

Coquilles met prei

Sous-vide Kemper landhoen met morieljes

Rabarbertorentje met vanille mascarpone

Gegrilde aardbei

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

AARDBEI

15 GROTE AARDBEIEN

Aardbeien

Snijd het kroontje van de aardbeien en snijd ze daarna doormidden.

SALSA

15 KLEINE AARDBEIEN

10 SPRIETEN BIESLOOK

1 EL AMANDELOLIE

Salsa

Snijd de aardbeien in piepkleine brunoise. Snijd de bieslook in kleine ringen. Laat de bieslook apart staan tot de eindbewerking.

VANILLEOLIE

1 VANILLESTOKJE

50 ML MAÏSKIEMOLIE

Vanilleolie

Neem van het dessert een vanillestokje (zonder merg) en snijd dit doormidden. Doe het stokje in de olie en verwarm 30 minuten op 70°C.

SAUS

2 DL PEDRO XIMENES

SHERRY

Saus

Kook de Pedro Ximenes sherry in tot beetje stroperig. Niet te ver laten inkoken. (tot ongeveer de helft) anders verbrandt het.

1 HANDOL GESCHAAFDE

AMANDELEN

Amandelen

Rooster het amandelschaafsel in een droge anti-aanbak pan goudbruin. Let op dat het niet verbrandt.

50 GR PARMEZAANSE KAAS

1 BAKJE RUCOLA CRESS

Eindbewerking en presentatie

Verwarm anti-aanbakpan tot zeer heet. Bestrijk de plaat met een beetje olijfolie. Als de olie damp, grill de aardbeien 30-40 seconden op de snijzijde. Haal ze voorzichtig van de plaat.

Roer bieslook voorzichtig door de aardbeien brunoise. Voeg een eetlepel vanille- en amandelolie toe. Aan de salsa.

Leg een lepeltje salsa in een kombord. Verkruimel een theelepel amandelschaafsel over de salsa. Schenk een theelepel PX saus rondom de salsa. Leg twee aardbeihelften op de salsa met de snijkant naar boven. Garneer met schaafsel van Parmezaanse kaas. Leg enkele blaadjes cress op het geheel.

WE DRINKEN ERBIJ:

WIRRA WIRRA

MRS. WIGLEY

Kwarteleiravioli

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

RAVIOLI

300 GR BLOEM

3 EIEREN

VULLING

600 GR RICOTTA

2 EL OLIJFOLIE

1 HANDVOL KERVEL

1 HANDVOL

BLADPETERSELIE

1 HANDVOL BIESLOOK

PEPER

NOOTMUSKAAT

ZOUT

30 KWARTELEITJES

BOTERSAUS

250 GR GEZOUTEN BOTER

½ BOSSALIE

PARMEZAANSE KAAS

WE DRINKEN ERBIJ:
DOMAINE DE MONTINE

Pastadeeg

Maak pastadeeg in de Magimix door de bloem, eieren, 2 eetlepels olijfolie en wat zout tot een stevig deeg te draaien. Laat het in plasticfolie 30 minuten in de koeling rusten alvorens er pasta van te draaien.

Vulling

Roer de ricotta los met olijfolie. Breng op smaak met gehakte kervel, bieslook en peterselie, peper, nootmuskaat en zout.

Doe de crème over in een spuitzak en leg in de koeling tot gebruik.

Ravioli

Draai heel dunne vellen pastadeeg met de pastamachine. Spuit een rondje ricottacrème op een pastavel. Leg een kwarteleidooier midden in het rondje. Bestrijk de randen met wat eiwit. Leg een tweede vel pasta hierop en druk de randen goed aan elkaar. Zorg dat er geen lucht achter blijft in de ravioli. Snijd de ravioli los met een gekarteld ronde vorm. Maak 30 (of een paar meer) van deze ravioli en leg ze op een **goed** bebloemde plank.. Dek ze af met een theedoek.

Botersaus – Beurre Noisette

Smelt de boter in een pannetje en laat bruinen. Pas op dat het niet verbrandt. Haal het van het vuur af. Proef op smaak.

Salieblaadjes

Pluk 60 mooie salieblaadjes en bak ze krokant in een laagje boter. Let op dat ze niet verbranden. Laat ze op keukenpijer uitlekken.

Eindbewerking en presentatie

Kook de ravioli in ruim en gezouten water 1½ minuut. Haal ze voorzichtig uit het water en leg er twee op een voorverwarmd bord. Gebruik een spatel. Lepel er wat botersaus over en garneer met salieblaadjes en geschaafde Parmezaanse kaas.

Coquilles met prei

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

PREI

15 DUNNE PREIEN

COQUILLES

30 VERSE COQUILLES IN
SCHELP

KREEFTENMAYONAISE

1 TL KREEFTEN EXTRACT

1 EI

1 EL MOSTERD

2 EL WITTE WIJN AZIJN

3 DL MAÏSKIEMOLIE

HAMPOEDER

100 GR GEKOOKTE HAM

BIESLOOKOLIE

½ BOS BIESLOOK

2 DL OLIJFOLIE

GARNERING

1 BAKJE GROENE SHISO
CRESS

1 BAKJE PURPER SHISO CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

VIÑA SOMOZA

Prei

Maak de prei schoon en snijd het wit in staven van 10 cm. Doe de stukken prei over in vacuümzakken (4 per zak) met een klontje boter en wat zout. Trek vacuüm met de vacumeermachine en gaar de prei 60 minuten op 85°C in de sous-vide.

Coquille

Haal de coquilles uit hun schelp en maak ze schoon. Kruid ze met zout en peper en wrijf ze in met olijfolie. Zet ze in de koeling tot gebruik.. 10 minuten voor het serveren de coquilles in hete olie goudbruin bakken aan een kant.

Kreeftenmayonaise

Maak de mayonaise in de Magimix. Voeg telkens een beetje kreeftenextract toe tot het op smaak is.

Hampoeder

Droog de plakken ham in de oven op bakpapier. Verkruimel het tot een fijne poeder in de Magimix (of vijzel).

Bieslookolie

Pureer de bieslook kort met olijfolie in de Magimix. Wrijf direct door een fijne zeef. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de hampoeder over de preistukken. Leg er blaadjes cress op. Smeer met behulp van een paletmes een eetlepel mayonaise uit aan een kant van het bord. Druppel wat bieslookolie aan de andere kant van het bord. Leg de prei op de olie en de coquilles op de mayonaise.

Sous-vide Kemper landhoen met morieljes

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

HOEN

3 KEMPER LANDHOENEN
VOOR DE AVOND

FARCE

POTEN VAN LANDHOEN
100 GR GEWEEKTE
MORIELJES

3 DL GEVOGELTE
BOUILLON

4 EIDOOIERS

AARDAPPEL ALLUMETTES

1 KG AARDAPPELEN

MAÏS

2 KOLVEN SUIKER MAÏS
2 EL BOTER

MORIELJESAUS

GEWEEKTE MORIELJES (ZIE
BIJ FARCE)

PORT

3 DL JUS DE VEAU

ROOM

SPINAZIE

2 KG SPINAZIE

2 SJALOTTEN

15 KWARTELEITJES

MALDON ZOUT

Landhoen ballotine

Ontbeen het hoen. Sla de filets dun. Smeer de farce op de filets en maak hiervan een worst. Kruid het met zout en peper – breng hoog op smaak - en rol strak in vershoudfolie. Het moet een mooie rol worden. Vacumeer en gaar ze in de stoomoven van 60°C in ca. 120 minuten.

Farce

Wel de morieljes in port en gevogeltebouillon. Verwarm het tot het net niet kookt en laat 30 minuten staan. De helft van de morieljes is voor de ballotine en de andere helft is voor de saus. Maak een farce in de Magimix van de bouten, eidooiers, morieljes en wat weekvocht. Breng op smaak met zout en peper.

Aardappel allumettes

Schil de aardappels en snijd in luciferhoutjes. Spoel goed af en dep droog met een theedoek. Frituur in porties op 160°C tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en zout ze.

Maïs

Snijd de korrels van de kolven met een koksmes. Doe de maïskorrels in een vacumeerzak samen met een klont boter en wat zout. Vacumeer en gaar 30 minuten in de sous-vide samen met de prei op 85°C.

Saus

Maak een saus van het weekvocht, de morieljes, port, jus de veau en room. Monteer het met wat klontjes koude boter.

Spinazie

Verwijder de harde steeltjes en was de spinazie. Bak de spinazie op met gesnipperde sjalotten. Breng op smaak met zout en peper. Bak 15 kwarteleitjes kort zodat de dooiers nog zacht blijven. Strooi wat Maldon zout over de eitjes.

WE DRINKEN ERBIJ:
BLAUFRÄNKISCH

Eindbewerking en presentatie

Snijd de ballottine in plakken. Verdeel de saus over de verwarmde borden. Leg drie plakken ballottine midden op het bord. Strooi wat mais korrels over de plakken heen. Doe wat spinazie in een kleine steker en leg er een kwarteleitje op. Plaats wat aardappellucifers naast het geheel.

Fond

Maak van de karkassen en afsnijdsels van de hoenders en (afsnijdsels) van groenten een fond. Je kunt evt. ook de eierschalen van de kwartels toevoegen.

Laat overnacht afkoelen op het fornuis (zonder gas).

Pim zal de volgende dag de fond zeven en portioneren.

Rabarbertorentje met vanille mascarpone

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

RABARBER SLIERTEN

3 STENGELS RABARBER

1 LT WATER

1 KG SUIKER

FILODEEG

6 VELLEN FILODEEG

GESMOLTEN BOTER

SUIKER

MASCARPONE CRÈME

½ LT SLAGROOM

10 CM VERSE GEMBER

2 VANILLESTOKJES (VAN
VOORGERECHT)

SUIKER

500 GR MASCARPONE

RABARBER

5 STENGELS RABARBER

RABARBERSAUS

3 STENGELS RABARBER

½ BAKJE AARDBEIEN

50 GR SUIKER

MUNTSAUS

1 BOS MUNT

250 SUIKER

125 ML WATER

1 POT GEMBERBOLLEN

WE DRINKEN ERBIJ:

WIRRA WIRRA

MRS. WIGLEY

Rabarber

Was de rabarberstengels en snijd ze in stukken van 15 cm. Met een dunschiller of kaasschaaf lange slierten rabarber maken. Maak 4 slierten per persoon. Kook het water en suiker tot de suiker is opgelost. Leg enkele slierten rabarber in de stroop en laat maximaal 1 minuut koken. Haal ze er direct uit en laat wat afkoelen. Haal zo veel mogelijk stroop af van de slierten door ze tussen je vingers te halen. Leg ze op bakpapier. Herhaal voor alle slierten. Droog de slierten 30 minuten in een oven van 100°. Breng de temperatuur terug tot 50° en laat helemaal drogen tot knapperig. Pas op dat ze niet verbranden. Haal ze van het papier voordat ze helemaal afgekoeld zijn, anders breken ze.

Filodeeg

Leg een vel filodeeg op een snijplank. Kwast het in met gesmolten boter. Strooi er een beetje suiker over en leg een tweede vel erop. Kwast deze ook in met boter en strooi er suiker over. Leg er een derde vel op en druk het geheel enigszins aan. Snijd het in 5 cm vierkanten. Maak 3 vierkantjes per persoon. Bak het filodeeg goudbruin in een oven van 180°C in ongeveer 5 minuten.

Mascarponecrème

Schil de gember en snijd in julienne repen. Doe het samen met de room in een pannetje en breng aan de kook. Haal het van het vuur en laat 15 minuten trekken. Zeef de room en klop lobbij samen met het merg van de vanillestokjes van het voorgerecht. Breng op smaak met een paar eetlepels suiker. Klop er de mascarpone door tot een dikke crème. Doe het mengsel over in een spuitzak en laat opstijven in de koeling.

Rabarber

Was de rabarber en snijd in stukjes van 3 cm. Breng de stukjes over in een pan met de overgebleven stroop van de rabarberslierten. Kook de stukjes ongeveer 3 minuten tot zacht.

Rabarbersaus

Snijd rabarberstengels fijn en doe ze samen met de aardbeien en suiker in een pannetje. Laat dit 20 minuten pruttelen zonder in te dampen. Pureer de saus in de Magimix en zeef het mengsel.

Muntsaus

Blancheer de muntblaadjes in gezouten water en breng direct over in ijswater. Kook het water en suiker in tot stroop en laat afkoelen. Doe de stroop met de uitgeknepen muntblaadjes in de Magimix en draai 5 minuten tot een egale groene saus. Laat de saus trekken tot gebruik en zeef hem.

Eindbewerking en presentatie

Snijd 10 bolletjes gember in heel dunne plakjes. Spuit een knikker crème midden op ieder bord. Verdeel de rest van de crème over de filodeeg vierkantjes. Druk een stukje rabarber in de crème op ieder vierkantje. Plaats een vierkantje op de crème midden op het bord. Maak een torentje door nog twee vierkantjes voorzichtig erop te drukken. Leg een dun plakje gember naast ieder vierkant. Gebruik dit plakje om de rabarberslierten omhoog tegen het torentje tegen te houden. Het resultaat moet er als een wigwam uitzien. Verdeel de rabarbersaus eromheen en druppel daar wat muntsaus naast.



Mrs. Wigley Moscato Wirra Wirra

McLaren Vale, South Australia

Voor het eerst in de geschiedenis van de CCA beginnen we met een wijn, waarmee ook de maaltijd wordt afgesloten!!!

De Moscato van Wirra Wirra is uitstekend geschikt voor zowel het voor- (gegrilde aardbei) als nagerecht (rabarbertorentje). Drink hem wel goed gekoeld. (en in alcoholpercentage is deze wijn zeer gemnatigd, dus geniet ervan!

Druivenras(sen): Red Frontignac muscat 55-60%, White Frontignac muscat 35-40%
De Wirra Wirra Cellars werden aan het einde van de 19e eeuw opgericht door de in 1864 geboren Robert (Bob) Strangways Wigley, een markant figuur en beroemde cricket speler uit McLaren Vale's. De Aboriginal naam 'Wirra Wirra' betekent 'tussen de gombomen'.

Mrs. Wigley was de naam van een lieve poes die jarenlang in de kelders Van Wirra Wirra leefde. De gelijknamige wijnen zijn een eerbetoon aan haar jeugdige, levendige, speelse, liefdevolle en betrouwbare karakter. De druiven komen voornamelijk van McLaren Vale, met aanvullingen uit New South Wales en Riverland.

De wijn wordt gemaakt zoals een Moscato d'Asti, dus de gisting wordt stopgezet waardoor een laag alcoholpercentage en wat restzoet; het koolzuur is ook natuurlijk en wordt op tank verkregen waarna de flessen onder tegendruk worden gebotteld.

Licht strogeel met een zalmkleurig zweempje. Verrukkelijk 'muscat' neus, met aroma's van zomerbloemen, muskus, sinaasappelschil en zomerbessen. In de mond een schaalje Turks fruit en zomerbessen. Zeer goed evenwicht tussen de frisse zuurgraad, het lage alcoholgehalte, het zoetige fruit en de levendige zachtbruisende prikkel op de tong.

Serveren: 8-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit het lekkerst.

Gourmandises Domaine de Montine

Coteaux du Tricastin Blanc AOC, Frankrijk

Druivenras(sen): marsanne, roussanne, clairette, viognier, grenache blanc en bourboulenc.
Domaine de Montine is gevestigd in Grignan, in het Drôme Provençale gebied. De wijngaarden liggen op twee types bodem, een bestaand uit kalk en klei met veel stenen, het andere uit zandgronden.

Alle wijnen van het domein ondergaan een gisting in RVS tanks met temperatuurcontrole, hier 18-20°C gedurende 15 dagen.

Prachtige, fonkelende licht strogele kleur. Frisse en levendige neus, met vluchtige aroma's van zomers fruit. Fris in aanzet, vol en iets vettig op de tong, met nuances van citrus en

exotisch fruit, ondersteund door een fijne mineraliteit. Zuivere, citrusfrisse finale.
Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 2-3 jaar na de oogst in het jeugdige fruit drinken.

Viña Somoza Selección Sobre Lias

godello 100%

Uit de regio Valdeorras, aan de grens tussen Galicia en León. De wijnranken voor deze wijn groeien op heuvelflanken langs de rivier Sil. De bodem bestaat uit een rijke bovenlaag op een ondergrond van leisteen. Er heerst een mediterraan-continentaal microklimaat met sterke oceanische invloeden. Hier valt de kleinste hoeveelheid neerslag in heel Galicia. De temperaturen zijn mild, 8-25°C. Perfecte omstandigheden voor het produceren van wijn.

Vinificatie (wijnbereiding): Sinds 2002 beschikt Viña Somoza over nieuwe wijnkelders met geavanceerde vinificatie apparatuur: Alles gebeurt onder supervisie van de bekende oenoloog Fernando González, grote kenner en promotor van de godello druif. Deze topwijn van Viña Somoza is een ware vertolker van zijn terroir. Doordat het op zijn fijne bezinksel in eikenhouten vaten is gegist en opgevoed, bezit de wijn meer structuur en mineraliteit, zonder daarbij zijn karakteristieke frisheid te verliezen.

Elegante citroengele kleur. Levendig frisse neus met fruitige, florale en minerale nuances. Complex en verkwikkend in de mond, fantastische concentratie van zuiver fruit (witte perzik, bessen), kamperfoelie en romige mineraliteit. Uitstekend evenwicht. Serveren: 10-12°C.

Blaufränkisch van Heinrich

De wijngaarden van Gernot Heinrich liggen in Gols, Neusiedlersee, tussen het beroemde meer en de grens met Hongarije. In de directe omgeving van het wijnhuis bevinden zich de vier bekende percelen van Heinrich.

de druiven voor deze wijn worden met de hand geplukt en in de wijngaard al streng geselecteerd. Bij aankomst in de wijnkelder volgt een tweede selectie. Gebruik van zwaartekracht in plaats van pompen, gisting in RVS tanks bij 28-32°C, 2-3 weken extra inweking, malolactische gisting in de RVS tanks, opvoeding in gebruikte houten gistingkuipen en 2 jaar oude barriques. Circa 1,5 jaar na de oogst gebotteld en afgesloten met een Vinolok glasstopper.

Met de opwarming van onze planeet toont deze wijn van het typische Burgenland druivenras blaufränkisch een bijna 'mediterraan' karakter. Kruidige neus met hints van specerijen en gegrilde peper, gevolgd door een overvloed aan rijp fruit, in het bijzonder rode en zwarte bessen en kersen. In de mond fris van aanzet, verleidelijk fruit, mondvullend, met rijpe tannines en een elegante structuur. Lange, brede en diepe, zeer aromatische finale. Serveren: licht gekoeld 16-18°C, iets frisser in de zomer. Bewaren: zeker enkele jaren na de oogst.

En aan het eind weer de **Mrs. Wigley Moscato Wirra Wirra**

Wijnen afkomstig van **De Gouden Ton**, Willemsparkweg, Amsterdam

