



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUES

Menu december 2010

Jon Sistermans en Rik de Jong

Soepje van witte bonen

Rillettes van fazant en notenmayonaise



Zalmterrine met gefrituurde scampi, basilicummayonaise en saffraansaus



Kabeljauwfilet met kumquatmarmelade en ravioli van krab



Rouleau van fazant met zuurkool, eendenlever en bloedworst



Soep van Talegiokaas met bleekselderij en hazelnoten



Chocolade gebak, gepocheerde peer, ijs van karamel en saus van advocaat



Soepje van witte bonen

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

WITTE BONENSOEP

1 L KIPPENBOUILLON

250 G WITTE BONEN

0,5 DL CRÈME FRAÎCHE

50 GR EENDENLEVER,
AFSNIJDESEL VAN HET
HOOFDGERECHT

2 EL BALSAMICO AZIJN

1 TAKJE TIJM

½ BOL KNOFLOOK

½ UI

OLIJFOLIE

RODE WIJN AZIJN

TABASCO

SOJASOUS

BEETJE SLAGROOM

Witte bonensoep

De witte bonen, ui, tijm en knoflook gaar koken in de kippenbouillon. Wanneer de bonen gaar zijn, met de staafmixer er een gladde massa van maken en dit door een bolzeef wrijven. Opkoken en crème fraîche, eendenlever en azijn toevoegen. De eendenlever met de staafmixer glad draaien. Op smaak brengen met olijfolie, rode wijnazijn, tabasco, sojasaus en zout.

Eindbewerking en presentatie

De hete soep in de dispenser doen en in glaasjes gieten. Kleine beetjes soep met een scheutje room opschuimen met de staafmixer. Werk steeds met 2 pannen, waarbij de soep in de ene pan wordt opgeschuimd en vanuit de andere het schuim wordt verdeeld over de glaasjes.

Tegelijk serveren met de rilette.

WE DRINKEN ERBIJ:

SPÄTBURGER WEISSHERBST
2009

*De menucommissie wenst jullie allen een smakelijk eten en
heel fijne feestdagen!*





Rillettes van fazantpoten

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

GEKONFIJTE

FAZANTPOTEN

6 FAZANTPOTEN

1 BLAADJE LAURIER

1 TAKJE TIJM

1 TAKJE ROZEMARIJN

5 JENEVERBESSEN

4 TENEN KNOFLOOK

½ LT GANZENVET

1 EL KLEURZOUT

RILETTE

FAZANTPOTEN PLUKSEL

3 EL AUGURKEN

2 EL ZILVERUITJES

150 GR EENDENLEVER (VAN
HOOFDGERECHT)

1 SJALOT

2 EL GEHAKTE PETERSELIE

2 EL GEHAKTE BIESLOOK

JUS DE VEAU

COGNAC

AMORA MOSTERD

ZOUT EN PEPER

NOTENMAYONAISE

2,5 DL WALNOTENOLIE

1 EIGEEL

1 SCHEUT AZIJN

1 EL MOSTERD

TABASCO

ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:

SPÄTBURGER WEISSHERBST
2009

DIT IS DEELS EEN ESTAFETTE GERECHT

Gekonfijte fazantpoten = estafette

Maak de fazantpoten schoon. Haal het vel eraf en doe over in een pannetje. Zeef het ganzenvet van de vorige avond en gebruik het opnieuw. Doe de kruiden erbij en zet alles onder in ganzenvet. Laat de poten in 2 uur garen in een oven van 90°C. Zet weg voor de volgende brigade. Het ganzenvet kan 3x gebruikt worden.

Rilette

Snijd de augurken, zilveruitjes en sjalotten fijn. Pluk de fazantpoten. Maak de eendenlever schoon en verdeel in blokjes. Meng de geplukte poten met de leverblokjes en voeg beetje bij beetje de hete jus de veau toe. Kijk naar de hoeveelheid! Het moet nat zijn maar niet vloeibaar. Roer de rest van de ingrediënten door de massa en breng op smaak met mosterd, cognac en zout en peper. Serveer op koele kamertemperatuur, dus niet uit de koeling.

Walnotenmayonaise

Meng eigeel, mosterd en azijn in een beker. Voeg langzaam walnotenolie toe en breng op smaak met tabasco en zout.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de rilette over de bordjes. Doe er een toefje mayonaise op.





Zalm terrine met gefrituurde scampi

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

GEROOKTE ZALM

1 ZALMZIJDE
500 GR ZOUT
250 GR SUIKER
10 JENEVERBESSEN
10 ZWARTE PEPERKORRELS

TERRINE

4 DL CRÈME FRAÎCHE
2,5 DL VISBOUILLON
20 GR GELATINE
½ BOS BIESLOOK
WORCHESTERSHIRE SAUS
TABASCO
6 EIEREN
10 GROENE ASPERGES

GARNALEN

15 GARNALEN 16/20
200 GR TEMPURA BLOEM
VLEUG KERRIE
BLOEM
FRITUUROLIE

SAFFRAANSAUS

20 DRAADJES SAFFRAAN
1 DL VISBOUILLON
200 GR BOTER

DIT IS DEELS EEN ESTAFETTE GERECHT

Gerookte zalm = estafette

Controleer de zalm op graten. Snijd de wangen bij en eventueel de vingraat aan de bovenzijde. Vijzel de peperkorrels en jeneverbessen en maak een pekelmengsel van de kruiden met zout en suiker. Wrijf de zalm in met de pekel, dek af met plasticfolie en laat in de koeling pekelen voor de volgende avond. Deze zijde is dus voor de volgende brigade!

Spoel de zijde schoon en dep droog. Stook de rookoven op tot deze rook afgeeft. Rook de zalm nu 5 minuten van het vuur af en laat daarna verder afkoelen in de rookoven.

Terine

Breng de crème fraîche en visbouillon aan de kook. Voeg de geweldige gelatine blaadjes toe en los ze op. Breng op smaak met Worcestershire saus, tabasco en eventueel een beetje Pernod. Kook de eieren en snijd ze in vieren. Blancheer de asperges en doe ze over in ijswater. Snijd de bieslook fijn.

Haal het vel van de zalm af. Snijd een dunne plak over de lengte van de zalm welke gebruikt wordt als afdekking van de terrine. De overgebleven zalm in dikke banen snijden. Plasticfolie in de terrinevorm doen. Haal de getrancheerde zalmplakken door het crème fraîche mengsel en bekleed de wanden van de terrine ermee. De terrine opvullen met de resterende ingrediënten (asperges in de lengte halveren) en zalmstukken en af en toe wat gelei toevoegen. Afdekken en in de koeling laten opstijven.

Garnalen

De garnalen schoonmaken. Laat de staart eraan en verwijder het darmkanaal. Bewaar ze in de koeling. Vlak voor het opdienen de tempurabloem mengen met ijswater tot een nogal dun beslag. Op smaak brengen met kerrie, zout en peper. Haal de garnalen eerst door de bloem en vervolgens door het tempurabeslag. Frituur de garnalen in olie van 180°C.





BASILICUMMAYON AISE

2,5 DL ARACHIDEOLIE

6 TAKJES BASILICUM

1 EIGEEL

1 SCHEUT VERJUS DE
PERIGORD

1 EL MOSTERD

TABASCO

ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:

SPÄTBURGER WEISSHERBST
2009

Saffraansaus

Breng de visbouillon met de saffraan aan de kook. Rustig inkoken tot deze bijna verdampt is. Klop er steeds klontjes boter door zonder dat de saus gaat koken. Voeg zoveel klontjes boter toe tot een dikke gladde saus ontstaat.

Basilicummayonaise

De basilicumblaadjes met de olie in de Magimix draaien en daarna zeven. Eigeel, azijn en mosterd in een bekken kloppen en druppelsgewijs de olie toevoegen. Op smaak brengen met zout en tabasco. De mayonaise kun je ook met de staafmixer in een smalle mengkom maken.

Eindbewerking en presentatie

De terrine in plakken snijden. Leg een plak terrine op een bord. Decoreer met saffraansaus en basilicummayonaise. Strooi iets Maldon zout over de terrine. DAN PAS het tempurabeslag maken en garnalen frituren. Leg een garnaal naast de zalm.





Kabeljauwfilet gevuld met kumquat en krabravioli

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KUMQUATMARMELADE

500 GR KUMQUATS

150 GR SUIKER

KABELJAUW

1,5 KG KABELJAUW

RUGFILET

150 GR MAANZAAD

150 GR SESAMZAAD

KRABRAVIOLI

30 JAPANSE RAVIOLI VELLEN

1 PAK KRABVLEES

3 SJALOTTEN

½ BOSJE KORIANDER

SHERRY

OLIJFOLIE

SOJASAUUS

KNOFLOOK

VERSE GEMBER

EIGEEL

ZOUT EN PEPER

DRAGON CRÈME

1 BOSJE DRAGON

5 DL VISBOUILLON

3 DL CRÈME FRAÎCHE

250 GR BOTER

AVOCADOCRÈME

2-3 RIJPE AVOCADO

10 VITAMINE C TABLETJES

SCHEUT LIMONCELLO

SCHEUT SLAGROOM

TABASCO

WORCHESTERSHIRE SAUS

Kumquatmarmelade

Kijk of er marmelade van de vorige avond over is. De kumquats halveren en opzetten in water met de suiker. Op laag vuur in 1 uur garen. Met vocht en al de kumquats in de Magimix pureren tot een homogene massa. Daarna nog door een zeef halen. Dat is wat veel voor een avond; doe de niet gebruikte marmelade met sticker in de koeling voor de volgende avond.

Kabeljauw

De huid van de kabeljauwfilet halen en in tranches snijden. De eerste snede niet geheel doorsnijden, de tweede wel, openklappen waardoor je een "vlinder" krijgt. De helft van de tranches insmeren met kumquatmarmelade en daarna een andere helft erop leggen. De kabeljauw pakjes aan een zijde door het sesam- en maanzaadmengsel halen. Leg de vis op een geoliede bakplaat met de zaadzijde naar boven. Ca. 10 min. afbakken in de combioven van 120°C. Check gaarheid. Voeg iets zout toe.

Krabravioli

Snijd de krab tot tartaar. Snipper de sjalotten en hak de koriander fijn (houd 15 blaadjes achter). Maak een mengsel van krab, sjalot en koriander. Breng op smaak met de rest van de ingrediënten.

Leg de ravioli vellen uit en bestrijk de helft met eigeel. Leg op de bestreken vellen een hoopje krab en een blaadje koriander. Leg een tweede vel bovenop de eerste en druk de lucht eruit met de handpalmen. Knijp de randen goed dicht.

Dragoncrème

De visbouillon tot ¼ laten inkoken. Voeg de crème fraîche en gesneden dragon toe en laat 30 minuten tegen de kook aan trekken. Zeef de dragon eruit en klop er de blokjes boter door tot een dikke crème. Breng op smaak met zout. Voor gebruik opschuimen.





BIETEN

1 KG GEKOOKTE BIETEN

1 SCHEUT NOTENOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

PEDRAIA 2009

Avocadocrème

Los de vitamine C tabletten op in de Limoncello. De avocado's schoonmaken en pureren in de Magimix. Voeg de rest van de ingrediënten toe en draai tot een gladde crème. Breng op smaak met tabasco en Worcestershire saus.

Bieten

De bieten schillen en schoonmaken. Hak ze in blokjes en breng op smaak met notenolie en zout. Verwarm de bietjes.

Eindbewerking en presentatie

Frituur de krabavioli goudbruin en knapperig. Doe een streep avocadocrème op een bord. Leg er een stuk kabeljauw bij en een krabavioli. Doe er een hoopje bietenblokjes bij en decoreer met dragoncrème.





Rouleau van fazant gevuld met zuurkool

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

ZUURKOOL

1 KG GESPOELDE
ZUURKOOL

3 DL GANZENVET

1 LAURIERBLAADJE

2 JENEVERBESSEN

SCHEUTJE WITTE WIJN

100 GR ZUURKOOLSPEK

50 GR KATENSPEK

FAZANT

6 FAZANTEN

500 GR GEROOKT SPEK

500 GR EENDENLEVER

200 GR BLOEDWORST

ZUURKOOL

JUS DE FAZANT

FAZANTKARKASSEN

2 UIEN

1 WINTERWORTEL

2 TENEN KNOFLOOK

2LT GEVOGELTEBOUILLON

SAUS

5 DL JUS DE FAZANT

3 DL CRÈME FRAÎCHE

1 DL SHERRY

5 EL ZAAANSE MOSTERD

250 GR BOTER

Zuurkool

Alles samen opzetten en 1,5 uur langzaam laten garen.
400 gr is voor de rouleau, de rest voor de groente garni.

Rouleau van fazant

Snijd het spek en eendenlever dun op de snijmachine.
De eendenlever terug in de koeling doen tot gebruik.
Haal de filets van het karkas en sla ze plat tussen
slagersfolie (snijd ze evt. over de lengte doormidden).
Gebruik de karkassen voor de jus de fazant. Snijd de
bloedworst in lange repen.

Leg repen spek op slagersfolie ter grootte van 4
fazantfilets. Leg 4 fazantfilets op het spek met de randen
iets over elkaar. Leg de eendenlever op de filets. Doe
daar weer filets overheen. Leg een pluk zuurkool op de
filets. Op de zuurkool de bloedworst leggen. Rol strak
op en leg in de koeling tot gebruik. Als de rol goed is
afgekoeld en stevig aanvoelt, snijd er dan plakken van
van ca. 3 cm dik. De plakken aan één zijde bakken met
het folie er nog omheen. Met gebakken zijde omhoog
op een bakplaat leggen en wegzetten tot 10 min. voor
uitgifte. Zet het vlees dan 5 min. in een oven van 180°.
Voor uitserveren het folie verwijderen!

Jus de fazant

Zet de karkassen en overgebleven poten (denk aan de
poten voor de rilette) aan in een ruime pan. Doe er de
gesneden groeten bij en laat nog een paar minuten
meebakken. Voeg de gevogeltebouillon toe en laat
inkoken tot 5 dl. Zeef de jus en gebruik het voor de
mosterdsaus.

Mosterdfazant saus

Breng de jus de fazant aan de kook. Voeg de crème
fraîche toe en laat opnieuw opkoken. Voeg de mosterd
toe en opschuimen met de staafmixer. Op smaak
brengen met sherry. Voor het opdienen de saus aan de
kook brengen en opmonteren met klontjes koude boter.





AARDAPPELS

30 RATTE AARDAPPELS

1 VANILLESTOKJE

200 GR BOTER

POMPOEN

1,5 KG FLES POMPOEN

3 STOKJES KANEEL

10 STERANIJS

1 LT WATER

1 LT NATUURAZIJN

500 GR SUIKER

KWEEPEREN

3 KWEEPEREN

5 DL WITTE WIJN

5 DL JUS D'ORANGE

3 JENEVERBESSEN

3 STUKJES FOELIE

45 GR VERSE GEMBER

3 STERANIJS

15 VITAMINE C TABLETTEN

WE DRINKEN ERBIJ:

KEUZE UIT:

SAINT ROMAIN 2009

OF PINOT GRIS 2005

Aardappels

Tourneer de aardappels en kook ze af in gezouten water. Breng 1 dl water aan de kook met het uitgeschaapte vanillestokje. Klop er telkens klontjes boter door tot een saus ontstaat. Warm de aardappels op in de saus.

Pompoen

De pompoen schoonmaken en op de snijmachine of met de dunschiller in lange dunne linten snijden. Breng water en azijn met kruiden aan de kook en giet het over de pompoenlinten.

Kweeperen

De kweeperen schillen en in schijven snijden "zonder klokkenhuis" op de snijmachine. Zet de schijven op in het vocht met de overige ingrediënten. Aan de kook brengen en in het vocht af laten koelen.

Eindbewerking en presentatie

Doe een beetje zuurkool in het midden van het bord en plaats hierop het vlees. Leg er ruim saus overheen en doe de resterende saus in kommetjes op tafel. Garneer de borden verder met een aardappel, pompoenlinten en kweeperen.





Soep van Talegio

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KAASSOEP

1,5 LT
GEVOGELTEBOUILLON
5 DL SLAGROOM
1 KG TALEGIO KAAS
300 GR BLEEKSELDERIJ

GARNITUUR

3 STENGELS BLEEKSELDERIJ
45 HAZELNOTEN
45 VERSE ZILVERUITJES
3 TOMATEN
15 GEDROOGDE ABRICOZEN

WE DRINKEN ERBIJ:
RAINWATER MADEIRA

Kaassoep

Breng de slagroom en kippenbouillon aan de kook. Voeg de gesneden bleekselderij en kaas toe. Laat zachtjes garen maar niet meer koken!. Pureer de soep en wrijf het door een zeef. Breng de soep op smaak met zout en peper.

Garnituur

De hazelnoten goudbruin branden in een droge pan. De zilveruitjes schoonmaken en blancheren. De bleekselderij in kleine brunoise snijden en rauw laten. De tomaten pliceren en in concassé snijden. De abrikozen wellen in witte wijn en fijn snijden. Probeer gelijke blokjes te maken.

Eindbewerking en presentatie

Verdeel het garnituur over de borden. Schenk hier de kaassoep over.





Chocoladetaart met peer en ijs van karamel

INGREDIËNTEN VOOR 15
PERSONEN

KARAMELIJS

450 GR SUIKER

1,5 DL WATER

6 DL MELK

4 DL SLAGROOM

200 GR EIDOOIER

1 TL SUCRO

PEER

8 COMICE PEREN

1 LT WITTE WIJN

1 KG SUIKER

1 VANILLE STOKJE

2 EL VITAMINE C

CHOCOLADETAART

400 GR BOTER

500 GR SUIKER

12 EIERN

680 GR CHOCOLADE

120 GR BLOEM

SAUS VAN ADVOCAAT

4,5 DL ADVOCAAT

1½ DL SLAGROOM

1½ DL LIMONCELLO

WE DRINKEN ERBIJ:

RIETVALLEI RED MUSCADEL
2008

Karamelijs

Maak een "drijfzand" van de suiker en water. Gebruik een grote pan zodat het vuur niet langs de randen van de pan gaat, maar onder de pan blijft. Verhit het tot een donkere karamel en deze bijna verbrand is. Laat de pan met rust en ga er niet in roeren. Voeg de melk toe. Roer tot alle karamel is opgelost. Haal van het vuur en voeg de slagroom toe en tenslotte de dooiers. Verwarm het mengsel tot het begint te binden. Let op temperatuur! Los de sucro op in een beetje water en roer het door het mengsel. Zeef en draai er ijs van in de ijsmachine. Het ijs heeft veel kou nodig, dus lang in de machine laten draaien. Laat verder opstijven in de vriezer.

Peer

Los de vitamine C op in een beetje witte wijn. Voeg de rest van de wijn toe en het doormidden gesneden vanille stokje. Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokkenhuis. Doe ze direct over in de wijn. De wijn met peren aan de kook brengen, de suiker toevoegen en van het vuur af de peren laten afkoelen in het vocht.

Chocoladetaart

Klop de boter en suiker romig. Doe een voor een de eieren erbij. Giet de gesmolten chocolade erbij. Spatel de gezeefde bloem door het mengsel. Doe het beslag over in kleine ringen met bakpapier en bak af in 50 minuten in een oven van 150°C.. Maak 8 taartjes.

Advocaatsaus

Klop de slagroom lobbig. Meng advocaat en Limoncello erdoor tot een saus.

Eindbewerking en presentatie

Leg een half taartje, een halve peer en een bol karamelijs op een bord. Schenk er wat saus over. Het ijs kan ook apart in een cocktailglas geserveerd worden.





SchäferFröhlich - Weissherbst Spätburgunder 2009 *V oor bij de terrine en de bonensoep*

"In Duitsland is er op dit moment niets spannender dan Weingut Schafer-Fröhlich", schrijft Robert Parker. Het is de meest bleke rosé die je je kunt voorstellen en dat zet je direct al op het verkeerde been. Alles behalve een verlegen wijn. Hij heeft prachtig fijn rood fruit, veel sap, karakter en is heerlijk fris. (Weissherbst mag alleen van één druivensoort, in dit geval de Duitse Pinot Noir, gemaakt worden.)

Santadi Pedraia Nuragus 2009 *V oor bij de kabeljauw*

Wijn uit Sardinië! Van een bijna totaal onbekende druif, de Nuragus, die alleen daar te vinden is. Deze jonge 'houtloze' wijn oogt gerijpt door de fonkelend gele kleur. Het is een volle droge wijn met een klein vetje. Romig, maar ook fris en opvallend in balans. Hij heeft interessante tonen van verse mediterrane kruiden, zacht geel fruit en wat limoen in de afdronk.

Bij de FAZANT twee mogelijkheden: WIT of ROOD

De klassieke WITTE: Schoffit Pinot Gris cuvée Tradition 2006

De wijnen van Bernard Schoffit behoren tot de besten van wat de Elzas te bieden heeft. De tokay pinot gris komt van wijngaarden vlakbij Colmar. De ondergrond bestaat vooral uit slib van vroegere rivieren die vanuit de Vogezen hun weg vonden naar de Rijn. De tokay van Schoffit is altijd uitbundig. Tonen van peer, meloen en rijpe abrikozen domineren de smaak.

Of ROOD: Alain Gras Saint Romain Rouge 2009

Saint Romain ligt even boven Meursault. Waar je bij de Côtes de Beaune vooral aan witte wijnen denkt, zijn de rode wijnen van Alain Gras ook een feest om te drinken! Om maar eens met de meest uitbundige, frivole te beginnen: de Saint Romain. 100% pinot noir staat aan de basis van deze wijn. Door de hogere ligging van de wijngaarden van Saint Romain is het sap een stukje frisser. Door lagere rendementen toe te passen, worden de druiven alsnog goed rijp, hetgeen een unieke combinatie van rijp, vers fruit en een heerlijke frisheid geeft. Door de druiventrossen te ontstelen, heeft de wijn minder tannines wat ertoe bijdraagt dat de wijn jong al niet te versmaden is! De wijn heeft een expressieve geur van rood fruit en kersen. In de smaakaanzet proeven we eerst wat smeltende tannines, die gevolgd worden door het heerlijk sappige rode fruit en dito frisheid. Een wijn om op 16 graden te drinken. En vroeg open maken.

Henriques & Henriques Madeira Rainwater *V oor bij de kaassoep*

Voor madeira zijn vier druivensrassen bekend: sercial, verdelho, boal of bual en malvasia in het Engels Malmsey genoemd malmsey genoemd. "De meest aangeplante druivensoort op Madeira is echter de tinta negra mole. Het is een onbekende kruising van de pinot noir, die geïmporteerd is door de familie Henriques. Hij wordt gebruikt voor drie en vijf jaar oude madeira's. Het madeira assortiment kan volgens drie categorieën ingedeeld worden: naar smaaktype, van droog naar zoet - special dry, medium dry, medium rich en full rich -, naar druivenras - sercial, verdelho, bual en malvasia -, en naar leeftijd - vijf, tien of vijftien jaar oud, of van oude vintage's. Aparte wijnen zijn de Rainwater, een delicate halfzoete aperitiefmadeira.

Rietvallei Red Muscadel 2008. *V oor bij het dessert*

Red Muscadel, oftewel rode muscat, is een druivenras waarvan gastronomisch gezien multifunctionele dessertwijn gemaakt kan worden. Zo kan deze wijn gecombineerd worden met fruit, alle soorten taart, crème brûlée, caramelijs, buitenlandse kaasjes en bovenal chocolade. Vooral dat laatste is normaal gesproken voorbehouden aan portachtige wijnen. De wijn heeft het typische rozijnenfruit en daarnaast proeven we lychee's en rozenblaadjes.

Pasteuning, Willemsparkweg 11, Amsterdam – 020-6622455

www.pasteuning.nl

