



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu juni 2024

Arpège eitje

Timbaaltje van asperges

Zwaardvis met couscous

Kreeft in een flensje

Lam met zoethout

Paris Brest

Wijnen zijn afkomstig van

De Logie

Arpège eitje

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

EIEREN

15 EIEREN

Eieren

Tik het ronde einde van eieren met de eiertikker. Laat het eiwit eruit lopen en bewaar het voor het nagerecht. Was de eierschaal van binnen voorzichtig met water. Leg de eierschaal met de dooier in een eierdoos. Maak een paar extra eieren. Maak 15 “nestjes” van aluminiumfolie.

ROOM

2 DL SLAGROOM

SHERRY AZIJN

MALDON ZOUT

Room

Klop de slagroom lobbij (niet te stijf) en breng hoog op smaak met sherry azijn en Maldon zout. Doe het over in een spuitzak. Leg in de koeling tot gebruik.

Eindbewerking en presentatie

Doe de eitjes in een pan met 5 cm kokend water (beter is met 2 of 3 pannen tegelijk te werken). Let op dat ze niet omvallen. Kook ze precies 3 minuten. Werk nu snel – maak daarom een treintje: haal ze uit het water en doe ze terug in het eierdopje. Draai een beetje zwarte peper over de dooier. Sprenkel er een theelepel gesneden bieslook over. Spuit er zoveel room over dat het eitje bijna vol is. Een paar vlokjes Maldon zout. Schenk er tenslotte een theelepel ahornsiroop over en zet het eitje in het aluminium nestje. Serveer direct.

15 TL GESNEDEN BIESLOOK

ZWARTE PEPER

15 TL AHORNSIROOP

MALDON ZOUT

WE DRINKEN ERBIJ:

GLOUGLOU appellation
VOUVRAY

Mooi begin van de laatste avond van het seizoen. Heerlijke prikkel als er niet te veel ahornsiroop in het eitje gaat.

De wijn wordt geproduceerd onder de appellation VOUVRAY, en niet CREMANT DE LOIRE. De verschillen zijn klein. We bevinden ons niet alleen in de appellatie van Vouvray, maar ook in het dorp Vouvray, op de “premières côtes” die als de beste terroirs worden beschouwd. De bodem bestaat uit klei en kalksteen (argilo calcaire) met vuurstenen. De bodems zijn relatief koel, wat een groot voordeel is met alle hittegolven die we ervaren. De wijnmakerij is al jaren geleden gestopt met het gebruik van kunstmatige pesticiden en herbiciden en is eindelijk sinds 2023 biologisch gecertificeerd (door ECOCERT). De GlouGlou mousserende wijn is niet vintage, maar is voornamelijk geoogst in 2020 met een beetje 2019. Dat betekent dat de stille wijn begin 2021 klaar was en vervolgens 3-4 jaar op zijn lie heeft gelegen voordat hij eind 2023 werd gedegorgeerd. De wijn bevat 5,7 g /L suiker

Timbaaltje van asperges

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ASPERGETIMBAALTJES

30 ASPERGES

1 DL MELK

1,5 DL SLAGROOM

4 EIEREN

6 EIDOOIERS

Aspergetimbaaltjes

Schil de asperges en snij de kontjes eraf. Snij 10 cm van de kopjes van de asperges af en kook ze beetgaar in gezouten water. Houd warm. Kook de aspergestengels gaar in gezouten water. Doe de stengels in de blender en pureer. Weeg 600 gr puree af en geef de rest door aan de sabayon. Meng de aspergepuree met slagroom, melk, dooiers, eieren. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de massa over beboterde timbaaltjes. Doe de timbaaltjes in een gastrobak en giet er kokend water in tot de timbaaltjes half onder staan. Gaar de timbaaltjes 30-40 minuten in een oven van 120°C. Prik in een timbaaltje om te kijken of ze gaar zijn.

SABAYON

6 EIDOOIERS

2 DL WITTE WIJN

2 EL APPELCIDERAZIJN

5 EL ASPERGEPUREE

SCHEUTJE ZONNEBLOEMOLIE

Sabayon

Doe dooiers, witte wijn, edik en aspergepuree in een pan. Verhit al kloppend de massa tot een mooie saus ontstaat (75°C). Giet direct over in een bekken en breng al kloppend op smaak met zout en peper. Klop er een scheut olie door de sabayon tot glanzend.

GELE TOMBERRY TOMAATJES

KERVEL

Eindbewerking en presentatie

Stort de timbaaltjes op de borden en lapel de sabayon erover. Versier met de aspergepunten, takjes kervel en enkele tomaatjes.

WE DRINKEN ERBIJ:

Luckert De Sylvaner van Weingut
"Zehnthof"

Sylvaner is klassiek bij asperges! Maar deze sylvaner is van topkwaliteit. De Sylvaner van Weingut Deze druif komt het beste tot zijn recht in Franken, Duitsland. De druiven staan op de zogeheten "muschelkalk" bodem, een arme kalkrijke bodem perfect voor deze druif. Sinds de jaren zestig produceert de familie Luckert elegante droge wijnen in dit gebied. Al hun witte wijnen worden langzaam gefermenteerd in "Doppelstückfass", grote (2400 liter) gebruikte houten vaten. Langzaam gerijpt en niet te vroeg gebotteld Weingut Zehnthof Luckert werkt al ruim 15 jaar biologisch.

Zwaardvis met couscous

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ZWAARDVIS

750 G ZWAARDVIS

BLOEMKOOL

½ BLOEMKOOL

500 G SUIKER

5 DL WATER

3 DL AZIJN

COUSCOUS

200 G COUSCOUS

1 LT. BIETENSAP

ENKELE BLAADJES MUNT

1 CITROEN

CORNICHONS

BLOEMEN

ACCLA CRESS

HAZELNOOTOLIE

WE DRINKEN ERBIJ:

Domaine LES TERRES D'OCRE
Val de Loire 100% Tressallier

Zwaardvis

Snijdt de bevroren zwaardvis in plakjes op de snijmachine op stand 8.

Bloemkool

Snijdt de bloemkool in piepkleine roosjes. Breng water en suiker aan de kook. Voeg de azijn en bloemkoolroosjes toe en haal van het vuur. Laat de bloemkool marineren tot gebruik in het vocht.

Couscous

Breng bietensap aan de kook en giet het over de couscous tot het net onder staat. Dek af en laat 10 minuten garen. Breng op smaak met zout, peper, fijngesneden munt en citroenrasp.

Eindbewerking en presentatie

Leg de plakjes zwaardvis dakpansgewijs op een bord. Maak een smalle baan van couscous over de zwaardvis. Versier de couscous met de bloemkoolroosjes, Accla cress, stukjes cornichon en bloemen. Verdeel één theelepel hazelnootolie over de zwaardvis.

(Deze wijn eventueel doordrinken bij de kreeft)

Een heel verfijnd gerecht met rauwe zwaardvis plus de smaken van munt, citroen, Marokkaanse azijn en accla cress. En daar hoort ook een elegante wijn bij. Dit zou een Bourgogne kunnen zijn, maar komt uit de bron van de Loire, die iets onder de Bourgogne zit en met een druif die uniek is: **de tresallier**.

Deze druivensoort en komt uitsluitend voor in het departement Allier, in ieder geval met deze naam. In de Bourgogne wordt Tressallier "Sacy" genoemd. Het is ook uit het noorden van de Bourgogne dat deze druivensoort naar ons toe komt. Van Yonne, meer precies, en deze naam zou het hebben gekregen toen het de Allier overstak om het land van Saint-Pourçain te bereiken, vandaar de uitdrukking "Trans-Allier"! Vaak wordt hij geassocieerd met Chardonnay.

De neus is zeer aangenaam en is gericht op witvlezige vruchten zoals peren of Granny-appels. Het heeft ook iets bloemigs, zoals een Viognier. Heeft een zeer lichte zuurgraad en past uitstekend bij dit gerecht.

Kreeft in een flensje

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

KREEFT

4 KREEFTEN

Kreeft

Breng 5 liter water met 2 dl azijn aan de kook. Doe een kreeft in een lege pan en schenk er het kokend water over. Laat 2-3 minuten trekken en haal de kreeft eruit. Breng het water opnieuw aan de kook en herhaal voor de rest van de kreeften. Haal het kreeftenvlees uit de pantsers als de kreeften nog warm zijn.

KREEFTENGLACE

KREEFTENPANTSERS

½ WORTEL

2 EL TOMATENPUREE

2 TAKJES TIJM

1 LT. WATER

Kreeftenglace

Hak de pantsers klein en zet ze aan in olie in een ruime pan. Let op dat ze niet verbranden. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat 1 uur trekken. Zeef en kook in tot een paar eetlepels overgebleven is.

VULLING

KREEFTENVLEES

KREEFTENGLACE

1 EL SJALOT

½ BOS BIESLOOK

200 G MASCARPONE

Vulling

Snijd het kreeftenvlees klein. Roer de gesneden bieslook, kreeftenglace, fijngesnipperde sjalot en mascarpone door. Breng op smaak met zout en peper. Zet het in de koeling.

CRÊPES

250 G BLOEM

6 EIEREN

1 LT. MELK

8 EL BOTER

5 EL BIESLOOK

Crêpes

Klop de eieren en melk los. Doe de bloem en een beetje zout in een kom en klop de melk erdoor. Klop daarna de gesmolten boter erdoor. Zeef en roer de gesneden bieslook door het beslag. Bak de flensjes dun in een met olie bestreken pan. Laat ze nauwelijks kleuren. Vul ieder flensje met een bolletje kreeft en vouw rondom dicht. Plaats ze op een beboterde bakplaat met de vouwklant naar beneden. Strijk een beetje boter op de flensjes en zet in de koeling.

WORTEL-GEMBERSAUS

1,5 KG WORTELS

3 CM VERSE GEMBER

SCHEUT SLAGROOM

150 G BOTER

Wortel-gembersaus

Maak wortel-gember sap in de sapcentrifuge. Breng het sap aan de kook en laat langzaam tot de helft inkoken. Roer de slagroom erdoor en laat binden. Klop vlak voor uitserveren de klontjes boter erdoor. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Verwarm de kreeftpakketjes 8-10 minuten in een oven van 175°C. Verspreid wat wortel-gembersaus over de borden. Leg de crêpes midden in de saus. Plaats een plukje Affilla cress boven op ieder crêpe.

WE DRINKEN ERBIJ:

PINOT GRIS, LE COQ

Domaine Léon Boesch,
Westhalten, Elzas, Frankrijk

Kreeft, wortel en gember. De wijn die je hierbij schenkt moet de spannende combinatie van het edele van de kreeft en het scherpe van de gember plus het zoete van de wortel kunnen vervolmaken. Natuurlijk kunnen we in de prijsklasse boven de €60,- uitstekende wijnen vinden, maar onze taak is nog steeds wijnen te vinden ruim onder de €20,-

Wij denken dat het gerecht met deze pinot gris uit de Elzas ook uitstekend gaat. Mooie tonen die doen denken aan rijpe nectarine, passievrucht, Citroengras en kaneel.

Het kleine domein van Léon Boesch ligt in het hart van het natuureservaat Ballons des Vosges in het zuidelijke deel van de Elzas (Haut Rhin) waar de omstandigheden nog net wat idealer zijn dan in het noorden (Bas Rhin). De familie Boesch heeft altijd met veel respect voor de natuur gewerkt en is sinds 2000 officieel biologisch en biodynamisch gecertificeerd. Deze Le Coq wordt gemaakt van 100% pinot gris. De stokken zijn tussen de 20 en 25 jaar oud. De alcoholische fermentatie vindt plaats in gebruikte foudres (grote eikenhouten vaten) door inheemse gistculturen.

Lam met zoethout

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

LAMSVLEES

1,5 KG LAMSLLENDE (MET
VETRANDE)

STOKJES ZOETHOUT

3 EL BRUINE BASTERDSUIKER

ZOETE AARDAPPELPUREE

8 ZOETE AARDAPPELS

200 GR BOTER

SAUS

1 KG LAMSBOTTEN

5 DL LAMSBOUILLON

6 EL OLIJFOLIE

ATSINA CRESS

WE DRINKEN ERBIJ :

LA VOULTE-GASPARETS
'CUVÉE RÉSERVÉE' Corbières,
Languedoc-Roussillon, Frankrijk.

Lam

Snijd de lamslende bij, waarbij een reepje vet aan de bovenzijde overblijft. Halveer in de lengte de zoethout stokjes (dikke stokjes in kwarten). Steek enkele stukken zoethout door het vlees. Bestrooi met zout en peper en vacuummeer. Laat 60 minuten in de sous-vide bak op 60°C garen.

Open de zakken en wrijf de vetrand van het lamsvlees in met basterdsuiker. Bak het vlees op de vetrand in een niet te hete pan tot het vet gekarameliseerd en krokant is. Verwijder het zoethout. Trancheer het vlees.

Aardappelpuree

Was en wikkel de zoete aardappels in aluminiumfolie met wat zout. Pof ze gaar in een oven van 175°C in 1 à 2 uur (afhankelijk van de grootte van de aardappels). Pel ze en druk door de pureeknijper. Haal de puree door een zeef voor een mooie gladde structuur. Breng op smaak met boter en zout. Houd de puree warm.

Saus

In de oven de lamsbotten bruin bakken. Laat de lamsbouillon met de botten inkoken tot een kwart over is. Breng op smaak met zout en peper en klop er olijfolie door.

Eindbewerking en presentatie

Maak een streep van aardappelpuree op een bord. Leg de plakjes lamslende erop en nappeer met de saus. Decoreer het geheel met atsina cress.

Heerlijk jong lamsvlees en zoethout. Pracht combinatie. Zet er deze wijn naast en je avond is geslaagd. Deze wijn wordt gemaakt van 50% carignan, 25% grenache, 15% mourvèdre en 10% syrah. De druivenstokken zijn gemiddeld 40 jaar oud en de opbrengsten zijn laag maar van hoge kwaliteit. De druiven worden handmatig geoogst en gesorteerd. Daarna gaan ze in grote betonnen en roestvrijstalen vaten en ondergaan ze gedurende 12 dagen een macération carbonique. Na afloop wordt de wijn nog 6 maanden opgevoed in eikenhouten vaten. Deze Cuvée Réservee is een geconcentreerde wijn met uitgesproken aroma's van vers fruit zoals aardbeien, zwarte bessen en bramen, vanille, toast en zwarte peper.

Paris Brest

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

GEROOSTERDE HAZELNOTEN

200 GR HAZELNOTEN

SOEZEN

200 GR MELK

200 GR WATER

200 GR BOTER

200 GR BLOEM

7-8 EIEREN

10 GR SUIKER

5 GR ZOUT

75 GR GEROOSTERDE

HAZELNOTEN

HAZELNOOT MOUSSELINE

500 GR MELK

100 GR SUIKER

80 GR DOOIERS

70 GR PUDDINGPOEDER

160 GR HAZELNOOTPRALINÉ

260 GR BOTER

CHOCOLADE SCHAAFSEL

100 GR DONKERE CHOCOLADE

HAZELNOTEN

30 GEROOSTERDE HAZELNOTEN

150 GR SUIKER

TANDENSTOKERS

POEDERSUIKER

2 BAKJES HONNY CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

MARSALA, SICILIË, ITALIË
Catarratto, Grillo, Inzolia

Geroosterde hazelnoten

Leg de hazelnoten op een gastroplaat en rooster ze goudbruin in 10 minuten in een oven van 175°C. Gebruik de hazelnoten voor de soezen en hazelnoten met karamel.

Soezen

Doe de geroosterde hazelnoten in de Magimix en draai tot poeder. Breng melk, water, boter, suiker en zout aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor. Zet de pan terug op het vuur en laat al roerend het mengsel 2 minuten doorkoken. Doe de massa in de KitchenAid en klop er de eieren één voor één door het beslag. Doe het deeg over in een spuitzak. Smeer een bakplaat in met gesmolten boter. Strooi er wat bloem over en tik de overtollig bloem weg. Druk een ring van 10 cm in de bloem als mal. Spuit het soezenbeslag op de mal (twee lagen). Maak 15 ringen. Bestrooi de soezen met de hazelnootpoeder. Breng de oven op 200°C. Bak de soezen 20 minuten. Verlaag de temperatuur tot 160°C en laat de soezen nog eens 10 minuten afbakken.

Hazelnoot mousseline

Laat de boter op kamertemperatuur komen. Breng melk aan de kook. Meng suiker, dooiers, puddingpoeder en hazelnootpraliné met enkele eetlepels melk. Giet de kokend melk bij de massa en roer door. Doe de massa weer in de pan en breng al roerend aan de kook. Laat 2 minuten doorkoken. Haal van het vuur en stort in een gastroplaat en zet in de koeling. Laat tot 40°C afkoelen en klop er klontje voor klontje de boter door. Doe de mousseline over in een spuitzak met kartelmond.

Chocolade schaafsel

Verwarm de chocolade au bain-marie tot vloeibaar. Schenk twee derde van de chocolade op een schoon werkblad. Bewerk de chocolade met een paletmes tot het wat dikker wordt. Doe de chocolade terug bij de rest van de chocolade en meng goed. Stort de chocolade weer op de werkblad en strijk uit tot enkele millimeters dik. Laat stollen en opstijven. Schraap over de oppervlakte van de chocolade met een paletmes en vorm chocolade schaafsel. Wees voorzichtig; het schaafsel is heel kwetsbaar.

Hazelnoten

Breng suiker met een scheut water aan de kook en maak een goudbruine karamel. Laat de karamel afkoelen tot het stroperig is. Steek een tandenstoker in een hazelnoot en doop in de karamel. De karamel moet zover afgekoeld zijn dat er draden aan de hazelnoot ontstaan. Maak 30 gekarameliseerde hazelnoten met een “staart”.

Eindbewerking en presentatie

Snij de soezen horizontaal doormidden. Spuit een laag mousseline op de onderste helft. Leg de bovenste helft van de soezen op de onderste. Strooi poedersuiker op de soezen via een zeeffe. Spuit kleine toefjes mousseline op de soezen. Versier de soezen met chocolade schaafsel, Honny cress en hazelnoten.

Zie CCA-site voor wijnbeschrijving.