



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM  
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

# Menu november 2024

Alle receptuur is voor 15 personen

**WITLOFMAKI** 

Gastronomixs

**GEMARINEERDE POMPOEN** 

naar Peter Lute

**ZALM MET KARNEMELK EN VENKEL**

naar Jacob Jan Boerma

**HAZENPEPER MET APPELCHUTNEY**



**CHOUX MET MANDARIJN, PEER EN TONKABOON** 

naar Koppert Cress

Receptuur voor 15 personen

## WITLOFMAKI

### INGREDIËNTEN

#### WITLOF

12 stronken witlof  
kurkuma  
200 g boter  
Kerrievoeding  
Zout, peper  
Slagersfolie

### BEREIDINGSWIJZE

#### WITLOF

1. Verwijder de buitenste bladeren van de witlof en blancheer deze in kokend water met wat kurkuma.
2. Snijd de kernen in julienne.
3. Klaar de boter en gebruik het botervet.
4. Zweet de julienne kort aan in de geklaarde boter met een beetje kerrievoeding.
5. Breng op smaak met zout en peper
6. Leg een velletje slagersfolie op de werkbank
7. Leg de geblancheerde witlofbladeren, een beetje overlappend op de folie.
8. Maak een rechthoek.
9. Verdeel hierop de julienne en rol strak op tot een sushirol.
10. Laat de rolletjes opstijven in de koeling.

### WORTELJULIENNE

1 winterwortel  
50 g soja  
50 g mirin  
0,5 zakje dashivoeding  
1 el kombu

### WORTELJULIENNE

11. Schil de winterwortel.
12. Snij in julienne.
13. Vermeng de dashivoeding met 100 g water
14. Maak een marinade van alle ingrediënten.
15. Breng aan de kook en laat trekken tot de kombu zacht is.
16. Zeef.
17. Voeg de wortel toe vacumeer tot gebruik.

### GARNITUUR

1 bakje gangnam tops

### PRESENTEREN

18. Snijd de rollen in mooie stukken van ca 3 cm breed.
19. Leg twee rollen in een kommetje.
20. Garneer met de gangnam tops en de wortel.

## GEMARINEERDE POMPOEN

### INGREDIËNTEN

#### POMPOEN

- 1 fles pompoen
- 1 l witte wijnazijn
- 350 ml water
- 350 g suiker
- 4 steranijs
- 8 kardemonzaadjes
- 4 el roze peperkorrels
- 4 el mosterdzaad

#### PARELGORT

- 300 g parelgort

### MOSTERDMAYONAISE

- 1 ei
- 3 el azijn
- zout, peper
- 300 ml zonnebloemolie
- 100 g grove mosterd

### KRUIDENCHIPS

### BEREIDINGSWIJZE

#### POMPOEN

1. Schil de pompoen en snij in smalle linten met een mandoline of dunschiller.
2. Breng de overige ingrediënten aan de kook. Laat het niet te zuur worden.
3. Laat afkoelen tot ca 60 gr C en zeef daarna.
4. Giet deze marinade over de pompoenlinten.
5. Laat helemaal afkoelen.
6. Doe in een vacuümzak en vacumeer.

#### PARELGORT

7. Spoel de parelgort af onder koud water in een fijne zeef om eventueel stof en vuil te verwijderen.
8. Breng in een grote pan water aan de kook.
9. Voeg de parelgort en een snufje zout toe aan het kokende water.
10. Roer even om en breng het geheel opnieuw aan de kook.
11. Zet het vuur laag, dek de pan af en laat de parelgort sudderen gedurende ongeveer 25-30 minuten, of tot de korrels zacht zijn en het water is opgenomen.
12. Haal de pan van het vuur en laat de parelgort nog 5 minuten rusten, afgedekt.
13. Voeg eventueel wat geraspte kaas toe. (zie punt 23).

#### MOSTERDMAYONAISE

14. Doe het hele ei onderin een smalle beker van de staafmixer.
15. Voeg azijn, zout, peper en olie toe.
16. Zet de staafmixer onderin de maatbeker. Zet de staafmixer op volle toeren en haal deze langzaam omhoog. (indien de mayo te dun is, voeg olie toe)
17. Meng de mosterd door de mayonaise.

#### KRUIDENCHIPS

18. Pluk de blaadjes munt en dragon van de takjes en snijd de blaadjes grof met een scherp mes.

30 plakjes filodeeg  
40 g munt  
40 g dragon  
100 g oude kaas  
olijfolie

19. Smeer een stukje bakpapier in met olijfolie en leg er een plakje filodeeg op. Verdeel wat van de munt en dragon over het deeg en rasp er wat oude kaas over.
20. Leg een tweede plakje filodeeg erop en smeer in met olijfolie. Snijd de plakjes filodeeg alvast in driehoekige vormen
21. Leg dit op een bakplaat en leg er een rooster bovenop.
22. Bak de bodem in de voorverwarmde oven op 170 gr C gedurende 6 minuten goudbruin. Herhaal tot er voldoende kruidenchips zijn

## **GARNITUUR PRESENTEREN**

250 g harde geitenkaas  
2 bakjes adji cress

23. Rasp de kaas.
24. Breek of snij de kruidenchips in mooie driehoeken.
25. Meng de parelgort met de mosterdmayonaise tot romig.
26. Maak 15 hoopjes parelgort.
27. Leg een kookring (ca 5 of 6 cm doorsnee) op het bord en verdeel de parelgort in de ringen.
28. Doe de geraspte kaas erop.
29. Leg de gemarineerde pompoenlinten erop.
30. Haal de ring er vanaf.
31. Zet de kruidenchips tegen het gerecht aan.
32. Garneer met de adji cress.

Receptuur voor 15 personen

## ZALM MET KARNEMELK EN VENKEL

### INGREDIËNTEN

#### ZALM

800 g zalmhaas  
grof zeezout

#### KARNEMELKSAUS

1 citroen  
1 witte ui  
1 l karnemelk  
1/2 fles droge witte wijn  
2 dl gevogeltefond  
200 gram crème fraîche  
100 gram room

#### VENKEL

3 grote venkels  
Zout  
Citroenrasp  
Olijfolie en 6 cl Pernod  
bosje verse dille

#### AFWERKING

2 el vadouvan  
peper

### BEREIDINGSWIJZE

#### ZALM

1. Marineer de zalm 15 minuten in het zeezout.
2. Spoel daarna de zalm af en dep goed droog.

#### KARNEMELKSAUS

3. Breng de karnemelk met een snuf zout aan de kook.
4. Laat 2 minuten doorkoken.
5. Giet door een doek en vang het vocht op.
6. Snipper de ui en bak op laag vuur glazig met zestes van de citroenen, peper en zout. Ca 5 minuten.
7. Blus af met witte wijn en breng opnieuw zachtjes aan de kook.
8. Voeg gevogeltefond en  $\frac{3}{4}$  van het karnemelkvocht toe.
9. Voeg de crème fraîche toe, room en azijn en laat rustig tot minder dan de helft inkoken.
10. Giet daarna de saus in de blender en blender fijn.
11. Zeef de saus.

#### VENKEL

12. Maak de venkels schoon en snij in grove stukken.
13. Kook de venkel met zout beetgaar.
14. Breng op smaak met citroenrasp, olijfolie, Pernod en dille.

#### AFWERKING

15. Bestrooi de zalm met vadouvan en peper.
16. Bak de vis rustig aan een zijde goudbruin.
17. Draai de zalm om, doe een deksel op de pan en zet het vuur uit. (ook de waakvlam!)
18. Laat de vis doorgaren.

#### PRESENTEREN

19. Verdeel de filet in 15 stukken leg op een warm bord.
20. Doe een beetje venkel naast de vis.
21. Schenk de saus over het gerechtje en druppel was olijfolie er overheen.

November 2024

| 5

Receptuur voor 15 personen

## HAZENPEPER MET APPELCHUTNEY

### INGREDIËNTEN

#### HAAS

6 hazenbouten  
1-2 flessen rode wijn  
1 l wildfond  
3 witte uien  
2 winterpenen  
2 preien, gesneden  
3 tenen knoflook  
5 jeneverbessen  
3 blaadjes laurier  
10 takken tijm  
200 g ontbijtspek

#### APPELCHUTNEY

0,5 kg appels (Elstar)  
1 el boter  
60 g bruine basterdsuiker  
Ca 4 cm gember  
125 g witte wijnazijn  
125 g water  
1 teen knoflook  
1 rode uien  
rode peper  
0,5 el komijnzaad  
1 tl gemalen kardemom  
100 g rozijnen  
100 g dadels

#### CRACKER VAN RODE KOOL

0,5 rode kool  
3 liter water

### BEREIDINGSWIJZE

#### HAAS

1. Droog de bouten en verwijder eventuele vliezen.
2. Snij alle groenten in dobbelstenen.
3. Snij het spek in dobbelstenen en bak zachtjes uit.
4. Haal het spek uit de pan. Schroei de bouten erin.
5. Voeg de groente toe met de kruiden en specerijen en bak even mee.
6. Doe de wijn en de fond erbij.
7. Laat ca 2 uur sudderen.
8. Haal de bouten en de groenten uit de saus en kook de saus verder in.
9. Verdeel het vlees in 15 porties. Hou het vlees in mooie stukken.
10. Hou het vlees warm.

#### APPELCHUTNEY

11. Maak de appels schoon en snij in stukken.
12. Bak de appelstukjes in de boter met suiker en gember
13. Voeg azijn, water, knoflook, ui, pepers en specerijen toe.
14. Breng aan de kook en laat zachtjes doorkoken.
15. Snij de dadels in stukjes en voeg samen met de rozijnen toe.
16. Laat nog zachtjes ca een half uur doorkoken.

#### CRACKER VAN RODE KOOL

17. Gebruik ongeveer 500 g gesneden rode kool.
18. Laat het 5 minuten in het water, azijn, wijnazijn en zout koken.
19. Zeef en bewaar het water en meet 2 liter af.
20. Kook daarin de tapioca tot zacht, maar nog wit in het midden.

Scheut rode wijnazijn  
1 el zout  
160 g tapioca

### **AFWERKING**

200 g uitgelekte zilveruitjes  
100 g boter  
75 g suiker  
2 bakjes anijschampignons  
225 g ontbijtkoek  
chocolade 70% naar smaak  
Peper, zout

21. Giet de tapioca af en spreid uit over een siliconemat.
22. Verwarm de oven op 75 g C. en droog gedurende 3 uur.
23. Breek in 15 stukken en frituur deze kort op 210 g C.
24. Bestrooi met zout.

### **AFWERKING**

25. Verwarm de hazensaus.
26. Karamelliseer de zilveruitjes in de boter met suiker.
27. Verwarm de saus en bind met verkruimelde ontbijtkoek.
28. Smelt er chocola doorheen.
29. Voeg spekjes en champignons toe.
30. Maak verder op smaak met zout en peper.
31. Verwarm de groenten uit de hazensaus.

### **PRESENTEREN**

32. Leg de haas in het midden van het bord.
33. Leg de groenten er omheen.
34. Lepel royaal saus over het vlees.
35. Garneer met de rode koolcracker.

Receptuur voor 15 personen

## CHOUX MET MANDARIJN, PEER EN TONKABOON

Let op dat de spuitmondjes niet worden weggegooid!

### INGREDIËNTEN

#### SOEZENDEEG

75 g water  
75 g volle melk  
3 g fijn zout  
3 g kristalsuiker  
70 g boter  
105 g bloem type T45  
150 g eieren  
bakspray

### GEKARAMELISEERDE PEER

5 Williams peren  
100 g bruine suiker  
1 tonkaboon

### GANACHE

150 g room  
90 g witte chocolade  
1/2 tonkaboon

### BEREIDINGSWIJZE

#### SOEZENDEEG

1. Verwarm de oven voor op 230 gr C.
2. Breng het water, de melk, het zout, de suiker en de boter aan de kook in een pan.
3. Haal van het vuur, voeg de bloem toe en meng.
4. Zet terug op een laag vuur om uit te drogen.
5. Doe het mengsel in de mengkom.
6. Gebruik de menghaak om de eieren beetje bij beetje in te mengen, tot je een glad en licht soepel deeg hebt.
7. Spuit het soezendeeg in staafjes op een siliconen matje (éclairs). Ca 8 cm.
8. Bestuif de éclair met een beetje bakspray.
9. Zet de bakplaat in de oven en zet die uit totdat de éclair gerezen en lichtbruin zijn.
10. Zet dan de oven weer aan op 180 gr C laat de oven op een kiertje.
11. Bak tot goudbruin.

#### GEKARAMELISEERDE PEER

12. Schil en snijd de peren.
13. Maak karamel van de bruine suiker.
14. Voeg de peren en de geraspte tonkaboon toe.
15. Pocheer tot ze zacht zijn.
16. Laat uitlekken en bewaar in de koeling.

#### GANACHE

17. Verwarm de room met geraspte tonkaboon.
18. Giet de room over de chocola en meng met de staafmixer.
19. Zet in de koeling om volledig af te koelen.



## MANDARIJNENROOM

- 175 g mandarijnenpuree (diepvr)
- 12 g volle melk
- 25 g eidooiers
- 25 g hele eieren
- 65 g kristalsuiker
- 25 g maïzena
- 40 g boter

## SPIEGELGLAZUUR

- 80 g suiker
- 1 el water
- 80 g warm water
- 40 g gecondenseerde melk
- 80 g glucosestroop
- 3 g gelatine (1 blaadje)
- 60 g witte chocola
- Oranje kleurstof

## KORAALTUILE

- 100 g warm water
- 100 g zonnebloemolie
- 7 g poedersuiker
- 20 g bloem
- Tipje oranje kleurstof

## AFWERKING

## GARNITUUR

## MANDARIJNENROOM

20. Verwarm de puree met de melk.
21. Meng eierdooier met het hele ei, suiker en maïzena.
22. Voeg een beetje vloeistof toe.
23. Kook alles 2 minuten.
24. Haal van het vuur, voeg boter toe en meng met de staafmixer.
25. Dek af met plastic folie.
26. Bewaar in de koelkast.
27. Doe in een spuitzak met een kartelmond.

## SPIEGELGLAZUUR

28. Maak een lichte karamel met de suiker in een eetlepel water
29. Voeg warm water, gecondenseerde melk, glucosestroop toe en verwarm.
30. Giet het warme mengsel over de witte chocola.
31. Smelt de gelatine er in.
32. Doe een beetje kleurstof erbij. (niet te veel, het is geen koningsdag!)
33. Blender met de staafmixer tot een glad en glanzend geheel.
34. Laat afkoelen tot nog net vloeibaar.

## KORAALTUILE

35. Meng alles tot een gladde vloeistof.
36. Verhit een anti-aanbakpan.
37. Doe een eetlepel mengsel in de pan en laat ongeveer 1/1,5 minuut bakken.
38. Haal de tuile voorzichtig uit de pan met een pincet en leg op keukenpapier.
39. Bewaar in een afgesloten doos met keukenpapier ertussen.

## AFWERKING

40. Klop de ganache op. Doe in een spuitzak met een klein kartelmondje
41. Snijd de éclair met een broodmes open.
42. Doe het spiegelglazuur op de bovenste helft door het met de bovenkant door het glazuur te halen. Laat uitlekken op een rooster.
43. Vul de éclairs met de mandarijnenroom.
44. Leg het 'deksel' er weer op.

## PRESENTEREN

45. Plaats de gevulde éclair op een bordje.
46. Leg wat gekarameliseerde peer ernaast.
47. Werk af met dopjes ganache op het bord en eentje op de éclair.
48. Plaats de tuile in de ganache op de éclair.

## ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

### NAAM LEVERANCIER: DE GOUDEN TON

---

#### WITLOFMAKI

##### Riesling Weingut Heymann-Löwenstein

Bij dit gerecht zijn de smaken van kerrie en kurkuma voor ons de reden geweest naar een mooie riesling te zoeken. En die hebben we gevonden en komen van de wijngaarden van Weingut Heymann-Löwenstein. Ze liggen in het (nog) relatief koele klimaat van het Mosel dal. De rieslingdruiven krijgen hier ruime tijd om volledig te rijpen. Daar waar 100 dagen na de bloei meestal wordt geoogst, hangen de druiven hier 160 dagen 'op een laag pitje' hun aroma's te ontwikkelen. De wijngaarden liggen op extreem steile hellingen met daarop aangelegde terrassen. De wortels van de oude riesling wijnranken kunnen tot 30 meter diep reiken. De aanplandichtheid bedraagt meer dan 7000 stokken per hectare, de leeftijd van de stokken ligt tussen 20 en 55 jaar en de opbrengst wordt beperkt tot maximaal 50 hl per hectare.

De leisteenbodem ontstond hier 400 miljoen jaar geleden, in het Devoon tijdperk. De vele lagen leisteen hebben elk hun eigen uiteenlopende eigenschappen. Die verschillen in terroir worden bij Weingut Heymann-Löwenstein in de wijn gesublimeerd tot een culturele erfenis, tot een authentieke zintuiglijke ervaring die de wijn een meerwaarde geeft en het laat uitstijgen boven 'een lekker glas'. De terroirwijnen van dit topdomein laten u als het ware meegenieten van een symfonie van kleur, geur en smaak, waarin het terroir dirigeert en de riesling druif telkens de 1e viool speelt.

Vinificatie (wijnbereiding).

Alle wijnen ondergaan dezelfde vinificatie: gisting met wilde gistcellen, 10 maanden rijping op RVS tanks en hout, geen klaring. De wijnen bezitten allemaal een uitstekend evenwicht tussen de basisonderdelen van een wijn: suiker, zuur, alcohol en fenolen. In hun jeugdige leeftijd zal het evenwicht nog niet perfect zijn, dit wordt pas na minstens twee jaar geduld bij de droge wijnen bereikt.

Serveren: 10-12°C. Bewaren: drinken vanaf 2 jaar na de oogst: Fris, licht, elegant, fruitig en mineraal.

#### GEMARINEERDE POMPOEN

##### De Friulano van Vigna Lenazza

Dit vonden we de grootste uitdaging ivm de vlakke smaak van pompoen, de aardse kardemom en mosterd. Ook geitenkaas is niet het makkelijkste ingrediënt als het in bovengenoemde combinatie zit. We zijn uitgekomen bij de De Friulano van Vigna Lenazza. Deze wordt geproduceerd met 100% Friulano-druiven geteeld in het Prepotto-gebied, dat vlakbij de Sloweense grens ligt. Niet zo gek, want ook deze druif is oorspronkelijk afkomstig van deze streek en wordt wel eens vergeleken met de sauvignon blanc, maar heeft meer body.

Na de handmatige oogst worden de geselecteerde druiven naar de kelder gebracht voor de wijnbereiding. De most fermenteert in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 16 ° C gedurende 30-40 dagen. De rijping gaat door in staal. Vervolgens wordt de wijn gebotteld in de maand februari na de

November 2024

| 10

oogst. Intens strogeel van kleur. Het aroma is intens met aangename fruitige tonen die verweven zijn met bloemige hints. Droog en goed gestructureerd in de mond, de afdronk is ongelooflijk persistent en wordt gekenmerkt door de onmiskenbare hint van bittere amandel, typisch voor de druivensoort.

Het wijnhuis is biologisch gecertificeerd en de eigenaren noemen zichzelf 'bio tot in de ziel'. De familie Lenuzza is ervan overtuigd dat de aarde niet alleen van ons is. Het moet gerespecteerd worden, zodat het van generatie op generatie kan worden doorgegeven.

## **ZALM MET KARNEMELK EN VENKEL**

### **ChardoPino Chardonnay**

Wie had ooit gedacht dat je met karnemelk zo'n mooie saus zou kunnen maken voor de zalm? Bij dit goddelijke gerecht hoort een wijn van even grote klasse. Deze wijn was een 100% score op de chefsavond. En niet zo gek ook: een top-Bourgogne voor de prijs van een eenvoudig flesje.

De wijn komt uit het zuiden van la douce France. Nabij de beroemde Franse vestingstad Carcassonne is een producent die haar druiven voornamelijk uit de iets koelere regio's haalt binnen de grenzen van de IGP Pays d'Oc. Het team van De Gouden Ton heeft na meerdere bezoeken en diverse proeverijen een wijn geselecteerd die onze verwachting overtroffen in karakter en smaakbeleving.

Deze Chardo heeft een diepe goudgele kleur en een intense geur met tonen van geel fruit, honingkaramel, vanille en een mooi verweven geur van het eikenhout. Romige en zwoele smaak, maar met voldoende frisheid die doet denken aan een mooie witte Bourgogne-wijn, zoals al gezegd. Duidelijk herkenbaar en wat je van een Chardonnay mag verwachten!

## **HAZENPEPER MET APPELCHUTNEY**

### **Masseria Li Veli – ASKOS- Susumaniello**

Het stevige, boerse gerecht met de haas vraagt om een oerwijn met een oerdruiif. Appelchutney staat tegenover de zware tonen van de ingedikte wildfond en daarom zit er ook nog een mooi zuurtje verstopt achter de heftig zware donkerfruittonen in deze wijn van de redelijk onbekende Susumaniello druif, afkomstig uit de hak van Italië, Salento.

De wijnmakers van De Masseria Li Velli met hun meer dan 40 jaar gerenommeerde wijnbouwervaring, brengen onder het ASKOS (Grieks voor karaf) project bijna verloren gegane, authentieke, regionale druivensoorten terug op het internationale wijntoneel. Dit uit respect, daar de Grieken de wijnbouw naar Zuid Italië brachten.

Het klimaat is ideaal voor de wijnbouw. Warme, droge zomers met verkoelende, nachtelijke winden en milde winters. Deze zorgen ervoor dat de bodem waterreserves kan opbouwen. Al met al perfect voor de zuidelijke druivensoorten die rijpen op een ondergrond die voornamelijk bestaat uit rood en beige zand, klei en kalksteen.

De druiven worden begin oktober met de hand geoogst. De vergisting die op 27 tot 31 graden plaatsvindt, wordt met de grootst mogelijke zorg gedaan en omvat ook délestage (hierbij gaat de wijn in

November 2024

| 11

wording uit de tank waardoor de druivenkoek op de bodem uiteenvalt. Vervolgens wordt de wijn er weer overheen geschonken) en remontage (het van onderuit de tank terug omhoog pompen van wijn, over de schillen heen). Zo wordt het maximaal aan fijne kleur en smaakstoffen uit de schillen gehaald. Voor de malolactische gisting en aansluitende rijping van 9 maanden worden eiken vaten van 500 en 225 liter gebruikt.

Het levert een wijn op met volle robijnrode kleur met een lichtpaarse gloed. De geur trakteert op verfijnd rood fruit als framboos, zure kersen en zwarte bessen afgewisseld door dropjes, rabarber en leer. In de uitbundige en elegante smaak komt alles weer in optima forma voorbij, ondersteund door ronde tanninen en aangename zuren die ons hiermee een lange, levendige afdrank bezorgt.

## **CHOUX MET MANDARIJN EN TONKABOON**

**Loupiac Cuvée Annie Darras** Producent: Vignobles Lacoste- Château de Cranne

Heerlijke zoete banketbakkerschap die vraagt om een zwoele zoete wijn met mooie zuurtjes. Van de druivenras(sen) Sémillon 75%, Sauvignon blanc 25% wordt deze wijn gemaakt mede dankzij de botrytis. In de Bordeauxstreek, iets ten oosten van Barsac en Sauternes, waar zeer grote witte edelzoete wijnen vandaan komen, ligt op 6 kilometer afstand van de rivier Garonne bij het dorpje Donzac, het Château de Cranne.

In de vinificatiekelder laat men na een voorzichtige persing van de druiven, het sap een temperatuur gecontroleerde (16-18°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op roestvrijstalen tanks. Wanneer het gewenste alcoholgehalte bereikt is, laat men de temperatuur zeer snel dalen tot 3°C om zo de gisting te stoppen. Vervolgens krijgt de wijn, zonder de malolactische gisting te ondergaan, een aanvullende rijping op rvs-tanks voor een periode van 12 maanden. Hierna wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld. Dit proces verloopt geheel volgens biologische regels en voorschriften.

In de neus aroma's van citrusfruit, honing, meidoorn en iets van botrytis. In het smaakpalet tonen van citroen, kweepeer en gekonfijt fruit, die in de zoete afdrank begeleid worden door de juiste zuren.

Serveren: 11 tot 13°C. Bewaren: tot 12 jaar na de oogst.