



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu april 2025

Alle receptuur is voor 15 personen

KIPPENLEVERPATÉ, PICCALILLY, BOEKWEITTUILE

BLOEMKOOLFITTER



POMPOENCHEESECAKE, PECANNOTEN



BALLONTINE VAN KIP



EENDENBOUT MET RODE KOOL EN SODA BREAD



PARFAIT VAN RAS AL HANOUT, BANAAN EN ADVOCAAT



KIPPENLEVERPATÉ, PICCALILLY, BOEKWEITTUILE

INGREDIËNTEN

KIPPENLEVERPATÉ

400 g kippenlevers
1500 g boter
2 sjalotten
1 teen knoflook
3 takjes tijm
3 blaadjes salie
Calvados
Olijfolie
Zout, peper

PICCALILLY

200 g bloemkool
100 g zilveruitjes
300 g komkommer
2 tl kappers
200 g appelciderazijn
200 g witte wijnazijn
2 laurierbladen
2 tl mosterdpoeder
1 tl korianderzaad
2 tl mosterdzaadjes
1 tl kurkuma
1 tl kerrie
Peper
50 g fijne suiker
3 el bloem

BEREIDINGSWIJZE

KIPPENLEVERPATÉ

1. Klaar de boter.
2. Snipper de sjalotten en de knoflook fijn.
3. Bak deze glazig in een beetje olijfolie.
4. Voeg tijmblaadjes en dingesneden salie toe.
5. Haal dit uit de pan en bewaar apart.
6. Controleer de kippenlevers goed op galletjes en verwijder deze.
7. Voeg wat olijfolie toe en bak de levers rosé.
8. Flambeer met calvados.
9. Maal in de Magimix de levers met de sjalotten/knoflook.
10. Voeg de geklaarde boter toe.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Doe in een bak en maak een laag van ca 2 cm hoog
13. Zet in de koeling om af te koelen.

PICCALILLY

14. Maak kleine roosjes van de bloemkool.
15. Snij de komkommer doormidden en verwijder de zaadlijsten.
16. Snij de komkommer in kleine blokjes.
17. Kneus het korianderzaad
18. Meng de specerijen en de bloem doorelkaar.
19. Voeg een beetje azijn toe en roer tot een papje.
20. Kook de rest van de azijn met suiker en laurier in tot ca 2/3.
21. Bind dit met het kruiden/bloempapje.
22. Kook totdat het begint te binden.
23. Voeg de groenten toe en laat nog even doorkoken.
24. Laat afkoelen in de koeling.

TUILE TUILE

60 g eiwit
40 g zonnebloemolie
10 g boter
10 g suiker
3 g zout
25 g bloem
25 g boekweitmeel

25. Meng het eiwit met de zonnebloemolie, de boter, de suiker, het zout, het gewone meel en het boekweitmeel.
26. Mix dit tot een gladde massa.
27. Verdeel het vervolgens over een tuilevorm.
28. Bak het op 160 gr C voor ongeveer 15 tot 20 minuten tot het goudbruin is.
29. Haal het dan voorzichtig uit de vorm als het nog warm is en bewaar ze droog en afgedekt voor later.

GARNITUUR PRESENTEREN

30. Steek uit de paté langwerpige balkjes van ca 6 cm * 1,5 cm.
31. Doe een lepeltje piccalilly bovenop.
32. Zet twee tuiles aan de zijkant.

Receptuur voor 15 personen

BLOEMKOOLFRITTER

INGREDIËNTEN

GEROOSTERDE BLOEMKOOL

1250 g bloemkool
olijfolie

BLOEMKOOLMAYONAISE

200 g geroosterde bloemkool
100 g extra vierge olijfolie
Peper, zout

BLOEMKOOLFRITTERS

2 tenen knoflook
50 g olie
40 g peterselie
150 g ei
100 g rijstbloem
Peper, zout

GARNITUUR

zuringblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

BLOEMKOOL

1. Verwarm de oven op 180 gr C
2. Snijd de bloemkool in kleine stukjes.
3. Besprenkel met olijfolie en rooster deze ca 10 minuten tot gaar, maar niet zacht.

BLOEMKOOLMAYONAISE

4. Mix de bloemkool tot een romige massa.
5. Voeg de olie geleidelijk toe.
6. Breng op smaak met peper en zout.

BLOEMKOOLFRITTERS

7. Snij de knoflook in plakjes en bak in de olie.
8. Doe warme geroosterde bloemkool in de Magimix en mix tot een grove structuur.
9. Voeg knoflook met olie toe, gehakte peterselie, ei en rijstbloem toe.
10. Maak goed op smaak met zout en peper.

PRESENTEREN

11. Verwarm de oven op 180 gr C.
12. Maak ballen van de bloemkool en bak 12 minuten.
13. Doe een zuringblad op het bord.
14. Doe daar bloemkoolmayonaise op.
15. Leg de fritter erop.

Receptuur voor 15 personen

POMPOENCHEESECAKE, PECANNOTEN

INGREDIËNTEN

CHEESECAKE

320 g roomkaas
6 middelgrote uien
400 g pompoen (uchiki kuri)
150 g room
2 eieren
40 g cakemeel
75 g pompoenpitten
zout, peper

PECANNOTENVELOUTÉ

100 g pecannoten
500 g room
zout

GESUIKERDE NOTEN

60 pecannoten
100 g suiker
2 el water

GARNITUUR

citroenolie

BEREIDINGSWIJZE

CHEESECAKE

1. Snij de uien fijn.
2. Bak de uien langzaam bruin in wat olie.
3. Blender tot een gladde puree.
4. Snij de pompoen open en verwijder de zaden en zaadlijsten.
5. Snij in stukken en bak gaar.
6. Doe de stukken bij de uienpuree.
7. Maal de pompoenpitten tot meel.
8. Voeg de overige ingrediënten toe en mix tot een glad deeg.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Vet een springvorm in met wat olie.
11. Bekleed met bakpapier en vet dat ook wat in.
12. Doe het deeg in de springvorm.
13. Bak in een oven van 180 g C 20/25 minuten.
14. Laat in de koeling afkoelen en opstijven.

PECANNOTENVELOUTÉ

15. Maal de pecannoten.
16. Voeg toe aan de room en laat deze op zacht vuur trekken.
17. Zeef tot een gladde saus en voeg een beetje zout toe.

GESUIKERDE NOTEN

18. Maak karamel van de suiker met het water.
19. Voeg daarna een beetje water toe en los de karamel op.
20. Voeg samen met het water de noten toe en wacht tot het water is opgelost en de noten met karamel zijn bedekt.
21. Stort op een vel bakpapier. Zorg dat de noten los van elkaar liggen.

PRESENTEREN

22. Snij de taart in punten.
23. Doe er wat saus overheen.
24. Doe wat citroenolie door de saus.
25. Leg de pecannoten erbij.

Receptuur voor 15 personen

BALLONTINE VAN KIP

INGREDIËNTEN

BALLONTINE

300 g kippendijenvlees
200 g kipfilet
200 g grotchampignons
100 g ham in plakken
50 ml madeira
50 ml eiwit
15 g panko
10 g gehakte kruiden
(bieslook, peterselie, dragon)

MAYONAISE

1 ei
Scheut azijn
Zout, peper
300 ml zonnebloemolie
35 g gladde Franse mosterd

BROODCHIP

2 'vegan' stokbroden

GARNITUUR

1 krop ijsbergsla
15 takjes affilicress
10 takjes Hippo Tops
(waterkers)
Olijfolie
Peper/zout

BEREIDINGSWIJZE

BALLONTINE

1. Draai het dijenvlees en de helft van de filets door de gehaktmolen op de fijne schijf.
2. Maak de champignons schoon, snijdt in partjes en bak op heet vuur in een beetje olie. Flambeer met de madeira.
3. Meng het kippengehakt, champignons, eiwit, panko, kruiden en peper en zout tot een mooie farce (proeven en op smaak brengen).
4. Leg de plakjes ham op slagersfolie met daaronder huishoudfolie. Verdeel hier de farce op en de overgebleven filet in repen.
5. Draai hier rollen van met een doorsnede van ongeveer 6 cm. Gaar deze in de steamer 100% stoom op 90 gr C voor 40 minuten.
6. Laat afkoelen en snijdt in plakken van 1,5 cm dik.

MAYONAISE

7. Doe het ei in een smalle hoge maatbeker.
8. Voeg een scheut azijn, zout en peper op.
9. Vul aan met 300 ml olie.
10. Zet de staafmixer onderin de maatbeker.
11. Mix op volle kracht en haal de mixer langzaam naar boven.
12. Voeg de mosterd toe.

BROODCHIP

13. Verwijder de korsten en snij het brood op de snijmachine in dunne lange plakken van 2 mm.
14. Bedruppel met olijfolie en bestrooi met wat peper en zout.
15. Leg ze op de bolle kanten van de stokbroodbakvormen.
16. bak in de oven op 100°C zonder ventilator tot ze mooi krokant zijn.

PRESENTEREN

17. Snijd chiffonade van de ijsbergsla en maak aan met een beetje olijfolie.
18. Maak een mooi bolletje van de ijsbergsla en leg 2 plakken ballontine op het bord en garneer af met de cressen, mayonaise en het toastje.

EENDENBOUT MET RODE KOOL EN SODA BREAD

INGREDIËNTEN

EENDENBOUT

15 eendenbouten
Zout, peper
Sinaasappel
Voatsiperifery peper
500 g wortel
500 g selderij
2 kleine uien
2 el tomatenpuree
100 g gedroogde pruimen
500 ml rode wijn
300 g pruimenjam
80 ml rode portwijn

RODE KOOL

1 kg rode kool
200 ml portwijn
250 ml groentebouillon
50 g boter
2 kleine uien
1 appel gesneden
4 el frambozenazijn
3 el pruimenjam
1 laurierblaadje
1 tl piment
5 jeneverbessen
Peper, zout
Atsina Cress

BEREIDINGSWIJZE

EENDENBOUT

1. Snij de ui, wortel en selderij in stukken.
2. Rooster de groenten in de oven op 200 gr C.
3. Voeg tomatenpuree toe en rooster.
4. Blus meerdere keren af met rode wijn en portwijn.
5. Voeg de overige ingrediënten toe en reduceer tot saus.
6. Breng eendenbouten op smaak met zout, peper en sinaasappelschil.
7. Bak aan en gaar verder samen met de saus.
8. Na het koken van de eendenbout splits de drumstick van de dij.
9. Verwijder het vlees van de drumstick en snij in stukjes.

RODE KOOL

10. Snij de rode kool in kwarten, verwijder de kernen en snij de rest in dunne repen.
11. Snij de uien in blokjes.
12. Fruit de ui in boter.
13. Voeg de rode kool kort toe en daarna de groentebouillon en de kruiden/specerijen toe en laat het inkoken.
14. Voeg dan appelblokjes portwijn en azijn toe en kook nog kort.
15. Hak de atsina cress.
16. Breng de rode kool op smaak met zout, de pruimenjam en voeg Atsina Cress toe.

AARDAPPELMOUSSELINE

500 g kruimige aardappel
2 dl slagroom
2 dl melk
Olijfolie
zout

SODA BREAD

250 g volkorenmeel
90 g bloem
1.5 tl baksoda
1 tl zout
200 ml karnemelk
1 ei, losgeklopt
2 bakjes tahooncress

PRUIMEN

30 gedroogde pruimen uit
Agen
300 ml water
200 ml azijn
10 g (zee)zout
180 g rietsuiker

GARNITUUR

Atsina cress
8 stuks (takjes) Affilacress

AARDAPPELMOUSSELINE

17. Kook de aardappels in de schil gaar in gezouten water.
18. Haal na het koken het schilletje er af.
19. Wrijf de aardappels door een zeef of doe ze door de pureeknijper.
20. Kook de melk met de room en roer deze heet door de aardappels tot een gladde mousseline en breng op smaak met zout en olijfolie

SODA BREAD MET TAHOON

21. Verwarm de oven tot 230 graden.
22. Meng alle droge ingrediënten met elkaar.
23. Meng het ei met de karnemelk. Maak een kuiltje in het midden van de kom bloem en giet het vocht erin.
24. Voeg de tahooncress toe.
25. Mix snel met een schone losse hand, de vingers wijd uit elkaar tot alles net is gecombineerd. Niet kneden.
26. Vorm een bol en leg hem op de bakplaat. Maak met een scherp mes een groot kruis in het midden door het brood heen.
27. Bak het brood 15 minuten in de hete oven, verlaag dan de temperatuur naar 200 graden en bak dan nog 30 minuten tot het brood hol klinkt wanneer je erop klopt.
28. Laat het brood afkoelen en snij daarna plakken en die in croutons.
29. Bak croutons in olie.

PRUIMEN

30. Breng water, azijn, zout en rietsuiker aan de kook.
31. Giet dit heet over de gedroogde pruimen heen.

PRESENTEREN

32. Voeg zoveel saus toe aan de blokjes eendenvlees, dat er een mooie verhouding vlees/saus is.
33. Bak de dijnen kort in de oven op 200°C en karamelliseer tot ze krokant zijn.
34. Doe wat rode kool op het bord.
35. De eendenbout erop.
36. Aardappelmousseline in een bolletje ernaast.
37. Croutons over het bord verspreiden.
38. Saus en pruimen ernaast.
39. Garneer met de cressen.

PARFAIT VAN RAS AL HANOUT, BANAAN, ADVOCAAT

INGREDIËNTEN

PARFAIT

- 160 g eierdooier (pak)
- 100 g suiker
- 100 g water
- 2,5 dl room
- 4 g ras al hanout (zoet)*
- 150 g witte chocola

BEREIDINGSWIJZE

PARFAIT

1. Smelt 125 g witte chocola au bain-marie. Haal van de warmte af.
2. Voeg de overige chocola toe en blijf roeren totdat deze is opgelost.
3. Kwast hiermee de halve siliconenbollen in. Doe dit in twee etappes.
4. Zet koud weg.
5. Doe het water, de suiker in een pan en breng dit aan de kook.
6. Laat de siroop 2 minuten koken.
7. Klop de slagroom op tot zachte pieken.
8. Klop in de KitchenAid de eidooiers en voeg de suikersiroop in een dun straaltje toe.
9. Klop het mengsel dik en schuimig en blijf kloppen tot het mengsel op kamertemperatuur is.
10. Spatel daarna de slagroom erdoor.
11. Voeg de ras al hanout toe.
12. Verdeel de parfait in de vormen met de witte chocola.
13. Vries de vormen in.

WITTE CHOCOLADEMOUSSE

- 250 g slagroom
- 2 el suiker
- 200 g witte chocola

WITTE CHOCOLADEMOUSSE

14. Klop in een ruime kom de slagroom met de suiker. Klop niet volledig stijf maar iets dikker dan (volle) yoghurt dikte.
15. Snij de witte chocolade in kleine stukjes en smelt deze au-bain-marie.
16. Meng de gesmolten chocolade met de slagroom en spatel dit even goed door elkaar totdat het goed gemengd is.
17. Doe in een spuitzak en leg in de koeling.

ADVOCAAT

- 100 g eidooier
- 80 g suiker
- 60 g brandewijn 40%

ADVOCAAT

18. Klop eidooier, suiker en brandewijn au bain-marie tot een binding van yoghurt dikte.
19. Klop koud. Zet in de koeling.

BANAAN

- 3 bananen

BANAAN

20. Snijd de bananen in stukjes.
21. Meng met de advocaat.

GARNITUUR PRESENTEREN

4 dl pisang ambon
4 g lecithine
100 g amandelschaafsel

22. Bruineer het amandelschaafsel.
23. Haal de parfaits uit de vriezer om wat op temperatuur te laten komen.
24. Verwarm de likeur met de lecithine.
25. Mix met de staafmixer tot schuim.
26. Leg amandelschaafsel op het bord.
27. Zet de parfait op het amandelschaafsel.
28. Verdeel de bananencompote over de borden.
29. Doe dotjes of quenelles witte chocolademousse erbij
30. Doe schuim op de parfait.

*RAS EL HANOUT RAS EL HANOUT

1 el korianderzaadjes
1 el komijnzaad
1 tl gemberpoeder
2 tl zoete paprikapoeder
0.5 el geraspte kaneel
1 puntje steranijs
1 tl gemberpoeder (djahe)
0.5 tl kurkuma
0.5 tl gemalen zwarte peper
0.5 tl kardemom
0.5 tl gemalen nootmuskaat
tipje chilipoeder

31. Myoteer alle kruiden kort in een droge koekenpan.
32. Maal in een koffiemolen tot een fijn poeder.
33. Zeef.

ACHTERGRONDINFORMATIE OVER DE WIJNEN

NAAM LEVERANCIER: DE LOGIE

KIPPENLEVERPATÉ, PICCALILLY, BOEKWEITTUILE

BLOEMKOOLFITTER

Grauburgunder

Weingut Rappenhof, Rheinhessen, Duitsland

Veel zuren in dit gerecht, (vergeet niet het blaadje zuring mee te nemen bij de bloemkool fritter) maar ook de aardse smaken van lever spelen een rol. Hier hebben we een subtiele witte wijn van de Grauburgunder (Pinot Gris) tegenaan gezet van Weingut Rappenhof. Natuurlijk heeft deze zuren, maar als contrast ook de tonen van zacht fruit zoals kweepeer. Steek je neus in het glas en je ruikt appelbloesem.

De stokken voor deze Grauburgunder zijn in 1996 aangeplant op kalkrijke lössterrassen. Wanneer de druiven handmatig zijn geplukt worden ze in de wijnmakerij vrijwel direct geperst. De alcoholische fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks. Hierna rijpt de wijn verder op doppelstückfass, grote (2400 l) gebruikte houten vaten

Weingut Rappenhof is een familiebedrijf met een rijke geschiedenis van meer dan 400 jaar, gelegen in Alsheim, Rheinhessen. Het wijnhuis werd officieel opgericht in 1604 door Hieronymus Hirsch, en vandaag de dag wordt het gerund door Elisabeth Muth, de 13e generatie van de familie Hirsch-Muth.

Elisabeth Muth, die het familiebedrijf na tien jaar buiten de wijnsector opnieuw betrad, brengt met haar achtergrond als architect een frisse blik op detail en precisie naar het wijnmaken. Voor haar draait het allemaal om details, zowel in de zorg voor de wijnstokken als in het kelderproces. De wijnen van Weingut Rappenhof staan voor kwaliteit en individualiteit, en weerspiegelen het rijke erfgoed van het wijnhuis. Tegelijkertijd streeft de familie ernaar om hun wijngaarden en het landschap te behouden voor toekomstige generaties, met de focus op duurzame en biodynamische landbouw.

ALCOHOL PERCENTAGE: 12%

POMPOENCHEESECAKE, PECANNOTEN

Instan T Blanc

Domaine les Terres d'Ocre, Saint-Pourçain, Loire, Frankrijk - 13%

Op de chefsavond werd een flespompoen gebruikt voor de cheescake, maar gelukkig zal er voor de maand april Hokkaido-pompoen (Red Kuri) ingekocht worden. Dat is een wereld van verschil. Zeker voor de combinatie met de wijn. Deze heeft veel meer smaak dan de flespompoen.

De druiven voor de Instan T (chardonnay en de tressalier) worden met de hand geplukt en komen van een kleikrijke zandbodem. Ze worden apart gefermenteerd in temperatuur gecontroleerde roestvast stalen tanks op 19 graden. Daarna word de wijn geblend en rijpt hij nog enkele maanden op zijn fijne lies.

Saint-Pourçain A.O.P.

Domaine Les Terres d'Ocre, is toegewijd aan de biologische wijnbouw. Het domein streeft ernaar om op een duurzame manier te werken, met respect voor de natuur en het milieu. Ze gebruiken geen synthetische bestrijdingsmiddelen of kunstmest, waardoor de wijngaarden in harmonie met de natuur kunnen groeien.

Daarnaast proberen ze het gebruik van sulfiet tot een minimum te beperken, wat resulteert in wijnen die puur en ongecompliceerd zijn. Deze aanpak zorgt ervoor dat de wijnen van Domaine Les Terres d'Ocre een natuurlijke expressie zijn van de druiven en het terroir, zonder toegevoegde stoffen die de smaak kunnen maskeren. Florent Barichard, de wijnmaker van het domein, heeft na 10 jaar ervaring in diverse wijngebieden besloten om in 2013 terug te keren naar zijn geboortegrond. Met zijn nuchtere aanpak en respect voor de natuur streeft hij ernaar om wijnen te maken die eerlijk en oprecht zijn.

BALLONTINE VAN KIP

Blaufränkisch

Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen Burgenland, Oostenrijk

We gaan eindelijk weer eens naar Oostenrijk en hebben gekozen voor een wijn van de Blaufränkisch. Dat is niet al te vaak gebeurd in het verleden op de cuisine.

Maar bij de zachte smaken van de ballotine van kip met ham (wat zag die er goddelijk uit op de chefsavond) past deze druif uitstekend. Koel serveren is daarom wel aangeraden.

Blaufränkischwijnen staan bekend om hun uitgesproken fruitige karakter, met tonen van kersen, bessen en soms pruimen. Ze kunnen ook kruidige en peperige nuances hebben. De druif heeft een relatief hoge zuurgraad, wat zorgt voor een frisse en levendige smaak, vooral in deze nog jonge wijn.

Weingut Krutzler ligt in het zuiden van Burgenland. De nadruk ligt daar vooral op rode wijn, bij voorkeur de variëteit Blaufränkisch, waarvoor de Eisenberg de meest geschikte bodem biedt.

Het warme mediterrane klimaat van de Pannonische vlakte en het koelere vochtige klimaat uit het oostelijke hooggebergte komen hier samen. De warmte van de zon gedurende de dag en koele nachten zorgen ervoor dat de druiven de zuurgraad constant houden. De wijnen krijgen hun unieke structuur en de druiven rijpen langer aan de wijnstok. Dit resulteert in bijzondere expressiviteit en lange levensduur.

Deze blaufränkisch druiven liggen op zuidoostelijk georiënteerde wijngaarden met stokken van tussen de 4 tot 15 jaar oud en groeien grotendeels op leisteen, klei en een ijzerrijke bodem. Dat zorgt voor veel mineraliteit in de wijnen. Reinhold houdt de opbrengsten per hectare zo laag mogelijk en ziet toe op zeer streng -tot geen- gebruik van bestrijdingsmiddelen. Na de oogst gist het sap deels in open en deels in gesloten vaten. Na 8 tot 10 dagen wordt de wijn onder lage druk geperst waarna de malolactische gisting plaats vindt in roestvrijstalen tanks. Vervolgens rijpt de wijn nog zo'n 6 maanden in grote eikenhouten vaten van 2500 liter. Een schoolvoorbeeld van hoe een blaufränkisch hoort te zijn; sappig, expressief, fris en vol met aroma's van rood fruit als kersen en bessen.

12,5%

EENDENBOUT MET RODE KOOL EN SODABREAD

LE PETIT VIN D'AVRIL

Paul Avril, Chateauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrijk

DECANTEREN!!!

In de maand April een wijn hebben met de naam 'Le petit vin d'Avril' lijkt om de grap gedaan, maar is in dit geval bloeserieus.

Bij de eendenbout die nogal stevig qua smaakbeleving is met de rode kool en de pruimen kun je niet zomaar een wijntje tegenover zetten. Met deze wijn van de grote wijnmaker Paul Avril uit Chateauneuf-du-Pape, hebben we iets heel unieks in het glas.

Je zult maar weinig gegevens aantreffen op het etiket en dat komt omdat de eigenwijze wijnmaker Paul Avril naast zijn absolute top Chateauneuf-du-Pape Clos des Papes met de druiven die niet buiten de appellation vallen een geheel eigen assemblage maakt, waarbij het ook nog verschillende jaargangen bij elkaar mengt.

In dit geval de druiven grenache, cinsault, syrah, merlot en carignan. De Merlot is een druif die je daar niet veel zult aantreffen en behoort ook niet tot de toegelaten druiven voor de appellation Chateauneuf-du-Pape. Het domein omvat ongeveer 30 hectare wijngaarden verdeeld over 25 percelen. Er is een grote diversiteit aan bodemsoorten en microklimaten tussen deze percelen. Alle percelen worden apart gevinifieerd en pas na de rijping geblend.

Deze wijn heeft aroma's die doen denken aan zwarte kersen, bramen, lichte kruiden en peper. Dit is niet zomaar een wijntje die je op een feestje drinkt. Hier moet een stevig gerecht tegenover staan en dat is hier duidelijk het geval en zorgt zo voor een verrukkelijke smaakcombinatie

Nogmaals: decanteren. De flessen bevatten nogal wat droesem.

BALLONTINE VAN KIP

BLAUFRÄNKISCH 12,5%

Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen Burgenland, Oostenrijk

We gaan eindelijk weer eens naar Oostenrijk en hebben gekozen voor een wijn van de Blaufränkisch. Dat is niet al te vaak gebeurd in het verleden op de cuisine.

Maar bij de zachte smaken van de ballotine van kip met ham (wat zag ie er goddelijk uit op de chefsavond) past deze druif uitstekend. Koel serveren is daarom wel aangeraden.

Blaufränkisch-wijnen staan bekend om hun uitgesproken fruitige karakter, met tonen van kersen, bessen en soms pruimen. Ze kunnen ook kruidige en peperige nuances hebben. De druif heeft een relatief hoge zuurgraad, wat zorgt voor een frisse en levendige smaak, vooral in deze nog jonge wijn.

Weingut Krutzler ligt in het zuiden van Burgenland. De nadruk ligt daar vooral op rode wijn, bij voorkeur de variëteit Blaufränkisch, waarvoor de Eisenberg de meest geschikte bodem biedt.

Het warme mediterrane klimaat van de Pannonische vlakte en het koelere vochtige klimaat uit het oostelijke hooggebergte komen hier samen. De warmte van de zon gedurende de dag en koele nachten zorgen ervoor dat de druiven de zuurgraad constant houden. De wijnen krijgen hun unieke structuur en de druiven rijpen langer aan de wijnstok. Dit resulteert in bijzondere expressiviteit en lange levensduur.

Deze blaufränkisch druiven liggen op zuidoostelijk georiënteerde wijngaarden met stokken van tussen de 4 tot 15 jaar oud en groeien grotendeels op leisteen, klei en een ijzerrijke bodem. Dat zorgt voor veel mineraliteit in de wijnen. Reinhold houdt de opbrengsten per hectare zo laag mogelijk en ziet toe op zeer streng -tot geen- gebruik van bestrijdingsmiddelen. Na de oogst gist het sap deels in open en deels in gesloten vaten. Na 8 tot 10 dagen wordt de wijn onder lage druk geperst waarna de malolactische gisting plaats vindt in roestvrijstalen tanks. Vervolgens rijpt de wijn nog zo'n 6 maanden in grote eikenhouten vaten van 2500 liter. Een schoolvoorbeeld van hoe een blaufränkisch hoort te zijn; sappig, expressief, fris en vol met aroma's van rood fruit als kersen en bessen.

PARFAIT VAN RAS AL HANOUT, BANAAN, ADVOCAAT

MOSCATEL ZULETA

Bodega Delgado Zuleta, Sanlúcar de Barrameda, Andalusië, Spanje

Ook dit gerecht was een plaatje op de chefsavond en smaakte ook naar het eruit zag.

De ras al hanout waar we de wijn vooral op hadden uitgekozen kwam wat minder naar voren dan we bij lezing hadden gedacht, maar ondanks dat kwam de Jerez-wijn van de muskaatdruif prima tot zijn recht.

Deze Moscatel Zuleta van Delgado Zuleta is geen sherry, maar een rijke, zoete Jerez-wijn van de moscateldruif met 17.5% alcohol. Aroma's van rozijnen, honing en kaneel. In de smaak zoete rozijntjes, gebrande suiker, kaneel, vanille en een lange zoete, subtiele afdrank.

Bodegas Delgado Zuleta is één van de alleroudste en meest toonaangevende huizen in het gebied van Jerez de la Frontera. De historie van dit huis gaat terug tot 1719. De huidige naam bestaat sinds eind van de 19e eeuw toen sherry floreerde en Delgado Zuleta leverancier werd van het Spaanse hof – wat ze nog steeds zijn. Het huis is nog steeds in handen van enkele families en telt slechts een honderdtal aandeelhouders. Traditie en een rotsvast geloof in kwaliteit zijn kenmerkend voor de prominente positie die Delgado Zuleta al generaties lang inneemt. Een ware sherry-aristocratie.