



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu februari 2023

Receptuur van Marcel Moerbeek en Karel Bodon

Paddenstoelen menu

Paddenstoelensoep

gyoza – mierikswortelroom

Wintergroenten

oesterzwam – octopus

Paddenstoelen Risotto

morielje jus – gerookte eendenborst

Gevulde groene kool

worst – bulgur salade – champignon crème saus

Hazelnoot roomijs

tuille – gekaramelliseerde berkenzwammen – bloedsinaasappelmousse

Wijnen zijn afkomstig van

De Logie

Paddenstoelensoep

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

GROENTEBOUILLON

500 GR WINTERPEEN
4 STENGELS BLEEKSELDERIJ
2 UIEN
2 PREI
500 GR KNOLSELDERIJ
3 TENEN KNOFLOOK
3 BLAADJES LAURIER
10 ZWARTE PEPERKORRELS
20 KORIANDERKORRELS
10 JENEVERBESSEN
10 GR ZOUT

SOEP

1,5 LT GROENTEBOUILLON
350 GR KASTANJECHAMPIGNONS
20 GR GEDROOGDE CÈPES

MIERIKSWORTELROOM

200 ML SLAGROOM
1 EL GERASPTE MIERIKSWORTEL
1 EL SUIKER
1 EL WITTE WIJNAZIJN

GYOZA

35 GR GEDROOGDE SHIITAKE
30 GR BOOMOREN
2 KNOFLOOKTENEN
2 CM VERSE GEMBER
100 GR WORTEL TJES
150 GR CHINESE KOOL
100 GR BOSUI
1 EL SESAMOLIE
1 EL RIJSTWIJN
1 EL SOJA SAUS
1 EL BRUINE SUIKER
½ EL OESTERSAUS
15 GYOZA VELLE TJES

KONINGSBOLEET

5 KONINGSBOLETEN

Groentebouillon

Snij alle groenten klein en doe in de Magimix en draai fijn (niet tot puree). Doe over in een grote pan. Voeg 6 liter water toe en breng op aan de kook. Laat 30 minuten trekken en zeef de bouillon.

Dit is bouillon voor de soep, risotto, octopus en sauzen.

Soep

Laat groentebouillon met de gesneden paddenstoelen en cèpes 30 minuten trekken en zeef de soep. Breng op smaak met zout.

Mierikswortelroom

Meng mierikswortel, suiker en wijnazijn. Laat 30 minuten staan. Pers vocht eruit. Sla slagroom lobbij en meng met mierikswortel vocht. Doe over in een spuitzak.

Gyoza

Week de gedroogde paddenstoelen tot ze zacht zijn en snij ze fijn. Snij de groenten fijn. Doe de groenten in een ruim pan met wat olie. Ze moeten ruimte hebben om hun vocht kwijt te kunnen. Bak knoflook en gember 30 sec. in de hete olie. Voeg Shiitake en boomoren toe, bak mee 2-3 min. Voeg wortel en kool toe, fruit deze nog 2-3 min. mee. Breng over naar een kom en laat afkoelen. Voeg overige ingrediënten toe en mix. Plaats een velletje in je handpalm, bevochtig de randen met wat water en vul met een volle theelepel vulling. Vouw het velletje dicht en plooi de rand en knijp goed dicht. Leg ze op bakpapier. Leg een vel bakpapier in een pan en voeg een laagje olie en bouillon en stoom de gyoza's 5 min met de deksel op de pan. Verwijder de deksel en laat alle vocht verdampen en de gyoza's bakken tot lichtbruin met krokant onderkant ontstaat.

Koningsboleet

Snij de boleten in dunne plakken en bak goudbruin in boter. Dep droog en breng op smaak met zout en peper.

BIESLOOK

WE DRINKEN ERBIJ:

**TREIXADURA Pazo
Casanova, Ribeiro, Ourense,
Galicië, Spanje DO**

Eindbewerking en presentatie

Plaats de gyoza in het bord. Giet de soep erover. Plaats de koningsboleet en spuit wat room aan de zijkant. Versier met bieslook.

Niet zomaar een soepje, maar met de vulling van de gyoza een stevige hap waar wel een wijn met karakter tegenover mag staan en dat is deze wijn uit het noordwesten van Spanje absoluut. De wijngaarden liggen vooral op de hellingen van de Miñovallei, op een hoogte van 100 tot 350 meter boven zeeniveau.

Treixadura is een witte druif die oorspronkelijk uit Galicia komt. Het is een vroegrijpe druif die het best tot zijn recht komt als hij nog net niet volledig rijp wordt geplukt, waardoor de zuren beter bewaard blijven. Na de oogst worden de druiven onmiddellijk in gekoelde ruimtes van 5°C naar het wijnhuis gebracht. Daar vindt een 2e selectie van de druiven plaats, de steeltjes worden ontdaan en na een koude maceratie van 2,5 uur worden de druiven zachtjes geperst. De alcoholische fermentatie gebeurt in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks waarin de wijn verder rijpt op zijn fijne lies voor 4 maanden. Mooie witfruit aroma's. Past allemaal prima bij de paddenstoelen.

Wintergroenten

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

GROENTEN

5 RODE BIETEN

5 PASTINAAK

1 FLESPOMPOEN

COGNAC

OLIJFOLIE

WITTE WIJNAZIJN

OCTOPUS

2 OCTOPUSSEN

1,5 LT. GROENTEBOUILLON

2 DL RIJSTWIJN

SAP VAN ½ CITROEN

UITJES

45 ZILVERUITJES

½ LT. GROENTEBOUILLON

TAKJE TIJM

TAKJE ROZEMARIJN

CITROENSAP

PASTINAAKPUREE

800 GR PASTINAAK

2 DL SLAGROOM

CITROENSAP

CRÈME FRAÎCHE

PASTINAAKCHIPS

2 PASTINAKEN

SAUS

KOOKVOCHT VAN UITJES

WITTE PORT

OESTERZWAMMEN

250 GR OESTERZWAMMEN

Groenten

Schil de groenten en snij in kleine brunoise van $\pm 5 \times 5$ mm.

Plaats separaat in gastrobak. Besprenkel met olijfolie, peper en zout.

Hou de biet gescheiden van de overige groenten i.v.m. kleuroverdracht.

Plaats in oven van 140°C . ± 40 min. Controleer de garing; mag nog bite hebben.

Besprenkel met zeer weinig cognac en laat nog 10 min. in de oven garen.

Biet zal iets langer moeten garen dan de andere groenten.

Maak een vinaigrette van olijfolie en witte wijnazijn en besprenkel de groenten er mee.

Octopus

Tentakels van de octopus lossnijden. Bouillon, rijstwijn en citroensap aan de kook brengen.

Octopus toevoegen en $\pm 30/40$ minuten garen. Test de gaarheid.

Laat afkoelen. Beolie de tentakels, peper en zout. Gril kort op hete grill.

Gaat om grill/baksmaak, textuur en tekening.

Uitjes

Pel de uitjes. Heel houden. Bak ze even aan in boter. Eenmaal gekleurd, bouillon en kruiden toevoegen en heel langzaam laten garen.

Voor serveren 1 druppel citroen per ui.

Gebruik het kookvocht voor een jus/saus

Pastinaakpuree

Schil Pastinaak en snij in blokjes. Doe over in een vacuümmeerszak met room en zout.

Gaar 45 minuten in Stoomoven van 100°C . Pureer de pastinaak.

Breng op smaak met citroensap, crème fraîche, peper en zout.

Pastinaakchips

Schil de pastinaak en snij in slierten met de dunschiller. Verhit laagje olie in steelpan met dikke bodem tot 150°C .

Nooit heter! Leg er enkele slierten in, laat het water verdampen, product bruist. Gaar even door.

Niet donker kleuren! Uitlekken, drogen.

Saus

Breng bouillon en port aan de kook. Breng op smaak met zout en peper

en monteer met een klont boter. Eventueel met een mespunt Xantana binden.

Oesterzwammen

Maak Oesterzwam schoon. Bak kort in olie, hou stevig maar eetbaar.

Eindbewerking en presentatie

Vul een ring met pastinaakpuree. Gebruik iets kleinere ring om groenten in te vormen. Eerst biet. Dan de anderen. Oesterzwam bovenop.

Dresseer de saus rondom groenten. Plaats 3 uitjes tegen puree.

Plaats de tentakel tegen/op de puree. Plaats krokante pastinaak om hoogte te krijgen.

Zie de CCA site voor de wijnbeschrijving.

WE DRINKEN ERBIJ:

ETNA BIANCO Cottanera,
Castiglione di Sicilia, Sicilia,
Italië

Risotto

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

RISOTTO

640 GR CARNAROLI RIJST

4 SJALOTTEN

4 KNOFLOOK

1 ½ DL WITTE WIJN

1½ LT GROENTEBOUILLON

10 GR GEDROOGDE

GEMENGDE PADDENSTOELEN

10 GR GEDROOGDE CÈPES

EENDENBORST

2 EENDENBORSTEN

SZECHUANPEPER

MORIELJE JUS

10 GR GEDROOGDE MORIELJES

4 DL GROENTEBOUILLON

50 GR BOTER

WATERKERS

2 BOSJES WATERKERS

4 EL OLIJFOLIE

2 EL RODE WIJNAZIJN

2 EL MORIELJE JUS

PIJNBOOMPITTEN

50 GR PIJNBOOMPITTEN

WE DRINKEN ERBIJ:

**BARDOLINO
SUPERIORE, PRÀDICÀ
Società Agricola Corte
Gardoni, Valeggio sul
Mincio, Veneto, Italië**

Risotto

Week de paddenstoelen in kokend water tot zacht. Snij de paddenstoelen fijn en bak in olie tot ze kleuren. Voeg paddenstoelen, bakolie en weekvocht toe aan bouillon en breng aan de kook. Fruit sjalot en knoflook. Voeg rijst toe, laat bakken. Voeg deel bouillon toe, laat opnemen en voeg dan opnieuw bouillon toe. Controleer gaarheid. Breng op smaak met een klont boter, zout en peper.

Eendenborst

Sous vide op 65°C. Snij overtollig vet van de borst. Vet kleinsnijden een uitbakken tot krokantjes. Snij borstvet kruislings in. Bestrooi met peper, zout en Szechuanpeper. Bak de eendenborst op de velkant tot het kleurt. Rook de borst ± 15 min in de rookoven. Borst in sous vide ± 60 min. Kerntemp. borst 50°C. Laat afkoelen en snij in zeer dunne plakken op de snijmachine

Morielje jus

Laat de morieljes met de groentebouillon trekken. Breng op smaak. Blender de bouillon met boter. Breng op smaak met zout en peper.

Waterkers

Maak een vinaigrette van olie, azijn en morielje jus. Haal waterkers door de vinaigrette en laat uitlekken

Pijnboompitten

Bak de pijnboompitten in wat olie goudbruin. Laat de pitten uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met wat zout.

Eindbewerking en presentatie

Plaats kleine bol risotto op het bord. Giet een weinig morielje jus over de risotto. Leg 2 plakken eendenborst op het bord, deels over de risotto. Plaats weinig waterkers op de Risotto. Plaats een 10 tal pijnboompitten op het bord. Strooi krokantjes van het eendenvet over de risotto.

We hebben veel commerciële Bardolino's gekend van een bedenkelijke kwaliteit, maar deze is van een totaal andere klasse. Deze wordt gemaakt van 65% corvina, 25% rondinella en 10% sangiovese van de beste percelen. De wijn rijpt 12 maanden in grote Sloveense fusten van gebruikt hout. Deze robijnrode wijn heeft mooie complexe aroma's van rood fruit en specerijen. Naast veel licht rood fruit in de smaak ook nog een hint van amandel en een bloemige toon. Lange afdronk en een goede balans tussen structuur en aciditeit met een zijdeachtige finish wat allemaal perfect aansluit bij de risotto en de licht gerookte eendenborst.

Gevulde groene kool

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

GEVULDE GROENE KOOL

2 GROENE KOLEN

750 GR RUNDVLEES

500 GR VARKENSVLEES

2 SJALOTTEN

2 TENEN KNOFLOOK

½ RODE PAPRIKA

200 GR KASTANJE CHAMPIGNONS

1 EI

MESPUNT CHILI PEPER

SNUIF RAS EL HANOUD

200 GR OUDE KAAS

KARWIJZAAD

BULGUR

8 KLEINE UIEN

5 RODE PAPRIKA'S

2 EL TOMATENPUREE

2 EL SUIKER

1 EL ROZE PEPERKORRELS

3 EL KORIANDERZAAD

200 GR KRENTEN

800 GR BULGUR

BIESLOOK

SAUS

2 SJALOTTEN

200 GR KASTANJECHAMPIGNONS

½ FLES WITTE WIJN

1 LT KALFSBOUILLON

250 ML SLAGROOM

BOTER

RODE PORT

BEUKENZWAMMEN

200 GR BEUKENZWAMMEN

1 DL OLIJFOLIE

3 TENEN KNOFLOOK

GRANAATAPPEL

1 GRANAATAPPEL

Gevulde groene kool

Bladeren van kool halen, blancheren, nerf verwijderen. Uit laten lekken. Vlees op middelfijne stand door vleesmolen van de KitchenAid halen en mengen. Snij paprika, knoflook en ui in brunoise. Mengen met overige ingrediënten behalve kaas en karwijzaad. Maak proefbaksel en proef. Maak hoog op smaak! Rol vlees in koolblad. Maak 15 rollen. Leg de rollen in een beoliede gastrobak. Bak de rollen 30 minuten in de oven op 160°C. Gratineer met oude kaas.

Bestrooi met weinig Karwij.

Bulgur

Snij uien en paprika in brunoise. Verhit olijfolie, smoor ui en paprika tot de ui glazig is. Voeg tomatenpuree, suiker, specerijen en krenten toe. Blijf roeren. Voeg Bulgur en 8 dl water toe en breng aan de kook. Haal van het vuur en zet met de deksel erop weg. Wanneer “al dente” dan los roeren en op smaak brengen met zout en peper. Te droog? Voeg wat extra olijfolie toe. Meng gesneden bieslook erdoor.

Saus

Verwarm zonnebloemolie in een grote pan, bak paddenstoelen en ui op niet te hoog vuur. 10 min. Blus af met witte wijn. Laat vocht verdampen. Voeg bouillon toe en laat tot de helft inkoken. Separaat room inkoken tot de helft. Niet overkoken! Schenk room bij de saus. Blender de saus en zeef. Evt. beetje boter en/of port toevoegen. Breng op smaak met zout en peper.

Beukenzwammen

Maak knoflookolie op laag vuur. Zeef de olie. Bak de beukenzwammen in de knoflookolie. Breng op smaak met zout en peper.

Granaatappel

Rol de granaatappel over het aanrecht. Snij doormidden. Klop met een pollepen op de granaatappel terwijl je wat in de appel knijpt. De pitjes vallen eruit.

Eindbewerking en presentatie

Plaats een dresseer ring op het bord. Vul met Bulgur. Snij de groene kool rol, diagonaal, in 3 mooie stukken. Plaats naast de Bulgur. Hiernaast wat beukenzwammen. Schenk de saus eromheen. Strooi wat granaatappel bij de Bulgur.

WE DRINKEN ERBIJ:

CROZES-HERMITAGE

**Emmanuel Darnaud, La
Roche de Glun, Rhône,
Frankrijk**

Hier zijn we maar naar een iets steviger wijn gegaan om eer te betuigen aan dit vernieuwd klassieke gerecht van gevulde kool en zijn terecht gekomen bij de Crozes-Hermitage. Deze heeft 100% syrah.

Emmanuel Darnaud is een jonge, enthousiaste en bovenal talentvolle wijnmaker en werkt veel op zijn gevoel. Daarnaast is hij een ware perfectionist en houdt hij gedurende het hele proces graag de touwtjes in handen. Zo houdt hij tijdens het productieproces alle percelen gescheiden. Hij bekijkt het karakter en de expressie van deze individuele percelen en blend ze, indien gewenst, pas na afloop van de opvoeding in barriques..

Hij gebruikt verschillende houten vaten zoals conische foudres en nieuwe en gebruikte barriques.

Nadat de druiven handmatig zijn geplukt worden ze zorgvuldig gesorteerd. De druiven worden dan gekoeld en ondergaan een koude schilnweking voorafgaand aan de alcoholische fermentatie. De wijn rust daarna nog 18 maanden in verschillende eikenhouten vaten. Alle percelen worden apart gevinifieerd en daarna geassembleerd. De wijn heeft rijke aroma's en smaken van zwarte kersen, blauwe bessen, ingedroogde vruchten, leer, chocolade en zoethout. Geconcentreerd, rijp en verfijnd.

Hazelnotenroomijs

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

ROOMIJS

250 GR HAZELNOTEN

1 VANILLE STOKJE

5 DL MELK

2 DL SLAGROOM

20 GR MELKPOEDER

125 GR SUIKER

1 EIDOOIER

1 GR LOCUST

1 GR GUARGOM

1 GR CORTINA

TUILLE

75 GR GESCHAAFDE AMANDELEN

100 GR FIJNE SUIKER

40 GR BLOEM

15 GR VANILLESUIKER

15 GR BOTER

1½ EI

15 GR WATER

MESPUNT ZOUT

BEUKENZWAMMEN

400 GR BEUKENZWAMMEN

POEDERSUIKER

SINAASAPPELSCHUIM

4 DL BLOEDSINAASAPPELSAP

1 DL SUIKERSIROOP (1 OP 1)

3 GR LECITHINE

1 GR XANTANA

CHOCOLADE

200 GR DONKERE CHOCOLADE

2 BLOEDSINAASAPPELS (PARTJES)

WE DRINKEN ERBIJ:

L'ANCIENNE CURE

**MONBAZILLAC Domaine
de L'Ancienne Cure,
Bergerac, Frankrijk**

Roomijs

Rooster de hazelnoten 8-10 minuten in een oven van 175°C. Laat afkoelen en maal de noten tot gruis. Verwarm melk, slagroom, vanille en noten. Laat 30 minuten trekken. Zeef de massa. Voeg melkpoeder en suiker aan melkroom toe. Los op. Meng locust, guargom door eigeel en maak “marriage” met de melkroom. Verwarm tot + 87°C en kijk naar binding. Koel compositie. Smeer Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine. Koel ijsmachine voor. Ijs draaien duurt ± 40 min.

Tuille

Meng amandelschaafsel met suiker, bloem en vanillesuiker. Smelt boter en roer deze met het ei, water en zout door het amandelmengsel. Laat compositie uur staan. Smeer bakplaat in met boter, leg op ruime afstand hoopjes amandelmengsel. Druk met natte vork plat. Bak 7/8 min. in oven op 160°C. Schep van bakplaat en leg over timbaalvorm. Druk zijkant beetje om. Laat afkoelen. Bewaar droog.

Beukenzwammen

Snij de bovenste gedeelte van de paddenstoelen af en geef het onderste deel aan de bouillon door. Snij de hoedjes in de lengte doormidden (zo drogen ze beter tijdens het bakken. Verwarm een pan, smelt de boter en bak de beukenzwammen tot ze beginnen te kleuren. Draai de temperatuur laag en strooi poedersuiker over de paddenstoelen. Wanneer deze is opgelost, herhaal. Probeer de suikers te laten karamelliseren zonder de cantharel te verbranden.

Doe dit zo kort mogelijk voor het uitserveren.

Sinaasappelschuim

Meng alles met staafmixer kort met elkaar. Zeef en schenk in grote ISIFles. Breng op druk met 2 gaspatronen. Schud goed. Laat minimaal 2 uur rusten in de koeling.

Chocolade

Twee derde van de chocolade au bain-marie smelten. Haal van het vuur en roer de rest van de chocolade erdoor tot alles gesmolten is. Pipetje vouwen ([Speculaas baktip: zelf een spuitzakje vouwen - YouTube](#)) en vullen met gesmolten chocolade. Spuit 15 rasters op vetvrij papier. Plaats deze in de koeling.

Eindbewerking en presentatie

Plaats de tuille op de borden. Schep de beukenzwammen naast de tuille. Plaats los daarvan enkele partjes grapefruit. Schep nu een quenelle ijs en plaats deze in de tuille. Spuit het schuim in banaenvorm boven de tuille (niet op de tuille). Plaats het chocoladeroster op het ijs.

Zie de CCA site voor de wijnbeschrijving.