



CUISINE CULINAIRE AMSTERDAM
ALLIANCE DES AMATEURS GASTRONOMIQUE

Menu maart 2024

Biet

ravioli – gorgonzola vulling – frambozendressing

Witlof

sinaasappelsaus – wortelmousseline – salie tuille

Tonijn

pizza - mierikswortelmayonaise - gembergel

Piepkruiken

bloemkoolcrème – prei – meirapen – aardappelfondant

Appel

compote – yoghurtcrème – amandelkrokant – roomijs

Wijnen zijn afkomstig van

PIEKSMAN – Hogeweg 19, Amsterdam

Biet

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

BIET

6 GROTE RODE BIETEN

GEROOKTE OLIJFOLIE

ALUMINIUMFOLIE

VULLING

200 G GORGONZOLA

200 G MASCARPONE

2 EL HAZELNOTOLIE

50 G WALNOTEN

VINAIGRETTE

½ DL FRAMBOZENAZIJN

½ DL BALSAMICOAZIJN

2 DL OLIJFOLIE

BALSAMICOAZIJN

30 G GEHAKTE HAZELNOTEN

SCARLET CRESS

RUCOLA CRESS

WE DRINKEN ERBIJ:

**L'Amour du Risque Crémant
- Bordeaux**

Biet

Besprenkel de bieten met gerookte olijfolie en strooi er wat zout op. Pak de bieten individueel in aluminiumfolie. Pof de bieten 1 uur in een oven van 200°C. Schil de bieten en snij er niet te dunne plakjes van met de mandoline en druppel er wat gerookte olie op de plakjes.

Vulling

Rooster de walnoten in een droge pan. Hak de noten fijn. Roer alle ingrediënten tot een homogene massa. Breng op smaak met peper en zout. Doe de vulling in een spuitzak.

Spuut een dot vulling op een plak biet. Leg een tweede plakje biet op de vulling en duw de lucht eruit en vorm tot een ravioli. Snij de randen bij met een steker. Maak 45 ravioli.

Vinaigrette

Klop alle ingrediënten tot een vinaigrette. Breng op smaak met peper en zout.

Eindbewerking en presentatie

Plaats drie ravioli op de borden. Lepel vinaigrette over de borden.

Versier de ravioli met hazelnootjes, cress en balsamicoazijn.

Het grondige van de biet, het zout en romige van de gorgonzola, het zoetzuur van de frambozenazijn en het notige van de hazelnoten samen met de scarlet cress... ja zoek daar maar wat bij dat past. Deze rosébubbel was de oplossing. Op ouderwetse manier gemaakt, maar met een verrassende druif: Cabernet Franc. Mooie aardse rosé met een uitnodigende neus. In tegenstelling tot de champagnemethode, waarbij likeur aan de mousse wordt toegevoegd, gebruikt men hier uitsluitend de restsuikers van de basiswijn. Dit geeft een zeer fijne bubbel, de neus is bijzonder fris, begeleid door tonen van knapperige appel en witte perzik.

Sinds 2000 werkt men hier biodynamisch op de klai/kalksteengronden. Handmatige oogst in kratten heel vroeg in de ochtend om de versheid te behouden, de middag wordt besteed aan het voorzichtig persen van de druiven. Fermentatie bij lage temperatuur, gisten

Voor het eerst een wijn met een kroonkurk bij de CCA!

Witlof

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

WITLOF

15 STRONKEN WITLOF

5 EL SUIKER

5 EL RIETSUIKER

1 LT. SINAASAPPELSAP

3 LAURIERBLAADJES

20 G KURKUMA

10 G VENKELZAADJES

SALIE TUILLE

60 G BLOEM

60 G EIWIT

10 G SALIEBLAADJES

40 G BOTER

12 G SUIKER

30 ML WATER

5 G ZOUT

WORTELMOUSSELINE

250 G WINTERWORTEL

250 ML SINAASAPPELSAP

8 DRAADJES SAFFRAAN

150 G BOTER

HAZELNOTEN

WE DRINKEN ERBIJ:

Côtes du Rhône Villages "Le Clos" 2021 - Domaine du Séminaire

Witlof

Pers de sinaasappels. Doe alle ingrediënten in een pan en zorg dat de witlof net onder staat. Dek af met een cartouche. Breng aan de kook en laat rustig garen. Vis de witlof uit het kookvocht en zet apart. Zeef het kookvocht en kook het in tot stroperig. Leg op dat het niet verbrandt. Vlak voor het opdienen de witlof in de lengte doormidden snijden en op de snijkant met suiker en rietsuiker bestrooien met behulp van een zeef. Bak de witlof in wat olie tot de suiker gekaramelliseerd is. Haal de witlof uit de pan en leg op een gastroplaat en lepel wat sinaasappelstroop op de witlof.

Salie tuille

Doe alle ingrediënten in de blender en draai tot een gladde egaal beslag. Spreid het beslag uit over de boompjes mal. Bak de tuilles 4 minuten in een oven van 160°C. Haal de tuilles uit de mal en laat afkoelen. Maak 15 tuilles.

Wortelmousseline

Snij de wortel klein en kook gaar in sinaasappelsap en saffraan. Doe de wortel in de Magimix met de boter en draai tot een mousseline. Breng op smaak met zout.

Eindbewerking en presentatie

Hak de hazelnoten fijn en strooi over de witlof. Maak een streep wortelmousseline op de borden. Leg de witlof in/naast de mousseline. Versier met een tuille.

Alweer een flinke uitdaging: witlof (bitters) en wortelmousseline (zoet) en saffraan (umami)

We hebben het gevonden in de heuvels boven de Rhône: deze zacht romige van 100% marsanne van Huize Séminaire.. Zeer elegant, sappig en verfrissend en toch met een mooie diepgang. Enkel rijping op inox en betonnen eieren wat het fruit doet spreken en de frisheid behoudt.

De eigenaars werken volledig biologisch en ontwikkelen steeds meer een voorliefde voor de biodynamiek, met name in de kelder.

Henri Pouizin is samen met zijn vrouw Mathilde verantwoordelijk voor de wijnproductie. Ondertussen is Henri alweer de vierde generatie van biologische wijnmakers op het domaine. In het hart van de Enclave des Papes, het noorden van departement Vaucluse, is Domaine du Séminaire gevestigd, nabij Valréas op 300 a 400 meter hoogte. Op de heuvels in de omgeving van de stad Valréas ligt het domein van 100ha omringd door bossen, olijvenbomen en lavendel velden.

Tonijnpizza

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PIZZADEEG

1 PAK BRICKDEEG

SESAMZAADJES

Pizzadeeg

Steek rondjes van 12 cm uit het brickdeeg. Strijk wat olijfolie op het deeg. Strooi wat sesamzaadjes op het deeg. Maak 45 rondjes (plus enkel extra voor de breek). Bak de pizzabodems op een stuk bakpapier goudbruin en krokant in een oven van 175°C. Laat op een rek afkoelen.

KAASCRÈME

250 G RICOTTA

50 G PARMEZAANSE KAAS

250 G CRÈME FRAÎCHE

2 EL WASABI PASTA

Kaascrème

Roer alle ingrediënten bij elkaar en breng op smaak met peper en zout.

TONIJN

750 G TONIJN

Tonijn

Vries de tonijn kort in. Snij flinterdunne plakjes van de tonijn met een scherp mes. Leg de plakjes op 15 stukjes plasticfolie dakpansgewijs in een rondje ter grootte van de pizzabodems.

MIERIKSWORTELMAYONAISE

300 G MAYONAISE

(EI-MOSTERD-AZIÏN-2 DL OLIE)

WASABI PASTA

Mierikswortelmayonaise

Maak een mayonaise met behulp van de staafmixer. Meng naar smaak wasabi pasta bij de mayonaise en doe over in een spuitfles.

GEMBERGEL

50 G VERSE GEMBER

25 G SUSHIAZIÏN

125 G APPELSAP

3 G AGARAGAR

Gembergel

Pureer de gember met de appelsap en de sushi azijn in de blender. Meng de agaragar erdoor en breng het geheel aan de kook. Kook het geheel een minuut en giet de massa vervolgens in een schaal. Koel de massa tot een gelei in de koeling en draai het geheel daarna op in de Magimix tot een gladde gel. Doe over in een spuitfles.

SOJAVINAIGRETTE

½ DL SUSHIAZIÏN

2 DL OLIJFOLIE

1 DL SOJASAU

SAP VAN 1 LIMOEN

Sojavinaigrette

Roer alle ingrediënten tot een vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.

BIESLOOK

KAPPERTJES

2 BAKJES SHISO PURPER CRESS

2 BAKJES TAHOON CRESS

Eindbewerking en presentatie

Werk snel!!

Keer de tonijn op een pizzabodem en verwijder voorzichtig het plasticfolie. Slaat dunne strepen mayonaise op de 15 tonijn pizza's. Versier de tonijn met toefjes gembergel, kappertjes, bieslookringetjes en cress. Smeer een laag kaascrème op 15 andere pizzabodems. Leg de tonijnpizza op de "kale" pizza en vervolgens op de kaaspizza, lepel een beetje vinaigrette over de pizza en serveer direct.

WE DRINKEN ERBIJ:

LES PIEDS RÔTI – Chenin Blanc

Wie wel eens bij Joop Braakhekke kwam weet wat voor goddelijks deze pizza kan bieden. Tegenwoordig staat ook een aardige versie op de kaart bij Moeke in Blaricum. Een vette hap met het tintelende van de mierikswortel en gember op een krakende ondergrond.

We hebben er een wijn van de chenin blanc bij gevonden en natuurlijk uit de Loire.

De Les Pieds Rôtis is een Chenin Blanc die hoofdzakelijk afkomstig is van een wijngaard die vroeger werd geproduceerd onder de appellatie Touraine, maar nu als Chinon AOP. De wijngaard ligt aan de andere kant van de Vienne en heet eigenlijk Les Pieds Rôtis – de gegrilde Voeten. Het is een cru die wordt gekenmerkt door zijn terroir van grind, fossiele sponzen, rode klei en witte kalksteen op een zuidoostelijke helling. Na het persen van de hele cluster werd de Chenin Blanc spontaan gefermenteerd in hout en, na malolactische gisting, elf maanden gerijpt op de droesem in meerjarige vaten van 400 liter.

De goddelijke tonijnpizza kun je overspoelen met deze rijpe, sappige en vrolijkfruitige godendrank. De levendige mineraliteit combineert mooi met de tonijn zelf.

Piepkuiken

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

PIEPKUIKEN

8 POUSSINS

100 G BOTER

Piepkuiken

Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd de piepkuikens in de lengte over de helft met een scherp en hard mes. Maak de binnenkant goed schoon en droog. Bestrooi de piepkuikens rondom met zout en peper. Smeer de piepkuikens goed in met de boter en plaats op een plateau. Gaar voor 20-25 minuten in een oven van 160°C. Plaats vervolgens onder de salamander om de huid goed droog en goudbruin te krijgen. Ongeveer 3-5 minuten. Laat de piepkuikens nu 3-5 minuten rusten alvorens te serveren.

BLOEMKOOLCRÈME

1 BLOEMKOOL

3 TENEN KNOFLOOK

50 G SOJASAU

300 G HONING

300 G SLAGROOM

Bloemkoolcrème

Snij de bloemkool in kleine stukjes. Kook de bloemkool gaar in water zonder zout. Geef het kookwater door aan de saus. Doe alle ingrediënten in een blender en draai glad. Doe de bloemkoolsaus over in een pan en kook in tot crème dikte. Blijf roeren. Breng op smaak met peper en zout. Doe over in een spuitfles.

AARDAPPELFONDANT

500 G AARDAPPELS

1 LT. GEVOGELTEFOND

5 TAKJES TIJM

Aardappelfondant

Schil de aardappels en steek er cilinders uit ter grootte van de prei ringen. Maak 30 cilinders. Kook de aardappels halfgaar in water zonder zout en giet af. Geef het kookwater door aan de saus. Doe de aardappels met de fond en tijm in een pan en laat rustig inkoken tot het vocht nagenoeg verdampt is en de fond een mooi laagje vormt rondom de cilinders.

PREI

1/2 BOS TIJM

200 G OLIJFOLIE

500 G PREI

Prei

Doe de tijm in een gastrobak en blaker het met de brander. Meng de tijm met de olijfolie. Was de prei en snij de wit van de prei in cilinders van 2 cm hoog. Kook de prei kort in water zonder zout. Giet af en geef het kookwater door aan de saus. Bruineer de prei in de tijmolie. Breng op smaak met peper en zout.

MEIRAPEN

500 G MEIRAPEN

ENKELE EETLEPELS SAUS

Meirapen

Was de meirapen en snijd in 15 porties. Kook de groenten beetgaar in water zonder zout. Geef het kookwater door aan de saus. Verwarm de meirapen in een paar lepels saus. Breng op smaak met peper en zout.

SAUS

KOOKWATER VAN DE GROENTEN

250 G BOTER

Saus

Kook het kookwater van de groenten in tot het mooi van smaak is. Neem 6 deciliter bouillon en breng aan de kook. Voeg vervolgens de boter koud en in blokjes toe onder continu walsen van de pan om zo te monteren tot een botersaus. Breng op smaak met zout en peper.

Eindbewerking en presentatie

Spuit een ring van bloemkoolcrème op de borden om een “dam” te maken. Schik de kip, aardappel, prei en meirapen op de rand van de dam. Lepel de saus in het midden.

WE DRINKEN ERBIJ:

Beaujolais-Villages VV Jean
Claude Lapalu

Bij het witte vlees van het piepkuikentje zou je ook een witte wijn kunnen drinken, maar wij zijn op dit moment van de avond wel toe aan iets met rood. Dat moet natuurlijk niet te heftig zijn, maar wel indrukwekkend van smaak. En dan kom je al snel uit bij dit tophuis uit de Beaujolais. Deze wijn wisselt frisse, speelse, opwekkende expressies van rood fruit en bloemen af met een krachtige, serieuze ondertoon. Souplesse en power. Duidelijk voorbeeld van de stijl van Jean Claude Lapalu. Oude stokken (50-80jaar) Vlak bij Brouilly gelegen.

De gamay-druiven worden na plukken en selectie 24u afgekoeld voordat de fermentatie start. Fermentatie met wijngaard-eigen gisten. Vinificatie volgens de maceration carbonique techniek. Maceratie van 10 tot 20 dagen, afhankelijk van het oogstjaar.

Appel

INGREDIËNTEN VOOR 15 PERSONEN

COMPOTE

6 ELSTAR APPELS

2 EL BOTER

150 G SUIKER

SNUIFJE KANEEL

SCHEUT WITTE WIJN

Compote

Schil de appels en snij ze in blokjes. Bak ze even in boter. Voeg suiker en kaneel toe en laat iets karamelliseren. Voeg een scheut witte wijn toe en laat zachtjes met de deksel op de pan tot compote koken. Mix met de handmixer tot een compote; dus niet te glad. Geef 200 g compote aan het ijs. Doe de rest in een spuitzak.

ROOMIJS

500 ML MELK

1 VANILLESTOKJE

100 G DOOIER

160 G SUIKER

4 G CORTINA

500 G SLAGROOM

200 G APPELCOMPOTE

Roomijs

Breng melk en gespleten vanillestokje aan de kook en laat 15 minuten van het vuur trekken. Klop dooiers met suiker in de KitchenAid tot een witte crème ontstaat. Voeg de dooiercrème bij de melk en verwarm tot 85°C. Verwijder het vanillestokje en voeg slagroom, cortina en compote toe. Doe alles in de ijsmachine en draai er ijs van. Leg quenelles ijs op bakpapier en laat opstijven in de diepvriezer.

AMANDELKROKANT

150 G AMANDELSCHILFERS

70 G SUIKER

40 G EIWIT

Amandelkrokant

Meng alle ingrediënten en spreid dun uit op een stuk bakpapier. Bak in 20 á 30 minuten goudbruin en krokant in een oven van 160°C. Roer af en toe zodat een crumble ontstaat.

YOGHURTCRÈME

100 G SLAGROOM

25 G SUIKER

100 G DIKKE YOGHURT

Yoghurtcrème

Klop de slagroom en suiker stijf. Spatel de yoghurt door de slagroom tot een egale crème. Doe over in een spuitzak.

APPEL

1 GRANNY SMITH APPEL

2 ELSTAR APPELS

5 EL OLIJFOLIE

1 STOKJE VANILLE

Appel

Schraap de pitjes uit de vanillestokje. Meng olijfolie en vanillepitjes. Snij de Granny Smith appel in zeer dunne plakjes. Schil de andere appels en snij ze in dobbelstenen van 1 cm. Bedek de appel direct met de vanilleolie.

Eindbewerking en presentatie

Spuut een kronkelige baan yoghurtcrème op de borden. Plaats een quenelle ijs midden op de borden. Versier het bord met dotjes compote, amandelkrokant en appel.

WE DRINKEN ERBIJ:

**Rielsing Spätlese Brüder Dr.
Becker**

Het rinzige van de appel en het zoete van het roomijs en de amandelkrokant, daar hebben we een niet al te zoete wijn tegenover willen zetten. Deze laat geoogste riesling was een verfijnde combinatie bleek op de chefsavond.

De wijn heeft een fijn aromatisch bouquet met geuren van perzik en abrikoos. De smaak is vol en elegant met aroma's van fruit en mineralen en een lichte 'petrol' afdronk. Spätlase betekent laat geplukt. Aan het etiket kan je dus niet zien hoe zoet/droog een Riesling Spätlase is. Deze Riesling is vrij 'trokken' met een klein restzoetje. Zeker geen zoete Riesling.

Zie de CCA website voor de rest van wijnbeschrijving.