

## **Marc Kreydenweiss Kritt Pinot Blanc**

Herkomst: Frankrijk - Andlau – Noordelijke Elzas

Druivensoort: Pinot blanc

Karakter: Lichtgeel. In de neus rijp fruit (zoals peer), honing, noten en mineralen, doet daardoor denken aan een witte Bourgogne. In de mond rond maar fris genoeg en veel mineralen, zodat de wijn een allround gastronomische begeleider is. Serveren: Serveer deze wijn op een temperatuur van 7-9 graden als aperitief bij borrelhapjes of bijvoorbeeld bij asperges.

## **Castel firmian schiava (fles 75 cl.)**

Herkomst van de wijn: Italië - Valdadige DOC - Alto Adige

Druivensoort: Schiava

Vinificatie: Moderne rode wijn vinificatie, met 2-3 dagen maceratie van de schillen. De fermentatie vindt temperatuur gecontroleerd plaats op 22-24 graden.

Karakter: Licht-rode kleur. Lichte, fruitige neus met veel rood fruit, verse amandelen en klaprozen. Droge smaak, veel rood fruit en een fluwelige afdronk.

Hoe te serveren: Serveer deze wijn op 14-16 graden bij kruidige voorgerechten, wit vlees en zoete kazen. Nu op dronk.

Algemene info: Het naam "Schiava" (betekent slaaf) refereert aan een oude manier van wijnbouw, waarbij de wijnrank is opgebonden aan een trellis (als een slaaf).

## **Albarino Codax Albarinho**

Deze Albarinho komt uit Rías Baixas: een kleine wijnstreek in het noordwesten van Spanje, in Galicië. Dé gastronomische specialiteiten van de streek zijn zeevruchten en vis. Het is niet verwonderlijk dat de wijnproductie voornamelijk wit is! De beste witte wijnen worden gemaakt van de lokale Albariño druif en Martin Codax is een van de meest bekende en beste producenten. Deze frisse, witte wijn is jong gedronken op zijn best en geeft dan een lichte prikkeling op de tong. Licht geel-groenig van kleur met intense en zuivere geuren van groene appels, citrus fruit en licht grapefruit.

## **Santa Carolina Late Harvest**

Kleur Bleek goud van kleur.

Bouquet Exceptionele aroma's van citrusfruit, abrikoos en meloen.

Smaak Zoet van smaak met mooi uitgebalanceerde zuren. De smaak is intens en de diverse aroma's komen laag voor laag naar voren. Een complexe wijn met zijdezachte structuur en blijft heerlijk lang in de mond.

Temperatuur Serveren tussen 9 – 11 oC graden.

Serveersuggestie Prima begeleider bij desserts, in het bijzonder bij fruitdesserts.

Tevens heerlijk bij sterke kazen.



## **Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.**

### **Menu voor de maand april 2011(12 personen)**

#### **Koolrabitartje met geitenkaas en appel**

\*

#### **Tomatensalade met balsamico, olijfolie, zwarte peper en erwtenijs**

\*

#### **Snoekbaars “gelakt” met appelstroop, bieslook en rieslingsaus**

\*

#### **Omgekeerde ananastaart met kokos**

**Wijn: Koolrabitartje  
Tomatensalade  
Snoekbaars  
Ananastaart**

**Kreydenweiss Kritt - Pinot Blanc  
Castel Firmian Schiava  
Albarino Codax Albarinho  
Santa Carolina Late Harvest**

## Koolrabitartje met geitenkaas en appel

### Ingrediënten:

6	st	koolrabi's
750	g	geitenkaas (Bettine Fromage de chevre 45+)
120	g	boter, op kamertemperatuur
3	tl	gedroogde rozemarijn
180	g	walnoten, grof gehakt
6	st	appels (jonagold)
5	el	witte basterdsuiker
		verse rozemarijn

Bakpapier, appelboor

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190°C.. Snijd elke koolrabi in 6 plakjes.

Kook deze 7 min. in water met zout.

Giet het water af en laat afkoelen.

Brokkel de geitenkaas boven een kom en meng met de boter, de rozemarijn en de walnoten.

Breng op smaak met peper en zout.

Verwijder het klokhuis van de appels met de appelboor en snijd de appel in 10 zeer dunne plakken. ( gebruik eventueel de mandoline)

Bestrooi de plakken koolrabi met peper en zout.

Verdeel het geitenkaasmengsel over alle plakken koolrabi (zorg dat alle plakken ermee bedekt zijn).

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Leg de 12 grootste plakken koolrabi op de bakplaat. Dek elke plak koolrabi af met 2 plakken appel en leg hierop weer 1 plak koolrabi. Vervolg met 2 plakken appel, leg hierop weer 1 plak koolrabi en eindig met 1 plak appel.

Bestoos de taartjes met de basterdsuiker en bak ze in 20 min. gaar en goudbruin.

### Serveren:

Plaats het koolrabitartje in het midden van het bord en garneer met verse rozemarijn.

## Tomatensalade met balsamico, olijfolie, zwarte peper en erwtens

### Ingrediënten:

#### Erwtens

250	g	doperwtens, diepvries
110	g	suiker
500	ml	melk
5	st	eierdooiers

#### Balsamicosiroop

400	ml	balsamico azijn
100	g	fijne kristalsuiker
		scheut water

#### Tomatensalade

600	g	rijpe tomaten
		zwarte peper
		fleur de sel
600	g	gerookte kip

### Bereiding:

#### Erwtens

Breng de doperwtens met de melk aan de kook. Mix het geheel en druk het vervolgens door een zeef.

Meng 110g suiker en 5 eidooiers. Klop tot de suiker is opgenomen tot je een smeug lint kan trekken.

Giet er de erwtensmelk bij, meng en verwarm op een lage hittebron. (pas op voor schiften)

Druk het geheel door een fijne zeef en laat afkoelen (in een bak met ijsklonten).

Draai tot ijs in de ijsmachine.

#### Balsamicosiroop

Maak in een koekenpan een karamel van de fijne kristalsuiker en een scheut water.

Blus af met de balsamico azijn. Laat het geheel 2/3 inkoken en laat afkoelen.

#### Tomatensalade

Snij de ontvelde en ontpitte tomaten in brunoise. Voeg de siroop toe, wat zout en peper en laat even marineren.

Snij ondertussen de gerookte kip in plakjes

### Serveren:

Leg een hoeveelheid tomaat op het bord, strooi wat fleur de sel over, drapeer plakjes kip er om heen en maak af met een lepel erwtens.

Leg een bolletje erwtens in het midden van het bord, drappeer daaromheen de tomatensalade en bestrooi eventueel nog met wat fleur de sel. In de buitenste ring van het bord komen tot slot de reepjes kip.

## Snoekbaars “gelakt” met appelstroop, bieslook en rieslingsaus

### Ingrediënten:

#### Snoekbaars

12		snoekbaarsfilets met huid
		arachide olie
		zout en peper
		appelstroop

#### Groenten

4		struikjes bleekselderij
500	g	katenspek, in kleine blokjes gesneden
2	st	sjalotjes

#### Rieslingsaus

400	ml	riesling wijn
400	ml	visfond
400	ml	room
30	g	koude boter

#### Garnering

4	el	bieslook, fijngeknipt
---	----	-----------------------

#### Op tafel

1	st	stokbrood (eventueel)
---	----	-----------------------

### Bereiding:

#### Snoekbaars

Bak de snoekbaars heel even om en om in hete anti-aanbakpan met een beetje olie.

Lak met een kwastje de appelstroop op de huid van de snoekbaars.

Kort voor het opdienen de snoekbaars met de huid naar boven even onder de hete grill leggen.

#### Groenten

Bak in een hete pan met wat olie de schoongemaakte en ontdraadde bleekselderij met de fijngesneden sjalotten en de spekjes.

#### Rieslingsaus

Maak een mooie roomsaus met de riesling wijn, de visfond, laat tot de helft inkoken voeg de room toe en laat weer inkoken. Indien nodig monteer af met de koude boter.

Het moet een mooie gladde saus worden.

### Serveren:

Leg de bleekselderij in het midden van de voorverwarmde borden. Leg de visfilet er op en schenk de roomsaus er om heen. Versier het geheel met de geknipte bieslook.

Eventueel een mandje met stukjes stokbrood optafel plaatsen.

## Omgekeerde ananastaart met kokos

### Ingrediënten:

50	g	kokos
1		kleine verse ananas
200	g	fijne tafelsuiker
150	g	zachte boter
3	st	eieren
4	el	ananasjam
150	g	bloem

Lage taartvorm (26 cm), dik ingevet

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 °C

Rooster de kokos in een droge koekenpan goudbruin.

Laat de kokos op een bord afkoelen.

Snijd de ananas in plakken van 1 ½ cm dik. Snijd de schil met de harde kroontjes weg.

Halveer de plakken en snijd ook het harde binnenstuk weg.

Strooi 50 g suiker over de bodem van de vorm.

Leg de plakken ananas dicht tegen elkaar aan als een bloem in de vorm.

Snijd de overgebleven plakken in stukken en leg ze langs de buitenkant.

Klop in een kom de boter met een snufje zout en de rest van de suiker met de handmixer tot een romige massa. Voeg de eieren toe en klop tot de massa weer romig wordt.

Klop dan achtereenvolgens de ananasjam, kokos en bloem door het beslag.

Verdeel het beslag over de ananas en strijk de bovenkant glad.

Schuif de vorm een richel onder het midden in de oven en bak de taart in ca. 45 min. goudbruin en gaar.

Leg direct uit de oven een platte schaal op de vorm en keer de taart op de schaal. Laat de taart afkoelen.

### Serveren:

Snijd de taart in punten en serveer lauwwarm