

Bergsig Gewurztraminer

Herkomst: Zuid-Afrika – Breederivier.

Druivensoort: Gewurztraminer.

Vinificatie: De Gewurztraminer druiven zijn in de vroege ochtend geoogst en worden voor enige tijd in contact gehouden met de schil. Dit gebeurt voor het persen van de druiven. Hierna begint de temperatuur gecontroleerde vergisting.

Karakter: Helder groen van kleur. Complexe en bloemige geur met kenmerken van rozen en tropisch fruit. De smaak is opwekkend fris en fruitig met een aangenaam lange afdronk.

Serveren: 18° C

Falasco Bardolino

Herkomst: Italië – Veneto – Bardolino

Druivensoort: 60% Corvina Veronese, 30% Rondinella en 10% Molinara

Karakter: Een lichte robijnrode kleur met een intens fruitig aroma van klein rood fruit als rode bessen. De wijn is vol en soepel met een klein bittertje.

Serveren: 15° C

Comole Amalya

Bodega Colomé is opgericht in 1831 en is het oudste, nog producerende wijnhuis van Argentinië. De Malbec en Cabernet Sauvignon druiven zijn geïmporteerd in 1854 vanuit de Bordeaux (Pre Phylloxera.). Dit Bio-dynamisch makende wijnhuis ligt op 3015 m hoogte, het hoogst gelegen wijnhuis ter wereld.

Wat houdt Biologisch in? Dat op de wijngaarden geen kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen worden gebruikt. Bio-dynamisch is biologisch met hulp van de gunstige sterrenstand, wassende maan, zonnewendes en moeder aarde natuur zelf.

Herkomst: Valle Calchaqui – Argentinië

Druivensoort: Tannat, Malbec, Cabernet Sauvignon & Bonarda (10%).

Karakter: Exceptioneel vol rode wijn die gekenmerkt wordt door zijn zuivere maar hele sappige tonen van explosief rood fruit zoals kersen en frambozen. Een mondvullende wijn die altijd blijft verrassen met op de achtergrond specerijen & vaniljetonen.

Serveren: Op ongeveer 18 °C

Cà dei Frati Passito, Tre Filer Dolce, Veneto

Herkomst: Sinds 1939 produceert de familie Dal Cero wijn in Sermione, het voorgebergte aan de zuid oever van het Gardameer. Gelegen op de grens van de gewesten Veneto en Lombardia. Alle wijnen die hier geproduceerd worden zijn met veel zorg en in kleine kwantiteit geproduceerd (totale wijngaarden 70 hectare). Kwaliteit staat dus voor op. Zo is bijvoorbeeld de Lugana sinds 2000 tot een officiële DOC benoemd (vergelijkbaar met AOC uit Frankrijk).

Druivensoort: Lugana, Chardonnay & Sauvignon blanc.

Karakter: Deze okergele dessertwijn heeft de geur en smaak van mandarijn, perzik, abrikoos, rozijnen. Mooi vettig en door de Sauvignon heeft het een mooi zuurtje.

Serveren bij 10°C



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand december 2007(12 personen)

Parfait van foie gras met maanzaadchips

*

Paddestoelentaartje met ui

*

Soep van wilde rijst en paddestoelen

*

**Hollandse hazenrugfilet met appelcompote,
gevulde witlofstroonkjes en een jus van calvados**

*

Mille-feuille met gekarameliseerde appel en karamelparfait

Wijn:

Parfait	: Bergsig Gewurztraminer
Paddestoelentaartje	: Falasco Bardolino
Hazenrug	: Comole Amalya
Mille-feuille	: Ca Dei Frati Tre Filer

Parfait van foie gras met maanzaadchips

Ingrediënten:

Parfait

100	g	kippenlevertjes schoongemaakt en grof gehakt
100	g	eendenlever, schoongemaakt en grof gehakt
3	st	eieren losgeklopt
100	ml	port
100	ml	madeira
1	st	sjalot, gepeld en fijn gesneden
1	st	laurierblad
1	takje	tijm
200	g	gesmolten boter
		zout
		peper

Maanzaadchips

2	vellen	filodeeg
50	g	gesmolten boter
1	tl	maanzaad
		bakpapier

Garnering:

1	doosje	bosbessen of frambozen
1	st	spruitzak

Bereiding:

Parfait:

Zorg dat de kippenlevertjes, foie gras en eieren op kamertemperatuur zijn. Verwarm de hetelucht oven op 135 °C. Doe de port, madeira, sjalot, laurier en thijm in een pan en breng aan de kook. Laat het tot 1/3 inkoken, neem de pan van het vuur, verwijder de kruiden en laat de vloeistof iets afkoelen. Verwarm intussen de kippenlevers en de foie gras 30-45 sec in een pan op laag vuur tot ze handwarm zijn. Doe de levers in een blender, voeg de ingekookte vloeistof en de eieren toe en pureer de massa glad. Voeg terwijl de motor draait langzaam de gesmolten boter toe en meng nog 2 min. Breng de parfait op smaak met zout en peper uit de molen. Schep de parfait in een middelgrote souffleschaal. Zet deze in een lege braadslee en giet zoveel kokend water in de braadslee dat het tot halverwege de schaal staat. Zet de parfait 35-45 min in de oven tot de bovenkant stevig aanvoelt. Neem de schaal uit de oven en koel snel terug door in koud water te plaatsen. Zet de schaal tot serveren afgedekt in de koelcel.

Maanzaadchips:

Verwarm de heteluchtoven tot 175°C. Leg het filodeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk het met de gesmolten boter en bestrooi het met het maanzaad. Bak het in de oven in ca. 8 min goudbruin. Laat het op een rooster afkoelen. Breek het afgekoelde deeg in 48 stukken (chips).

Serveren:

Schep of spuit een beetje parfait over de helft van de chips. Leg er een tweede chips bovenop. Serveer 2 porties per bord. en garmeer met het rode fruit.

Mille-feuille met gekarameliseerde appel en karamelparfait

Ingrediënten:

Mille-feuille:

450	g	roomboter bladerdeeg (diepvries is 12 plakjes)
90	g	poedersuiker

Appels:

8 tot 10	st	stevige handappels
20	g	suiker
20	g	boter

Karamel parfait:

200	g	suiker
8	st	grote eierdooiers
250	ml	volle melk
5	el	room
275	ml	crème fraîche, losgeklopt
0,1	rol	plastic folie

Garnituur

rode besjes
munt
poedersuiker

Bereiding:

Karamelparfait:

Maak een crème anglaise door de melk in een steelpan aan de kook te brengen. Klop de eidooiers met 100 g suiker tot ze luchtig en schuimig zijn. Giet de melk al kloppend over het eimengsel. Giet de verkregen crème in een pan en warm al roerend op tot hij dik genoeg is. Laat het niet koken, anders schift het. Giet de crème anglaise in een schone kom en dek af met plastic folie, zodat er geen vel wordt gevormd. (Het plastic moet de crème anglaise raken). Verhit de overgebleven 100 g suiker tot die gekarameliseerd is. Breng in een andere pan de room tegen de kook aan. Neem beide pannen van het vuur en schep de room door de karamel. Schep dit mengsel door de crème anglaise. Klop het mengsel af en toe tot het koud is. Schep er de crème fraîche door en draai dan in de ijsmachine.

Mille-feuille

Rol het bladerdeeg uit tot een vel van 2 mm dik dat op een grote rechthoekige bakplaat past. Prik hier en daar in met een vork. Bekeed de bakplaat met bakpapier, leg het bladerdeeg op de beklede plaat en dek af met bakpapier en leg er een tweede bakplaat op. Zet 15 min in een oven van 180 °C. Neem uit de oven. Zet de oven op 250 °C. Neem de bovenste bakplaat van het deeg en verwijder het bakpapier. Bestuif het deeg met poedersuiker en zet terug in de oven tot het krokant en goudbruin is.

Appels:

Schil de appels en snijd elk in 6 partjes. Verhit de suiker met de boter in de pan tot het mengsel is gekarameliseerd. Bak er de appels goudbruin in. Laat afkoelen.

Serveren:

Snijd de mille-feuille in 36 stukken. Strijk wat parfait uit op een stuk mille-feuille, leg er een tweede stuk mille-feuille op en schik hier de appel op. Dek af met het derde stukje mille-feuille. Garneer dit dessert met munt, rode besjes en poedersuiker vanwege de Kerst.

Hollandse hazenrugfilet met appelcompote gevulde witlofstronkjes en een jus van calvados

Ingrediënten:

12 st Hollandse hazenrugfilets van ca 100 g

Witlofstronkjes

24 st witlofstronkjes (kleine)
24 plakjes Jabugoham, dungseden (alternatief: Serrano ham)
500 gr Jonagold-appels
40 g boter
3 mespunt kaneel
30 g suiker

Saus:

50 g afsnijdsel van de haas of een stuk karkas (vraag de poelier)
40 g sjalot
75 g Jonagold-appels
30 g boter
100 ml witte wijn
800 ml wildfond
Calvados (kook)

Puree:

500 g aardappelen (vastkokend b.v. frieslanders)
200 g crème fraîche
bieslook
1 st spuitzak

Bereiding:

Witlofstronkjes:

De witlofstronkjes loshalen en de blaadjes blancheren. De appels schillen en brunoise snijden. De appel met boter, suiker en kaneel gaar stoven tot een appelcompote.

De losse lof blaadjes in de handpalm schikken, hierop een beetje appelcompote, nu de blaadjes dicht vouwen, zodat weer een mooi stronkje ontstaat en dit in een dun plakje ham rollen. De stronkjes nu rustig in boter bakken tot ze warm zijn.

Aardappelpuree:

Pureer de gekookte aardappelen en meng met de crème fraîche en de gesneden bieslook. Breng op smaak met peper en zout. Op het laatst in een spuitzak doen om rozetten te kunnen maken.

Saus:

Voor de saus de afsnijdsels en / of het karkas van de haas, sjalot en appel aanfruiten in de boter en afblussen met de wijn. Alles laten verdampen en de fond toevoegen. De vloeistof tot 500 ml laten reduceren op zacht vuur. Daarna zeven en de saus op het laatst monteren met koude boter en een paar druppels calvados.

Hazenrugfilets:

De hazenrugfilets in boter rosé bakken in ca 4 min. Dan in aluminiumfolie wikkelen en warm houden in een oven van 50 ° C. Het vlees uit de oven halen en op een warme plaats 6 min laten rusten. Hierna filets snijden.

Serveren:

Dresseer op de voorverwarmde borden 2 stronkjes witlof met de filets ervoor, garneer met een rozet aardappelpuree en nappeer het gerecht tot slot met de saus.

Paddestoelentaartjes met ui

Ingrediënten:

Sjalottenbouillon:

40 g boter
6 st sjalotten gepeld en fijn gesneden
4 tn knoflook gepeld
10 takjes tijm
400 ml groenten bouillon

Uien:

150 g boter
3 tn knoflook
6 st uien, gepeld in dunne plakken
zout en peper

Taartbodems:

12 plakjes roomboter bladerdeeg uit de diepvries (= 450 gram)
6 tl tijmblaadjes, zeer fijngehakt
2 st eieren, losgeklopt met 2 tl water

Paddestoelenvulling:

1000 gr gemengde paddestoelen (cantharellen, shitake, oesterzwammen)
200 g ijskoude boter
4 tn knoflook gepeld
3 el slagroom
5 takjes dragon fijngehakt + extra voor garnering
citroensap naar smaak

Bereiding:

Sjalottenbouillon:

Verwarm de boter in een pan op laag vuur. Doe er sjalotten, knoflook en tijm bij en smoor ze 5-7 min in een gesloten pan tot de sjalot glazig is. Voeg de bouillon toe en laat het 15 min trekken. Neem de pan van het vuur en laat het nog 15 min staan. Verwijder de knoflook en tijm.

Uien:

Smelt de boter met de knoflook in een koekenpan met dikke bodem, voeg de uien en een snufje zout toe. Laat de uien op heel laag vuur gaar worden en licht karameliseren (45 tot 60 min). De uien moeten diep goudbruin zijn met een volle, zoete smaak. Breng op smaak met zout en peper en verwijder de knoflook. Laat de uien zorgvuldig uitlekken en laat ze vervolgens afkoelen.

asch 22-7-07 21:23

Verwijderd: -

asch 22-7-07 21:06

Verwijderd: -

Taartbodems:

Verwarm de heteluchtoven op 190 °C. Rol het deeg uit tot een dikte van 3mm en snijd er 24 rondjes uit van 10 cm doorsnee. Gebruik 12 van deze rondjes voor de bodem. Prik de deegplakjes met een vork gelijkmatig in en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Gebruik de overige 12 rondjes voor het verstevigen van de rand. Steek er met een ring van 9 cm een extra rand uit. Bestrijk de rand van de bodem met losgelopt ei. Leg er de verstevigingsrand op en bestrijk die ook met los geklopt ei. Verdeel eerst de fijngehakte tijmblaadjes en vervolgens de gekarameliseerde ui over de bodems
Laat rondom 1½ cm vrij. Bak de bodems 12-16 min tot de randen gerezen en goudbruin zijn.
Houdt ze warm.

Paddestoelenvulling:

Paddestoelen schoonmaken en eventueel snijden. Verwarm 100 g boter in een koekenpan op halfhoog vuur tot het gaat schuimen. Doe de knoflook en de paddestoelen in de pan en bak ze 2-3 min. lichtbruin. Breng op smaak met zout en peper. Giet de 400 ml sjalottenbouillon erbij en laat het geheel tot 1/3 inkoken. Roer de room erdoor en daarna klontje voor klontje de rest van de koude boter. Meng de dragon en een beetje citroensap door het paddestoelenmengsel en verwijder de knoflook.

Serveren:

Zet de warme taartjes op de voorverwarmde borden. Schep het paddestoelenmengsel op de uinvulling en maak in het midden een bergje. Garneer met een takje dragon.

Soep met wilde rijst en paddestoelen**Ingrediënten:**

180	g	wilde rijst
400	ml	water
150	g	gedroogde wilde paddestoelen (eekhoortjesbrood, cantharellen, shitake)
75	g	boter
2	st	uien fijngehakt
2	stengels	bleekselderij fijngehakt
250	ml	droge witte wijn
500	g	witte champignons geborsteld en fijn gesneden
1200	ml	kippenbouillon
250	ml	room
2	el	fijngehakte blad peterselie
		zout

Bereiding

Kook de rijst volgens de receptuur van de verpakking en laat afkoelen.

Week de gedroogde paddestoelen intussen in een kom met 400 ml kokend water. Laat ze ca 30 min staan. Laat de paddestoelen uitlekken, bewaar het vocht en houd de paddestoelen apart. Zeef het vocht door een zeef met kaasdoek en houd ze apart.

Smelt de boter in een soeppan op een matig vuur. Voeg de ui en bleekselderij toe en fruit ze, af en toe roerend, 10 min. Zet het vuur hoger, voeg de wijn toe en kook tot de helft in. Zet het vuur middelhoog, voeg de verse en geweekte paddestoelen toe en laat het, onder af en toe roeren in ca 15 min meekoken

Zet het vuur hoog, voeg de bouillon en het weekvocht van de paddestoelen toe en breng alles aan de kook. Zet het vuur op matig en laat alles zonder deksel ca 20 min zachtjes koken tot de paddestoelen zeer zacht zijn. Voeg de wilde rijst en de room toe en laat alles nog 5 min sudderen, zodat de smaken mooi vermengen. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Serveren:

Schenk de soep in voorverwarmde borden en garneer met peterselie.

asch 22-7-07 21:07

Verwijderd: