

Voorgerecht

Manzanilla is een licht zilte, stro-gele droge sherry uit San Lucar de Barrameda. Waar de naam juist vandaan komt weet niemand precies. Men denkt dat de verwijzing ontstaan is door zijn heilzame werking, net als kamillethee. Wij hebben gekozen voor een manzanilla van het huis Domecq, de sherry heeft een alcoholpercentage van 15 % en wordt het liefst koel geserveerd. Lichte Jerez-wijnen, Fino en Manzanilla, rijpen onder flor, een natuurlijke gistlaag, waardoor mooie droge wijnen ontstaan. Vanwege het licht zilte karakter van Manzanilla past deze wijn niet alleen goed bij visgerechten zoals Hollandse nieuwe, mosselen, oesters, garnalen en andere zeevruchten, maar ook bij ham (Serranoham), milde kazen, asperges en olijven.

Hoofdgerecht

Gelet op de ingrediënten die in de drie stampotjes verwerkt gaan worden zoals noten, paddestoelen, appel, foie gras, tonijn en tomaten, die een diversiteit aan smaken zullen doen ontstaan, hebben wij niet gekozen voor een rode wijn maar besloten om een kruidige witte wijn uit de Elzas deze stampotjes te laten begeleiden. Het is een oude bekende geworden, nl. de Gewürztraminer 2003 van het huis Klingenfus, De wijn bevat een alcoholpercentage van 13,5 % en moet koel geserveerd worden.

Nagerecht

Om in de smaak en sfeer van het voorgerecht te blijven is gekozen voor een "sweet sherry" van het huis Osborne nl. de Pedro Ximenez, ook wel kortweg "PX" genoemd. Worden alle sherry's gemaakt van de Palomino-druif, deze sherry wordt gemaakt van de Pedro Ximenez druif. De eigenschappen van deze wijn zijn: Vol, krachtig en evenwichtig, zeer zoet met een opvallende geur van rozijnen, bijna stroopachtig van structuur. Deze wijnen die soms meer dan 30 jaar in Soleras rijpen hebben een alcoholpercentage van ca. 17,5 % en willen geserveerd worden op kamertemperatuur. PX is een originele afsluiting van de maaltijd en is heerlijk bij chocolade of chocolademousse, koffie, vanille ijs, allerlei zoete desserts en blauwschimmelkaas zoals Blue Stilton. PX is ook lekker in een zoete vinaigrette voor tomatensalades of in een marinade voor vlees.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand januari 2006 (12 personen)

**Vissersoep
Garnalen met knoflook
Komkommerboterhammetje**

*

**Stampot van spitskool met noten en paddestoelen
Stampot rodekool met gebakken appel en foie gras
Stampot met tonijn, basilicum en zongedroogde tomaten**

*

**Capuccino van Haagse bluf
Gember koffie
Brownie**

*

Wijn:

Voorgerecht : Domecq sherry manzanilla
Hoofdgerecht : Elzasser Gewürztraminer 2003 van het huis
Klingenfus
Dessert : Osborne sherry pedro ximenez

Vissersoep

Ingrediënten:

6	stuks	plakken doorregen spek, in reepjes
15	g	boter
1	stuks	ui, gesnipperd
1	tn	knoflook, fijngehakt
1	el	verse peterselie, fijngehakt
1	tl	verse tijmblaadjes
450	g	tomaten, ontveld, zonder zaad en fijngehakt
150	ml	noilly prat (droge vermout)
450	ml	visbouillon
300	g	aardappelen, in blokjes
500	g	witvisfilet, zonder vel in grote stukken
		zout en versgemalen peper
		peterselie om te gameren
12	stuks	kleine soepkommen

Bereiding:

Bak het spek in een grote pan op middelhoog vuur lichtbruin maar niet knapperig. Haal het uit de pan en leg op keukenpapier.

Doe de boter in de pan en bak de ui, af en toe roerend, 3-5 min. Voeg knoflook en kruiden toe en bak al roerend nog 1 min. Voeg tomaten, vermout en bouillon toe en breng de soep aan de kook..

Draai het vuur lager, dek de pan af en laat de soep 15 min zacht koken. Voeg aardappelen toe, dek de pan weer af en kook de soep nog 10-12 min of tot de aardappelen bijna gaar zijn.

Doe de vis en het spek in de pan. Laat alles zonder deksel ca 5 min zacht koken tot de vis net gaar is en de aardappelen zacht zijn. Serveer in de kleine soepkommen en gameer met peterselie.

Garnalen met knoflook

Ingrediënten:

36	stuks	rauwe ,ongepelde, middelgrote garnalen
10	el	olijfolie
6	tn	knoflook, groot
2	stuks	rode pepers, heel fijngehakt
1 ½	tl	paprikapoeder, mild
150	ml	droge witte wijn
6	schijfjes	citroen
12	stuks	amuse glazen

Bereiding:

Verwijder van de garnalen de darmkanalen en laat de staart eraan.

Verhit de olijfolie in een koekenpan op een middelhoog vuur. Voeg de knoflook, peper en paprikapoeder toe en laat 1 min fruiten. Schep er de garnalen en wijn door.

Draai het vuur hoog en laat ca 3 min bakken tot de garnalen roze worden. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de garnalen met de saus over de 12 glazen. Gameer met een half schijfje citroen

Capuccino van Haagse Bluf

Ingrediënten:

500	ml	bessensap
250	g	aardbeien
1	stuks	citroengras
100	g	suiker
4	stuks	eiwitten
800	ml	vanille ijs
3	el	poedersuiker

Bereiding:

Het bessensap met de helft van de aardbeien en het in stukken gesneden stokje citroengras in een pan verwarmen (niet koken!) Naar smaak eventueel wat suiker toevoegen.

Het stokje citroengras eruit halen, de massa glad cutteren met een staafmixer en laten afkoelen in de koelkast.

Snijd de overige aardbeien in vier stukken. Klop de eiwitten stijf met suiker en een snuffje zout.

De aardbeien in een kopje doen, daarover het sap schenken en hierop een bolletje vanilleijs leggen. Het geheel afdekken met het stijfgeslagen eiwit en het eiwit branden met een brander of het kopje kort in een oven van 250 ° C zetten ,zodat het eiwit een beetje kleurt.

Op het laatst een beetje poedersuiker eroverheen strooien.

Gemberkoffie

Ingrediënten:

		koffie
6	stuks	gemberbolletjes met gembervocht
125	ml	slagroom

Bereiding:

Meng versgezette koffie met een beetje gembervocht. Serveer in een hittebestendig glas met een flinke toef slagroom. Bestrooi met wat fijngehakte gember.

Brownie

350	g	pure chocolade, in stukjes gebroken
250	g	ongezouten boter
50	g	bloem
1	tl	bakpoeder
3	stuks	eieren
250	g	bruine basterdsuiker
175	g	pecannoten, grof gehakt

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 170°C, heteluchtoven 160°C.

Beboter een bakblik van 29 x 18½ cm en minstens 5 cm diep. Leg ingevet vetvrij papier op de bodem. Smelt de chocolade en de boter au-bain-marie. Haal het mengsel van de warmtebron als alles gesmolten en goed vermengd is en laat het iets afkoelen.

Zeef de bloem en het bakpoeder op een bord. Klop de eieren tot een dikke, romige substantie en klop er dan voorzichtig de suiker door met een elektrische mixer. Blijf kloppen tot het mengsel heel dik en mousseachtig is geworden. Voeg dan geleidelijk het chocolademengsel toe, afgewisseld met de bloem. Roer als laatste de noten erdoor.

Doe de massa in het bakblik en bak de brownies 40 à 45 minuten tot de bovenkant gebarsten is en het midden stevig aanvoelt.

Laat de brownies afkoelen in het blik.

Draai het blik om en leg het gebak op een plank. Snijd de brownies in kleine vierkante stukken. Serveer met de koffie.

Komkommerboterhammetje

Ingrediënten:

1	stuks	komkommer
¼	tl	zout
60	g	boter, op kamertemperatuur
2	el	verse dille, fijngehakt
12	sneetjes	witbrood (casino, flinterdun gesneden)
12	schijfjes	citroen
1	krop	frisee sla
		zwarte peper (vers gemalen)

Bereiding:

Schil de komkommer met een dunschiller en snij de punten bij. Schaaf de komkommer in flinterdunne plakjes. Bestrooi die in een grote kom met het zout. Schep ze om, dek ze af en laat ze ca 30 min in de koelkast staan tot ze door inwerking van het zout al het overtollige vocht hebben afgegeven.

Roer intussen de boter met de dille en een vleug peper tot room.

Leg de sneden brood in de juiste volgorde op het werkvlak en besmeer ze aan één kant met een dun laagjes dille boter.

Laat de plakjes komkommer in een vergiet uitlekken en dep ze droog met keukenpapier of een theedoek. Verdeel de plakjes dan in twee nette lagen over de besmeerde sneden brood.

Leg er de bijpassende snee brood op en druk de sneden stevig op elkaar. Snij er voorzichtig de korsten af en verdeel elke sandwich daarna in vieren en elk vierkantje in twee driehoekjes.

Serveren:

Plaats soepkommetje , garnalenglas en 4 driehoekige sandwiches op een bord.

Decoreer het midden van het bord met een toefje sla, schijfje citroen ,dat tot de helft is ingesneden en beide punten een andere kant uitwijzen

Stampot van spitskool met noten en paddestoelen

(voor de aardappelpuree bij voorkeur een grove stamper of een pureeknijper gebruiken om plakkerige puree te voorkomen)

Ingrediënten:

750	g	aardappelen
100	ml	melk
50	g	boter (2 x 25)
1	stuks	spitskool, gehalveerd en in repen.
500	g	paddestoelen
100	g	gemengde noten kerrie, peper en zout

Bereiding:

Kook de aardappelen met een beetje zout gaar. Giet de aardappelen af en stamp ze tot een luchtige puree samen met de melk en boter. Kook de spitskool met een beetje zout beetgaar. Afgieten en goed uit laten lekken.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de paddestoelen in 5 min bruin. Stamp de spitskool en de puree met wat peper en kerrie luchtig door elkaar.

Voeg de gebakken paddestoelen en noten toe en roer erdoor.

Garneer met wat mooi gebakken paddestoelen en wat klontjes boter.

Stampot rodekool met gebakken appel en foie gras

Ingrediënten:

750	g	aardappelen
25	g	boter
4	el	ganzenvet
500	g	rodekool, zeer fijngesneden
2	stuks	appels (b.v. Jonagold)
600	g	foie gras
2	el	balsamico azijn
100	g	bloem zout en grof zeezout versgemalen peper
24	stuks	pitloze druiven, gehalveerd en ontveld
30	g	rozijnen

Bereiding

Laat het ganzenvet in een pan smelten. Voeg de rodekool en de rozijnen toe en roerbak dit ca 5 min. Giet zoveel water in de pan dat de kool voor $\frac{3}{4}$ onder staat. Doe 2 tl zout en de balsamico azijn in de pan. Doe een deksel op de pan en stook de rodekool op een vrij laag vuur gedurende 30 min. Kook intussen de aardappelen gaar. Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Snijd de parten in schijven. Bak deze in boter met de druiven aan beide zijden lichtbruin. Giet de aardappelen af en stoom ze droog in een pan die op een kookplaat op een laag vuur wordt gezet. Giet de kool af en bewaar het kookvocht. Schep de rode kool door de aardappelen en voeg zoveel kookvocht toe als nodig is om een smeuge puree te krijgen. Houd de stampot warm. Snijd de eendenlever in plakken van 1 cm en wentel deze door de bloem. bak de plakken ca 2 min in een hete koekenpan met anti aanbaklaag (geen vet toevoegen). Draai de plakken na 1 min om.

Garnering:

Leg op de stampot de plakjes gebakken appel, foie gras en bestrooi die met peper en grof zeezout. Garneer af met wat druifjes.

Stampot met tonijn, basilicum en zongedroogde tomaten

Ingrediënten:

750	g	aardappelen
100	ml	melk
100	g	zongedroogde tomaten (op olie)
10	takjes	basilicum
250	g	tonijnfilet
25	ml	olijfolie
18	stuks	olijven, groen en zonder pit zout en versgemalen peper
1	bakje	rucola
6	stuks	cherry tomaten

Bereiding:

Snij de zongedroogde tomaten in kleine stukjes.

Verwarm de melk en voeg 5 takjes basilicum toe. Houd de melk ca 20 min tegen de kook aan. Zeef de melk. Haal de blaadjes van de overgebleven takjes en scheur ze in stukjes.

Kook de aardappelen in water met zout gaar.

Snijd intussen de tonijn in kleine dobbelstenen en strooi er zout en peper op. Giet de aardappelen af en stoom ze droog. Pureer de aardappelen. Klop de melk door de puree. Schep de zongedroogde tomaten, de basilicumblaadjes en de tonijn door de puree.

Warm de stampot door.

Garneer de stampot met de in plakjes gesneden olijven,

$\frac{1}{2}$ cherry tomaat, blaadje basilicum en wat rucola.

Serveren

Maak op het voorverwarmde bord een compositie van de 3 verschillende stampotjes gearneerd zoals beschreven en serveer de overgebleven stampotten in aparte schalen, zodat aan tafel kan worden aangevuld.