

Weingut Eduard Schuster, Weisserburgunder Kabinett Trocken

Deze Pinot Blanc uit de Pfalz (Duitsland) is strogeel en kraakhelder van kleur. Exotisch fruit, ananas en kruisbessen in de neus met achterin wat witlof (vegetaal). Vol en exotisch van smaak met rijpe appels en zachte zuren.

Heerlijk op 10°C als apéritief! Maar ook heerlijk met asperges en licht gekruide wokschotels en lichte schimmelkazen.

Serveren op 10°C

Chablis Les Fougères

Herkomst : Frankrijk - Chablis – Bourgogne.

De Chardonnay druiven zijn afkomstig van kalkmergel ondergrond (kimmeridgien). Traditionele witte vinificatie met een langzame gecontroleerde vergisting om een optimale complexiteit te behouden.

Een mooie geelgouden kleur met een licht groene tint. Een aangenaam aroma van witte bloemen en fruit zoals perzik en abrikozen. Een evenwichtige subtiele smaak met een mooie afdronk. Deze wijn is heerlijk bij diverse visgerechten, oesters of gegrilde vis. Serveren op een temperatuur van ongeveer 10 - 12 graden. De wijn is afkomstig van La Chablisienne, topproducent in deze regio.

Weingut Eduard Schuster, Dornfelder Trocken – Pfalz

Weer een Duitse Pfalz wijn van het zelfde huis Schuster. Deze dieprode wijn met een tintje paars is gemaakt van de Dornfelder druif. In de geur droog gras en donker rijp fruit van zwarte bessen. Robuust, vol fruit en zeer krachtig met rijpe tannines. Grandioos! Serveren op maximaal 16-18°C

Rooi Muscadet – Slanghoek Valley

Deze rode dessertwijn uit de Slanghoek vallei in Zuid Afrika is gemaakt van de muscadeldruif. De wijn heeft mooie bloemige aroma's die zo kenmerkend zijn voor de muscadeldruif. In de smaak zijn hintjes op te merken van honing, rozen, lychee en mango en de wijn heeft een fluweel zachte afdronk.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2007(12 personen)

**Drooggebakken Sint Jacob schelpen met
een mousse van geitenkaas, basilicum, zoetzure pompoen en
uitjes**

*

Parfait van gerookte zalm en tomatengelei met komkommersaus

*

**Gebraden Parelhoen met Spaanse ham, gebakken witlof en een
romige saus van sherry**

*

Zomerpudding in torentjes

Wijn: St Jacob schelpen: Weisserburgunder Schuster
Gerookte zalm : Chablis Les Fougères
Parelhoen : Schuster Dornfelder
Zomerpudding : Rooi Muscadet

Drooggebakken St jacobschelpen met een mousse van geitenkaas, basilicum, zoetzure pompoen en uitjes

Ingrediënten:

Geitenkaasmousse:

250	g	verse geitenkaas
150	ml	melk
150	ml	room
3	st	eidooier
5	st	gelatineblaadjes
1	bos	basilicum (grote bos)
150	g	spinazie ijsklonten

Zoetzure pompoen:

250	g	brunoise van pompoen
125	g	ui
100	g	tomaat
3	g	kerriepoeder (mespunt)
40	g	ahornsiroop
1	el	honing
45	ml	witte wijnazijn
1	dl	maisolie
24	st	sint-jakobs mosselen, even groot olijfolie

Kleine salade met kruiden:

150	g	gemengde sla (frisée, mizuha, kervel, shiso purple, bieslook en dragon)
8	el	dressing (zoet met walnootolie)

Bereiding:

Geitenkaasmousse

Basilicum met de spinazie in 150 ml water met staafmixer blenderen max 10 min. De pulp goed uitknijpen en het vocht bewaren. Het vocht al roerende aan de kookbrengen. Bij 95°C gaat de chlorofyl zich afschijden van het vocht. Nu 10 ijsklonten toevoegen en het vocht snel koelen in een bak met ijs water. Alles op een doek doen en laten passeren. Alles dat achter blijft is de chlorofyl. Voor de geitenkaasmousse de gelatine weken in koud water, de geitenkaas oplossen in de warme melk, de gelatine en de eidooiers hieraan toevoegen. Dit op ijswater plaatsen tot de massa geleert, nu de halfgeslagen room en de chlorofyl toevoegen. (groene drab is dus chlorofyl) Voorzichtig mengen zodat de mousse gemarmerd raakt door de chlorofyl.

Zoetzure pompoen:

De pompoen in wat olie aanfruiten, kerriepoeder toevoegen en vervolgens tomaat en ui toevoegen. Dit alles gaar stoven onder een deksel op laag vuur, de pan van het vuur nemen en de ahornsiroop, honing en azijn toevoegen. Alles nog even droog koken en koud bewaren.

Kleine salade:

De slasoorten en kruiden goed wassen, plukken en op een doek laten drogen.

Vlak voor serveren aanmaken met 30 ml extra vergine olijfolie.

De sint-jakobs mosselen in wat hete olijfolie aanbakken, 3 min garen in een oven van 170°C.

Serveren:

Met een spuitzak een streep van de mousse op het bord spuiten, aan beide zijden een quenelle pompoencompote dresser, de salade in het midden schikken, de horizontaal gehalveerde sint-jakobs mossellen plaatsen en het gerecht afmaken met de druppeltjes dressing.

Zomerpudding in torentjes

Ingrediënten:

1	st	cake (450 g)
750	ml	zwarte bessencoulis evt frambozencoulis
375	g	aardbeien
150	g	bramen of rode bessen, van de steeltjes gerist
150	g	blauwe bessen
	beetje	fijne kristalsuiker
200	g	kleine frambozen voor garnering
		bakpapier

Coulis:

750	g	zwarte bessen of frambozen
3	takjes	verse munt.

Basissiroop:

250	g	suiker oplossen
250	ml	water
3	schilletjes	citroenrasp
3	takjes	verse munt

Bereiding:

Zwarte bessen coulis

Verwijder steeltjes en harde uiteinden van de zwarte bessen of frambozen.

Laten trekken met 18 el basissiroop.

(250 gr suiker oplossen in 250 ml water met 3 schilletjes citroenrasp even laten koken en laten afkoelen) en 3 takjes verse munt.

Koken tot de bessen gaar zijn.

Laten afkoelen, munt verwijderen en in keukenmachine pureren.

Pudding:

Snijd de cake in 40 dunne plakken.

Snijd met een uitsteekvorm van 4-5 cm 36 rondjes uit de cake plakken

Maak de vruchten voor de laagjes klaar.

Snijd de aardbeien dwars in plakjes. Halveer de bramen en de blauwe bessen. (Zo liggen ze mooi vlak tussen de laagjes cake.) Strooi wat suiker over de vruchten als ze wat zurig zijn.

Leg een klein velletje bakpapier van circa 8 x 8 cm op een snijplank en zet hierop de uitsteekvorm. Giet de zwarte-bessencoulis in een diep bord.

Dompel een cakerondje in de zwarte-bessencoulis en leg het in de vorm.

Leg hierop dakpansgewijs een laag aardbeienplakjes en leg er een in coulis gedoopt cakerondje op. Maak daarop een laag bramen en blauwe bessen en weer een in coulis gedoopt cakerondje.

U moet nu 3 lagen cake en 2 lagen vruchten hebben. Druk het geheel licht aan.

Serveren:

Keer het met een spatel op een dessertbord en verwijder voorzichtig het papier en de vorm.

Maak op deze manier nog 11 torentjes.

Garneer ze met frambozen en besprenkel met coulis.

Parfait van gerookte zalm en tomatengelei met komkommersaus

Ingrediënten:

Tomaten gelei:

720	g	rijpe tomaten
240	ml	visbouillon
3	st	eiwitten
1	stukje	prei (fijngehakt)
1	el	Pernod
2	el	dragonazijn
6	blaadjes	gelatine

Zalm parfait:

360	g	zalm (moot)
60	g	wortels
60	g	prei
60	g	courgette
60	g	boter
360	ml	visbouillon
4	el	Noilly Prat (inkoken tot 1,5 el)
1,5	el	droge witte wijn
2	st	eierdooier
5	blaadjes	gelatine
		zout en versgemalen zwarte peper
25	g	dille (fijngehakt)
		rookoven
		zaagsel voor het roken

Komkommersausje:

2	st	komkommer
2	snufjes	maïzena
1,5	el	olijfolie
2	blaadjes	munt
		zout en versgemalen zwarte peper
		suiker

Garnering:

120	ml	slagroom
		mierikswortel
		imitatiekaviaar (of zalmeitjes)
		kervelblaadjes

Bereiding:

Tomatengelei:

Ontvel de tomaten en snij het tomatenvlees (300 g) in kleine stukjes en wrijf de puree door een zeef. Meng de puree met de visbouillon en eiwitten. Breng in een steelpan de gehakte prei, Pernod en dragonazijn aan de kook. Passeer het mengsel na 5 minuten koken door een zeef, vervolgens door een doek en voeg de geweekte gelatine toe, meng de tomatenpuree met de gelatinemassa goed door elkaar. Laat (geforceerd) afkoelen.

Zalmparfait:

Rook de zalmoot in de rookoven tot de eiwitten zijn gestold. Maximum 15 minuten.

Zet afzonderlijk in de koelkast in brunoise (alles 3 mm) gesneden wortel, prei en courgette. Zodra een ingrediënt koud is, het apart blancheren.

Verwarm de boter in een steelpan tot hij begint te schuimen en sauteer er dan de zalm in.

Neem de pan van het vuur en schep de zalm met een schuimspaan op keukenpapier (om de overtollige boter op te nemen).

Giet de visbouillon bij de boter in de steelpan en breng aan de kook. Voeg de Noilly Prat en de witte wijn toe, gevolgd door de gebakken zalm.

Meng goed en draai het mengsel in een Magimix tot een gladde puree.

Voeg de dooier toe en klop het mengsel langzaam au bain-marie tot het ei binding geeft.

Voeg de geweekte gelatine en zo nodig extra Noilly Prat, witte wijn en versgemalen zwarte peper toe, breng op smaak met zout, wees voorzichtig, je gebruikt gauw teveel.

Neem de kom van de bain-marie af en roer tot het mengsel (geforceerd) is afgekoeld. Voeg de geblancheerde blokjes groente en de gehakte dille toe en meng alles nog eens goed.

Leg op elk groot koud bord een ring van 4- 5 cm Ø en vul met de parfait van gerookte zalm en geleer de bovenkant met de tomatengelei, laat opstijven in de koelcel.

Komkommersausje:

Schil de komkommers, snij deze in de lengte doormidden en verwijder het zaad en snij in stukjes. Draai komkommerstukjes in een Magimix tot een gladde puree. Breng de puree aan de kook. Meng er maïzena door en laat afkoelen.

Zet de kom met de komkommerpuree in een kom met ijsblokjes en water, roer tot het mengsel glad en koel is. Voeg klein gesneden blaadjes mint toe.

Breng op smaak met zout en peper en voeg de olijfolie toe, de saus moet lobbijg worden.

Eventueel nog wat binden met maïzena en weer laten afkoelen.

Serveren:

Meng door de geslagen room een behoorlijke hoeveelheid geraspte mierikswortel, doe de massa in een doseerfles en breng op het bord strepen aan.

Binnen de strepen, rondom de parfait, komkommersaus aanbrengen, zorg dat het niet doorloopt, garneer met "kaviaar" en blaadjes kervel.

Gebraden Parelhoen met Spaanse ham, gebakken witlof en een romige saus van sherry

Ingrediënten:

12	filets	van Parelhoen (enkel met huid of 6 dubbele met huid)
30	plakjes	Jabugo of Gandaham, dun gesneden varkensnet
12	st	witlofstronkjes
200	g	boter
30	g	suiker
60	g	ganzenvet

Saus:

250	g	kipvleugels, gehakt
45	g	sjalot, fijngesneden
420	ml	Osborne medium dry sherry (120 en 300 ml)
600	ml	gevogeltesfond
450	ml	room

Bereiding:

Parelhoen:

Het varkensnet ca 30 min laten spoelen in lauw water.

De huid aan een kant van de filet loshalen, met peper en zout bestrooien en bedekken met de gesneden ham; de huid terugleggen en de filet inpakken in het varkensnet. Indien de filets zonder huid geleverd worden, de ham om de filet wikkelen en daarna in het varkensnet inpakken.

De resterende hamplakjes tussen 2 vetvrije papiertjes in een oven van 120 °C krokant bakken, in ca. 15 tot 20 min. Als de plakjes eruit komen in mooie dunne reepjes snijden. De borstfilets voorzichtig aanbakken in 60 g ganzenvet, hierna 12 minuten verder garen in een oven van 130°C.

Kort voor het opdienen de filets à la minute trancheren.

Saus:

Voor de saus de vleugeltjes en sjalot fruiten, blussen met 120 ml sherry, de sherry laten reduceren, de gevogeltesfond en room toevoegen en alles tot de helft laten inkoken.

De saus zeven en à la minute schuimig kloppen met een staafmixer.

300 ml sherry in een pannetje reduceren tot het vocht stroperig wordt.

De witlofstronkjes schoonmaken en met 20 g boter en wat water gaarstoven.

Als de stronkjes gaar zijn deze uit de pan nemen en in de lengte halveren.

Nu aanbakken in een pan met antiaanbaklaag en met de boter en suiker mooi goudgeel bakken, zodat de suiker gaat karameliseren.

Serveren:

De getrancheerde borstdelen tegen elkaar zetten, hiernaast de gehalveerde witlofstronkjes plaatsen, ertussen komt de saus en enkele druppeltjes sherrystroop.

Het gerecht afmaken met de krokante ham.