

### **Domaine Treille Chasselas**

Karakter: Deze wijn ontwikkeld exotische aroma's in de mond en heeft wulpse sensaties van vet en ronding. Deze sensaties, die betrokken zijn bij de fijnheid van citrusvruchten, maken een uitstekende gastronomie.

### **Dobogo furmint tokaj**

Herkomst van de wijn: Hongarije Tokaj Druivensoort: Furmint

Karakter: Licht goudgeel. Breed en krachtig met peer, sinaasappel en perzik, bekroond met een heerlijk vleugje vanille. Breed en mondvullend, mooi in balans, droog en fris, met mooie zuren, een mooie lengte.

Hoe te serveren: Schaal en schelpdieren, gebakken vis, salades, perfect als aperitief. Heerlijk om direct te drinken, maar kan nog zeker drie tot vijf jaar verbeteren.

### **Dovarius Cabardes**

Karakter: Deze kruidige wijn roept de geuren op van de "garrigue", de typische droge landschappen uit het zuiden, met struikgewas en wilde kruiden. In de smaak gaan die kruiden mooi samen met zacht fruit, zoals pruim, rode bes en een beetje cassis. In de pittige afdrank ontdekken we peper, zoethout en een vleugje tabak. Een mooie wijn voor wie in gedachten even in de Languedoc wil zitten.

### **Toso piemonte brachetto dolce**

Herkomst van de wijn: Italië - Piëmonte – Piëmonte Druivensoort: Brachetto

Vinificatie: Vergisting van ongeveer een maand op lage temperatuur in autoclaves (afsluitbare roestvrijstalen cuves) waardoor het koolzuur dat bij de alcoholische gisting vrijkomt, oplost in de wijn. Bij 6,5% alcohol wordt de wijn gekoeld en gefilterd om verder gisten te voorkomen en dus restsuiker achter te laten.

Karakter: Roze-rode kleur. In de geur veel fruit (aardbei en framboos) en bloemetjes (rozen) met lichte gistaroma's. In de mond frizzante (licht bruisend) en mild zoet met veel frisheid en een laag alcoholgehalte.

Hoe te serveren: Serveer deze wijn op 6-8 graden bij het dessert (bosvruchten, chocoladecake, vruchtenijs) of als aperitief op een warme dag.



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

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

#### **Courgettetorentjes met doperwtroom en geroosterde amandelen**

\*

#### **In tempurabeslag gefrituurde grote garnalen**

\*

#### **Gepocheerde piepkuiken a la Lady Curzon**

\*

#### **Aardbeien met zabaglione**

**Wijn: Courgettetorentje  
Grote garnalen  
Piepkuiken  
Aardbeien**

**Domaine Treille Chasselas  
Dobogo furmint tokaj  
Dovarius Cabardes  
Toso piemonte brachetto dolce**

## Courgettetorentjes gevuld met doperwttenroom en geroosterde amandelen

### Ingrediënten:

6	st	courgettes
250	g	verse doperwtten
2	el	goede olijfolie
1	st	ui
4	el	mascarpone
1	tl	citroensap
4	el	romige geitenkaas
50	g	amandelsnippers poedersuiker

### Bereiding:

Snijdt het uiteinde van de courgette schuin af in een hoek van 45 C°. Snijdt vervolgens een stuk af van plus minus 5 cm hoogte.

Hol de stukken courgette uit met een pommes parisienne boortje. Laat 5 mm. van de wand staan.

Kook de courgettes in 4 min. in een grote pan met kokend water en zout. Doe over in een ijsbad om de courgettes snel af te koelen.

Giet af in een vergiet en dep goed droog met keukenpapier.

Neem een grillpan, breng op hoge temperatuur, smeer licht in met een kwastje olie en maak een grillpatroon op de schuine kant van de courgette. Zet weg tot gebruik.

Kook de doperwtten samen met 1 el olijfolie, de in vieren gesneden ui, zout en peper en zoveel water dat de doperwtten net onder staan. Giet ze af en verwijder de ui.

Pureer de doperwtten. Vermeng de doperwttenpuree met de mascarpone en de geitenkaas en maak op smaak met citroensap, peper en zout.

Rooster de amandelsnippers in een droge koekenpan tot ze licht bruin zijn gekleurd. Voeg in 1 keer een redelijke hoeveelheid poedersuiker toe.

De suiker zal direct karameliseren en zal de amandelen aan elkaar plakken.

Stort de amandelen op een bordje en maak ze wat los van elkaar.

### Serveren:

Vul een spuitzak met erwtenpuree. Zet op elk bord 1 of 2 courgettetorentjes, schuine kant boven, en vul deze met de erwtenpuree. Garneer met wat zwarte peper, enkele druppels olijfolie en strooi wat amandelen op de courgettes.

## Aardbeien met zabaglione

### Ingrediënten:

500	g	aardbeien
200	ml	witte wijn
1	st	citroen
2	el	cassislikeur
2	el	fijne suiker
500	ml	room
2	el	poedersuiker

### Zabaglione:

8	st	eidooiers
8	el	fijne suiker
8	el	witte wijn
8	el	Grand Marnier

### Bereiding:

Snijdt de aardbeien in vieren en haal ze door de witte wijn. Schep de aardbeien om met het citroensap, de cassislikeur en de suiker. Zet in de koeling.

### Zabaglione

Klop de eidooiers en de suiker in een pan op tot licht geel. Roer de wijn en de Grand Marnier erdoor. Verwarm, au bain-marie, onder voortdurend roeren de zabaglione tot zij licht gebonden is.

Haal van het vuur en koel af in een ijsbad. Dek af met plasticfolie, zodanig dat de folie tegen het oppervlak van de zabaglione kleeft. Zet in de koelkast.

Klop de slagroom met de poedersuiker op tot zachte pieken.

### Serveren:

Verdeel de aardbeien in grote wijnglazen.

Schuim de zabaglione op met een staafmixer en schenk over de aardbeien.

Maak af met een toef room.

Draai het 2<sup>e</sup> portie kippenvlees, samen met het ei, in de foodprocessor fijn. Voeg vervolgens de room toe en maak op smaak met peper en zout.

Meng het eerste en tweede portie kippenvlees en doe het in een spuitzak. Vul hiermee voorzichtig de velzakjes van de kippenpoot en vouw ze als een envelop dicht.

Rol elke poot in een stukje vershoudfolie en stoom de pootjes in 8 min boven een pan kippenbouillon.

Haal de steeltjes van de champignons en bak de koppen in een beetje boter licht bruin. Op smaak brengen met wat zout.

Sorteer 12 lichtgroene bladeren van de spitskool en blancheer deze.

Knip de dikke nerf uit de koolbladeren en snijd de bladeren in reepjes van 1 cm breed.

Laat uitlekken en stooft de bladeren in een klont boter. Op smaak brengen met zout.

#### **Saus**

Zet de schildpadkruiden en kerrie even aan in de boter. Flambeer met cognac en blus af met de Madeira en de sherry. Laat de alcohol verdampen en voeg 400 ml kippenfond toe. Breng aan de kook, Laat tot 2/3 van de hoeveelheid inkoken en neem de pan van het vuur.

Klop de room lobbijg en voeg vervolgens de 5 eidooiers toe. Klop stevig tot een gelijke emulsie ontstaat.

Voeg, al roerend, de nog warme fond voor 1/3 toe en schenk het ei- roommengsel terug bij de overgebleven fond.

Verwarm e.e.a. langzaam tot een lichte binding ontstaat.. Haal de pan direct van het vuur.

Laat NIET koken.

Bak de borstfilets in boter met peper en zout tot ze gaar zijn en nog een beetje licht roze.

#### **Serveren:**

Verdeel de gestoofde kool over het midden van diepe borden.

Leg links het gebraden borstje en rechts de gestoomde kippenpoot.

Bovenaan versieren met de gebakken champignons.

Verdeel de saus over het vlees.

### **In tempurabeslag gefrituurde grote garnalen**

#### **Ingrediënten:**

24	st	grote zoutwater garnalen
2	st	zoete meloen
100	g	gemengde sla (mix van veldsla, frisee, rucicola)
1	el	gehakte gember
		bieslooksprietten

#### **Witte wijn dressing**

25	ml	witte wijn
25	ml	natuurazijn
25	ml	dragonazijn
0,5	el	mosterd
1	tl	honing
150	ml	maisolie
50	ml	olijfolie

#### **Kerry mayonaise**

10	g	kerrie
10	ml	gembersiroop
60	g	mayonaise
2	el	gehakte sjalotjes
2	el	lijfolie
1	st	Granny Smith appel

#### **Tempurabeslag**

1	tl	gemberpoeder
1	tl	kerrie
120	g	Tempurameel

#### **Kletskopje**

80	ml	jus d'orange
100	g	boter
100	g	sesamzaad
1	tl	sambal oelek
50	g	bloem
160	g	poedersuiker
		zout

#### **Sojaolie**

40	ml	ketjap manis
80	ml	olijfolie
8	ml	gemberstroop

**Bereiding:**

Pel het pantser van de garnalen en verwijder eventuele ongerechtigheden.  
Snij de meloen doormidden en verwijder het zaad. Maak met een pommes parisiëneboortje 72 bolletjes.

**Kletskopje**

Smelt de boter, voeg de jus d'orange toe en meng dit met het sesamzaad, de sambal, bloem, poedersuiker en een snufje zout.  
Laat het beslag opstijven in de koeling.  
Strijk met behulp van de bolle kant van een lepel 14 kletskoppen op een vel bakpapier.  
Bak ze in plus minus 8 min. in een oven van 170 °C.  
Laat koud worden en maak ze voorzichtig los van het bakpapier.

**Kerriemayonaise**

Zet het sjalotje, de klein gesneden stukjes appel en de kerrie aan in de olijfolie.  
Blus het met wat water en laat het een paar min. zachtjes koken en verdampen. Pureer het mengsel en vermeng het, als het is afgekoeld, met de mayonaise en de gembersiroop.

**Tempurabeslag**

Meng alle ingrediënten in een kom en roer het tot een glad beslag.

**Sojaolie**

Meng de ketjap, de olijfolie en de gembersiroop door elkaar.

**Witte wijn dressing**

Meng alle ingrediënten door elkaar.

**Garnalen**

Kruid de garnalen met peper en zout. Wentel ze door het tempurabeslag en frituur ze op 180 °C. De garnalen moeten licht glazig blijven.

**Sla**

Meng de slasoorten en maak ze LICHT aan met de witte wijn dressing.

**Serveren:**

Leg op ieder bord 6 tot 8 meloenbolletjes. Doe hierop het kletskopje.  
Leg op het kletskopje de gebakken garnalen en hier bovenop wat sla en steek hierin 1 of 2 bieslooksprietten.  
Schep rondom wat kerriemayonaise plus een beetje gehakte gember en schep vervolgens rondom de sojaolie.

**Gepocheerd piepkuiken á la Lady Curzon****Ingrediënten:**

6	st	piepkuiken
500	g	champignons
1	st	spitskool
1500	ml	kippenfond
125	g	boter
		zout en peper

**Vulling**

2	st	sjalotjes
1	st	eieren
150	ml	room
25	g	boter
2	el	gehakte dragon
1 ½	el	gehakte kervel
2	el	gehakte peterselie
100	g	cantharellen

**Saus**

2	el	schildpadsoepkruiden (vers of gedroogd)
25	g	boter
2	mesp.	kerrie
75	ml	cognac
75	ml	Madeira
75	ml	sherry
400	ml	kippenfond
5	st	eidooiers
120	ml	room

**Schildpadsoepkruiden zijn:**

rozemarijn, salie, koriander, basilicum, marjolein, bonenkruid en tijm.

**Bereiding:**

Snijd zorgvuldig de bouten van het kuiken zonder het vel van de bout te beschadigen. Stroop het vel van de boutjes af tot het enkelgewricht. Snijd de dij los van de pootjes.  
Verwijder het vlees van de pootjes en de dij en verdeel het vlees in 2 porties.  
Rol het vel van de pootjes terug zodat er een zakje ontstaat.

Snijd de borstfilets van de karkassen en houd apart.

Snijd 1 portie van het vlees van de poten zodanig klein dat het nog door de opening van een spuitzak gaat.  
Zet de gesnipperde sjalotjes in een klontje boter aan en voeg het fijngesneden kippenvlees toe. Even bakken en vervolgens de kleingesneden cantharellen toevoegen. Peper en zout naar smaak. Laat het ontstane vocht verdampen. Neem de pan van het vuur en voeg de fijngesneden tuinkruiden toe.  
Laat afkoelen.