

Timbaaltje van garnalen met een crème van geitenkaas

Les Douterelles  
Sauvignon de Touraine

De Touraine is het land van de beroemde Loirekastelen : “ de tuin van Frankrijk “ met een wijnbouwgebied van zo'n 10.000 ha. De microklimatologische invloeden van de Touraine maken de teelt van verschillende druivenrassen mogelijk, zo vindt men, naast de gebruikelijke Chenin, ook de Arbois, Sauvignon blanc, Pinot gris en in toenemende mate ook de Chardonnay. ( alleen de witte wijnsorten)  
De vinificatie van deze wijn is modern met inwerking van de druivenschil, pneumatische persing met vervolgens een temperatuur gecontroleerde vergisting.  
De kleur is een tikje groen en zeer helder.  
Bloemig in de geur, fijn en discreet met veel fruit. In de mond evenwichtig met een fijn opwekkend zuur en een sappige afdronk.  
Serveren op 10-12 graden Celsius.

Gevulde dorade met rozemarijn uit de oven, met roergebakken wilde spinazie  
Met de Sancerre: Clos du Roi – 2003, blijven we in de buurt van de Loire en komen we terecht in de “ Boven Loire “ ofwel het centrum van de “echte Sauvignon blanc “  
De Sancerre-streek telt ongeveer 2000 ha teeltgebied. Sancerre is, historisch, gebouwd op een ronde heuveltop op de linkeroever van de Loire, bijna recht daartegenover, op de rechteroever van de Loire ligt het dorpje Pouilly-sur-Loire, de herkomst van de Pouilly-Fumee.  
De Sancerrewijnen rijpen meestal in stalen tanks wat het beste overeenkomt met het fruitige karakter van deze wijn.  
Serveren op 10-12- graden Celsius.

Mousse van gember en kruidnagel met mango en chocolade  
Muscat de Rivesalte – cuvee prestige

Het betreft hier een moderne witte vinificatie met gedeeltelijke inweking van de druivenschil, pneumatische persing met vervolgens een temperatuur gecontroleerde vergisting.  
Het resultaat is een zeer aromatische wijn met een goudgele kleur, de geur geeft nuances van gedroogd fruit en honing, in de mond rond, zacht en overeenkomstig met de geur.  
Serveren op 10 – 12 graden Celsius



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

**Menu voor de maand maart 2005 ( 12 personen)**

**Timbaaltje van garnalen met een crème van geitenkaas**

**Fazantenroomsoep**

**Gevulde dorade met rozemarijn uit de oven  
met roergebakken wilde spinazie**

**Mousse van gember en kruidnagel met mango en chocolade**

**Wijn:** Voorgerecht : Les Douterelles Sauvignon de Touraine  
Hoofdgerecht : Sancerre Clos du Roi – 2003  
Dessert : Muscat de Rivesalte – cuvee prestige

## **Timbaaltje van garnalen met een crème van geitenkaas**

Ingrediënten:

300 g suiker  
300 ml sterke kreeftenbouillon  
aardappelzetmeel  
zout  
3 takjes rozemarijn  
300g jonge geitenkaas  
150 ml room  
witte peper  
600 g gepelde garnalen  
150 ml witte wijnazijn  
6 st komkommers  
1 st ui  
150 ml arachideolie  
3 tl gemberpoeder  
3 tl mosterdzaad

Smelt 150 g. suiker in een droge pan met een dikke bodem tot de suiker lichtbruin is. Voeg de kreeftenbouillon toe en wacht tot de suiker volledig met de bouillon is vermengd. Leng 3 theelepels aardappelzetmeel aan met wat koud water en roer dit door de karamel. Even tegen de kook aanhouden. Voeg wat zout naar smaak toe. Af laten koelen. Hak de rozemarijn fijn.

Maak van de geitenkaas, room en rozemarijn een crème. Voeg zout en peper naar smaak toe. Meng 3 eetlepel van deze crème door de garnalen.

Snij 1½ komkommer in zeer dunne plakjes.

Leg in 12 timbaaltjes van ca. 1½ dl. inhoud een velletje plasticfolie en druk het netjes tegen de wand. Plaats tegen de wand van de timbaaltjes overlappend dunne plakjes komkommer en vul de timbaaltjes met de garnalen. Stevig aandrukken en koel wegzetten .

### **Chutney:**

Schil de overgebleven komkommers, verwijder de zaadlijsten en snij ze in kleine stukjes. Snipper de uien. Verhit de olie in een wok of diepe braadpan.

Bak de komkommers met de ui een paar minuten tot ze glazig zijn. Blus af met witte wijnazijn en roer 150 g. suiker erdoor. Voeg 3 theelepels gemberpoeder, 3 theelepels mosterdzaad, zout en peper toe.

Leng 6 theelepels aardappelzetmeel aan met wat koud water en roer dit door de komkommer. Even opwarmen.

Maal het geheel 1-2 seconden (niet fijnmaken) in de foodprocessor. Laten afkoelen .

Zet op 12 borden een kookring van 8 cm. doorsnede. Schep hierin een laagje van 1 cm. chutney.

Stort de timbaaltjes met de garnalen op de chutney en verwijder voorzichtig het plastic.

Maak met behulp van 2 lepels ovale quenelles van de geitencrème en plaats deze boven op de timbaaltjes.

Garneer met plakjes komkommer. Schep er een paar lepels van de kreeftenkaramel omheen en strooi er vlak voor het opdienen wat grof zout over.



**Timbaaltje van garnalen met een crème van geitenkaas**



**Mousse van gember en kruidnagel met mango en chocolade**

Schil de mango's en boor er met een klein parisienne boortje kleine balletjes (ca 24 per mango) uit het vruchtvlees. Zet ze koud apart. Laat de couverture smelten (au bain marie) tot 32° C, roer er de poedersuiker en 2 druppels water door en spuit er op vetvrij papier chocolade motiefjes van. Let op ! Té veel water maakt de couverture dik en onbruikbaar! Laat ze in de koeling hard worden.

Laat de gelatine in ruim water weken. Meng de suiker met de gemalen kruidnagel en het water. Snijd de gembernootjes in vieren en voeg die bij de suiker. Laat nu alles 10 minuten zachtjes koken tot een lichte suikersiroop. Passeer deze siroop en laat ze afkoelen. Klop de room met de afgekoelde siroop tot driekwart op. Sla de eiwitten met een mespunt zout stijf. Klop er halverwege de suiker door. Los de geweekte en uitgeknepen gelatine in zeer weinig heet water op en spatel dit tezamen met het opgeklopte room/suiker/kruidnagel mengsel door de eiwitten. Zet deze mousse in de koeling om op te stijven.

Doe de basterdsuiker in een sauteuse en laat ze, al roerend, op een laag vuur lichtbruin kleuren. Blus het af met het water, voeg de kruidnagels toe en laat het geheel trekken tot de suiker opgelost is. Passeer de saus hierna.

#### **Serveren**

Zet met behulp van een ijsschep een bol van mousse op de koude borden. Omring elke bol met mangobolletjes. Giet er wat saus naast, leg een chocolade motiefje, vanuit de koelcel op de moussebol en leg er twee, met poedersuiker bestrooide koekjes naast.

### **Fazantenroomsoep**

2 st	middelgrote uien	1800 ml	fazantenfond (zie hiernaast)
2 st	fazanten	4 st	halve fazantenborsten (zie hiernaast)
100 g	wortel, zonder kern	4 st	sjalotjes
60 g	bleekselderij	60 g	boter
60 g	prei	100 g	bloem, gezeefd
10 st	peperkorrels	500 ml	room
2 bl	laurier		zout, versgemalen witte peper
3 st	pimentbolletjes	½ bos	peterselie

#### **Bereidingswijze :**

Verwijder de borsten van de fazanten en zet die apart. Spoel de karkassen schoon onder de koude kraan. Verwijder zoveel mogelijk het achtergebleven vet en vel. Hak de karkassen en de poten in stukken. Neem 2.2 liter water. Doe de karkassen en de poten in een soeppan en giet er zoveel water over dat ze onderstaan. Houdt de rest van het water apart. Breng aan de kook en schep het naar bovendrijvende schuim er af. Doe na 30 minuten alles over in de snelkookpan samen met de wortel, bleekselderij, prei, laurier, piment, peperkorrels en de uien. Vul het vocht aan met de rest van het water en laat nog 30 minuten zachtjes koken.

Passeer de bouillon door een met een neteldoek bekleed vergiet in een grote kom. Gooi de inhoud van het vergiet weg. Zet de bouillon apart

U moet 1800 ml bouillon overhouden. Anders inkoken .

Neem 1 liter van de fazantenbouillon en breng die aan de kook. Doe er de fazantenborsten in en laat die, met het deksel op de pan, in 10 minuten gaar worden. Haal de borsten uit de pan en zet ze apart. Laat de bouillon afkoelen. Wordt verderop gebruikt voor de roux.

Verwarm de soepkommen of borden voor op 80 graden.

Snipper de sjalot zéér fijn en fruit ze in een grote pan glazig in de boter. Bestrooi ze dan met de gezeefde bloem en laat dit kort mee fruiten zonder de sjalotjes te laten kleuren. Maak met de koude fazantenbouillon van de borsten eerst een roux. Smelt hiervoor de boter en roer er met een houtenlepel op een laag vuur de bloem door. Voeg dan de koude bouillon toe onder goed roeren. Laat 1 tot 2 minuten koken om de bloemsmak kwijt te raken. Giet de rest van de fazantenbouillon erbij en laat het 8 minuten zachtjes koken. Giet er dan de room bij en laat het geheel nog eens 10 minuten zachtjes koken. Breng de soep op smaak met zout en versgemalen witte peper. Giet ze dan door een zeef.

#### **Serveren**

Snijd het afgekoelde fazantenvlees in blokjes en warm ze in de soep op. Schep de soep in de warme soepkoppen en gameer met wat peterselie-kroontjes.

## Gevulde dorade met rozemarijn uit de oven met roergebakken wilde

### spinazie

Ingrediënten:

12 st dorades (*De dorade tijdig bestellen en vragen of ze schoon, dwz ingewanden verwijderd en ontschubd, worden geleverd. De visjes wegen tussen de 300 en 500 gram per stuk, je houdt ongeveer 60% visvlees over. Beslis per brigade hoeveel visjes je bestelt).*

zout en peper  
olijfolie  
6 takjes rozemarijn  
12 st pomodori  
600 ml visfond  
300 ml witte wijn  
3 st citroenen  
zeezout

1500 g wilde spinazie  
9 st pomodori  
8 el pijnboompitten  
4 el olijfolie  
2 el boter

Bereiding:

Haal de rozemarijnnaalden van de takjes, bewaar de topjes voor de garnering. Hak de naalden. Bestrooi de buikholt met peper, zout en gehakte rozemarijn en vul met schijfjes citroen en wat gehakte pomodori. Vet een ovenschaal in met olijfolie en leg de vissen hier in.

Schenk er de witte wijn en de helft van de visfond bij. Beschenk de vissen ruim met de olijfolie.

Leg de overgebleven tomatenstukjes en de topjes van de rozemarijntakjes er omheen.

Leg plakken citroen op de dorades.

Gaar de vis in een 180°C voorverwarmde oven in 15 a 20 minuten.

Kook ondertussen de rest van de visfond in. Pijnboompitten in droge koekenpan bakken.

Spinazie wassen en goed drogen, eventueel in de slacentrifuge.

Tomaten ontvellen, zaadjes verwijderen en in stukjes snijden. Boter en olie verhitten en de tomaten ca. 3 minuten bakken. Spinazie erdoor scheppen en al roerend laten slinken en op smaak brengen met peper en zout

Serveren:

Leg de vis en de stukjes tomaat op een voorverwarmd bord. Bestrooi met zeezout.

Giet het braadvocht door een zeef bij de visfond en laat dit op een fel vuur inkoken.

Breng op smaak met zout en peper en schenk dit om de vis heen. Drapeer de spinazie elegant op het bord.

## Mousse van gember en kruidnagel met mango en chocolade

Ingrediënten:

200 g poedersuiker  
200 g boter  
2 st citroenen, de rasp van 1 ½ schil  
zout  
10 g bakpoeder  
3 st eiwitten  
600 ml room  
600 g bloem, gezeefd  
bloem, om te bestuiven

6 st rijpe mango's  
150 g bittere couverture  
30 g gezeefde poedersuiker  
2 druppels water

6 blaadjes gelatine  
180 g suiker  
2 afgestreken theelepeltjes gemalen kruidnagel  
300 ml water  
3 nootjes stemgember  
300 ml room  
6 st eiwitten  
150 g suiker  
zout

300 g basterdsuiker  
200 ml water  
8 st kruidnagels

poedersuiker, om te bestuiven

**Bereidingswijze :**

Begin met de wafeltjes. Roer poedersuiker, boter, citroenrasp, zout en het bakpoeder luchtig samen. Klop de eiwitten met een mespunt zout stijf. Voeg het geslagen eiwit en daarna de ongeslagen room aan het botermengsel toe en werk er als laatste de gezeefde bloem door. Bak met dit deeg 24 mooie, dunne goudbruine koekjes van ongeveer 4 cm diameter.