

St. Aubin P.Le Hardi

Een mooie goudgele Chardonnay uit de Bourgogne – Saint Aubin, Dit is een vette en romige Chardonnay en toch zijn de mineralen goed te proeven. Een evenwichtige wijn met tonen van geel fruit zoals perzik en banaan, honing en bloemen met een lange afdronk.
Serveren op ongeveer 10°C.

Font du Loup Bordeaux

Een rode wijn uit de Côtes de Castillon – Bordeaux. De Côtes de Castillon ligt iets ten zuidoosten van Saint-Emilion, de kleigrond is hier rijk aan kalk. Een ideaal terroir voor Merlot druiven.
Samengesteld uit 59% Merlot, 38% Cabernet Franc en 3% Cabernet Sauvignon druiven. Traditionele rode vinificatie met een gemiddeld lange inweking van de druiven en daarna rijping op gedeeltelijk nieuwe eikenhouten vaten. Dit resulteert in een robijnrode kleur met in de geur veel rijp complex fruit, tonen van paddestoel, leer en kruiden. De smaak is soepel, vlezig met een aangename afdronk.
Serveren op ongeveer 16 C.

Muscat de Rivesaltes, Cuvée Prestige Mont-Tauch

De Cave Mont – Tauch ligt in de Languedoc – Rousillon aan de voet van de berg Mont-Tauch waarnaar het vernoemd is en ligt in het hart van het (Haut) Fitou district.
Deze wijn is gemaakt van 2 druivensoorten namelijk de muscat blanc a petit grains en de muscat of alexandria. De wijn is gevinificeerd volgens de methode “Vin Doux Naturel”, d.w.z een toevoeging van alcohol aan de gistende wijn, waardoor een natuurlijk restsuikergehalte ontstaat. Dit resulteert in een heldere aromatische goud gele wijn met nuances van gedroogd fruit en honing. In de mond rond, zacht en overeenkomstig met de geur.
Deze wijn mag zich scharen onder de beste witte Vins Doux Naturel van de Roussillon.
Serveren op ongeveer 10-12°C.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand maart 2007 (12 personen)

Witlofsoep met gerookte zalm
(Velouté d'endive au saumon fumée)

*

Kreeft op de wijze van Cherbourg
(Demoiselles de Cherbourg a la crème)

*

Runderlende in Madeirasaus met paddestoelen op boerenwijze
(Filet de boeuf sauce mère et champignons a la paysanne)

*

Baba's met rum, gekaramelliseerde ananas en kokosijds

Wijn:

Witlofsoep	: St. Aubin P.Le Hardi
Kreeft	: St. Aubin P.Le Hardi
Runderlende	: Font du Loup Bordeaux
Dessert	: Muscat de Rivesaltes, Cuvée Prestige Mont-Tauch

Witlofsoep met gerookte zalm

Ingrediënten:

Bouillon:

1000	g	kipvleugeltjes
1	st	winterwortel, zonder kern
100	g	champignons
1	st	ui
1	steel	bleekselderij
1	st	prei
2	tn	knoflook
3	st	jeneverbessen
4	st	vleestomaten
300	ml	rode wijn

Zalm:

350	g	gerookte zalm (snippers, plakken of een moot)
-----	---	---

Groenten:

1	st	prei
1	st	winterwortel
¼	st	knolselderij
30	g	boter
700	g	witlof
		zout, witte peper
1	bs	bieslook
5	tk	peterselie

Bereiding:

Bouillon:

Doe de kipvleugeltjes in een koekenpan zonder vet en laat ze op een matig vuur mooi bruin kleuren. Keer ze een paar keer. Snijd intussen de winterwortel, champignons, ui, bleekselderij en de prei klein en laat dit in de braadslee ca. 3 min zweten, zonder te laten kleuren. Doe dan alles over in een (snelkook)pan en voeg 3000 ml water toe. Breng het geheel, zonder deksel, aan de kook en schuim het zorgvuldig af. Voeg dan de knoflook, jeneverbessen, het in blokjes gesneden vruchtvlies van de vleestomaten en de rode wijn toe. Sluit het deksel en laat het ca 60 min trekken. Zeef de bouillon en kook ze tot 2500 ml in.

Zalm:

Snijdt de gerookte zalm in partjes van 3 cm lengte en zet ze apart.

Groenten:

Verwijder het groen van de prei. Maak de winterwortel schoon en verwijder de kern. Maak de knolselderij schoon. Snijd de prei, wortel en knolselderij in kleine stukjes. Smelt de boter in een hoge pan en laat de blokjes groenten hierin, al roerend, zweten zonder ze te laten kleuren. Maak de witlof schoon, verwijder de kern en de bittere uiteinden en snijd de witlof in repen. Voeg deze repen bij de groenten en bak alles nog eens 2 min, al roerend, op een hoog vuur. Voeg dan de bouillon toe, breng het aan de kook en laat het geheel ca 15 min trekken. Zeef en pureer de groenten zodra ze gaar zijn, doe ze terug in de soep en breng op smaak met zout en witte peper.

Serveren:

Hak de peterselie en de bieslook fijn. Warm de stukjes zalm even op en maak van deze stukjes een heuveltje of wigwam in het midden van de hete soepborden. Schenk de soep rondom de vis. Strooi wat fijngehakte kruiden over de soep en op de, boven de soep uitstekende, zalm.

Bestrijk de flexipanvormpjes goed met boter en laat die in de koelkast opstijven. Bestrijk ze daarna nogmaals goed met boter. Verwarm de oven voor op 200 °C.

Aan het eind van de rijstijd is de boter in het deeg gezakt. Kneed het weer door tot een glad mengsel. Het heeft nu een elastische textuur. Verdeel het deeg met een lepel in 12 gelijke porties. Rol er met bebloemde handen balletjes van en doe ze in de vormpjes. Laat ze onafgedekt op een warme plaats nog 15-20 min rijzen. Bak de baba's in 10-15 min in de oven goudbruin. Neem ze uit de oven en laat ze nog 10 min rusten in de flexipanvorm. Daarna op een rooster verder afkoelen. Baba's worden meestal 24-48 uur van te voren bereid. Dus een verder drogingproces in een oven op 50 °C gedurende 60 min is aan te bevelen.

Gedroogde ananas:

Haal de ananasplakken door de suikerstroop en leg ze op vetvrij papier. Droog de plakken in een oven van 80 °C. Leg de plakken op een rooster en laat ze afkoelen.

Kokosijs:

Breng de melk, kokosmelk en geraspte kokos aan de kook, laat dit 15 min van de kook aftrekken en zeef de vloeistof. Meng 500 ml van deze kokosmelk met de room, suiker en eidooier. Kook de compositie al roerend tot 82 °C, laat de compositie afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

Suikersiroop:

Breng de water en suiker aan de kook. Laat koken tot de suiker is opgelost. Voeg de rum toe en zet apart.

Ananassaus:

Pureer de ananas in de foodprocessor. Schep de puree met de kokosmelk en de maïzena in een steelpannetje. Breng de saus al roerend aan de kook. Neem de pan van het vuur en giet de saus door een fijne zeef voor een glad eindresultaat. Breng hem eventueel met wat poedersuiker verder op smaak. De saus kan zowel warm als koud worden geserveerd.

Baba's vervolg:

Week voor de ananas wordt bereid de baba's minstens 20 min in de hete suikersiroop, zodat ze voldoende tijd hebben om hem te absorberen en zacht te worden. Keer ze in die tijd af en toe om zodat ze de siroop gelijkmatig op kunnen nemen. De broodjes kunnen kort voor het serveren horizontaal worden doorgesneden zodat de siroop tot het midden kan doordringen.

Gekaramelliseerde ananas:

Snijd de boven- en de onderkant van de ananas en verwijder de schil. Snijd de ananassen in de lengte in vieren en halveer de kwarten van de hele ananas. Verhit de boter of de olie in een grote koekenpan op halfhoog vuur. Leg er de stukken ananas in en bak ze 5-6 min aan elke kant. Bestrooi ze met de suiker en draai het vuur wat hoger zodat de suiker kan karamelliseren. Keer de stukken om. Voeg 2 el water toe om de karamel van de panbodem los te maken. Laat ze nog een paar min bakken en bestrijk de ananas met de karamel.

Serveren:

Maak een spiegel van ananassaus in het midden van een groot bord. Aan de ene zijde de warme geweekte rum baba's en een stuk gekaramelliseerde ananas, bedruppeld met het restant van de karamel. Aan de andere zijde een schijf gedroogde ananas met daarop een bol kokosijs. Het restant van de rum - suikersiroop apart serveren.

Baba's met rum, gekaramelliseerde ananas en kokosijs

Ingrediënten:

Baba's:

4	el	lauwwarme melk
3	tl	gedroogde gist (of een zakje snelwerkende gist van 10 g)
325	g	bloem, gezeefd, plus extra om te bestrooien
2	el	kristalsuiker
		snufje zout
4	st	eieren, losgeklopt
120	g	zachte boter
		boter om in te vetten
12	st	flexipanvormpjes

Gedroogde ananas:

12	plakken	ananas (dunne +/- ½ ananas)
----	---------	-----------------------------

Suikerstroop:

100	ml	suiker
100	ml	water

Kokosijs:

300	ml	melk
150	ml	kokosmelk
150	g	geraspte kokos
225	ml	room
130	g	suiker
7	st	eidooiers

Siroop:

425	g	fijne kristalsuiker
400	ml	water
350	ml	rum

Ananassaus:

1	st	ananas (rijpe geschild, schoongemaakt en in stukjes verdeeld)
300	ml	kokosmelk
3	tl	maïzena
		poedersuiker

Gekarameliseerde ananas:

1 ½	st	ananas middelgrote
20	g	boter
5	el	kristalsuiker

Bereiding:

Baba's:

Giet de melk in een kom. Strooi de gist erover en laat die in een paar min oplossen. Zeef de bloem met de suiker en het zout in een grote kom. Roer het gistmengsel erdoor. Voeg de eieren toe en kneed of mix alles in een paar min tot een samenhangend deeg. Beleg het deeg met de in vlokjes verdeelde boter, dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het deeg op een warme plaats 45 min rijzen.

Kreeft op de wijze van Cherbourg

Ingrediënten

6	st	kreeften (levend, klein formaat)
1 ½	tl	zout
1	tl	versgemalen zwarte peper
140	g	roomboter
9	el	calvados
9	el	noilly prat (droge vermut)
150	ml	crème fraîche
9	st	eierdooiers
6	tl	dragon (verse fijngehakte)
4	st	citroen
		cayennepeper snufje
		paprikapoeder snufje
1	st	casino brood
150	g	boter

Bereiding:

Vul een grote pan voor $\frac{3}{4}$ met water en breng aan de kook op een hoog vuur. Laat de levende kreeften met de kop eerst in het water zakken en laat ze 2 min koken. Neem ze met een tang uit het water en leg ze op een werkvlak. Laat ze iets afkoelen. Snij ze met een scherp mes in de lengte doormidden en haal de twee delen uit elkaar. Verwijder het zakje in de kop en het kleine darmkanaal dat langs het midden van het staartvlees loopt. Schep met een kleine lepel de geelgroene kreeftenlever en eventueel de roodzwarte kuit uit de helften en doe beide in een kom. Breek de schaal van de scharen met een houten hamer of notenkraker zonder het vlees te beschadigen.

Bestrooi de kreefhelften met zout en zwarte peper. Verhit de boter in een grote koekenpan op een middelhoog vuur. Doe er wanneer de boter schuimt, de halve kreeften met de schaalkant naar onderen, erin en bak ze circa 2 min, waarbij u de schaal kantelt zodat die volledig gebakken wordt. Draai de helften om en bak ze nog 2 min met de vleeskant onder, waarbij u ze heen en weer in de pan beweegt.

Voeg de calvados toe, steek die aan met een lange lucifer om de alcohol te laten vervliegen en laat de vlammen dan vanzelf doven. Voeg de vermut toe en draai het vuur hoog. Laat circa 1 min koken tot het vocht tot de helft ingekookt is. Draai het vuur matig, schep er de crème fraîche door en laat nog 2 tot 3 min sudderen tot het kreeftenvlees gaar is en van de schaal loslaat wanneer u het met een vork optilt. De saus moet nu mooi dik zijn.

Doe intussen de dooiers en dragon in de kom met de lever en eventuele kuit en klop goed. Neem de kreefhelften met een tang beet en houd ze even boven de koekenpan zodat de saus eraf druipt. Schik ze op de borden. Draai het vuur laag en klop vervolgens het dooiermengsel door de saus in de pan. Klop tot de saus dik wordt, maar laat de saus maar 1 of 2 min sudderen. Schep er de cayennepeper en het paprikapoeder door.

Serveren:

Lepel de saus over de kreefhelften en dien onmiddellijk op.

Garneer met 3 schijfjes citroen.

Zet er op een apart bordje wat driehoekjes geroosterd brood met boter bij.

Runderlende in Madeirasaus met paddestoelen op boerenwijze

Ingrediënten:

Madeirasaus:

1	st	wortel (klein)
1	st	ui (middelgroot)
100	g	boter
45	g	bloem
200	ml	witte wijn (droge)
1000	ml	kalfsbouillon
2	el	tomatenpuree
3	tk	peterselie
3	tk	tijm
2	blad	laurier
250	g	champignons,
100	ml	madeira zout peper

Runderlende:

1200	g	runderlende (dik stuk met vetlaag)
150	g	boter zout
1	st	wortel (middelgroot)
1	st	ui
100	ml	kalfsbouillon
100	ml	madeira
3	tk	peterselie aluminiumfolie

Garnituur:

250	g	worteltjes
500	g	meiknolletjes

Pommes Parisiennes:

1	kg	aardappelen (groot) zout
50	g	boter

Bereiding:

Madeirasaus:

De wortel en ui fijnhakken, zachtjes stoven met een flinke klont boter in een pan die groot genoeg is om de saus te bevatten, daarna lichtbruin bakken en de bloem toevoegen. Goed door elkaar roeren en daarna zachtjes laten koken, onder voortdurend roeren, totdat het geheel lichtbruin van kleur is geworden, af laten koelen en er een saus van maken met enigszins warme witte wijn, die er met scheutjes wordt bijgegoten en daarna met 900 ml warme kalfsbouillon.

Voeg ook de tomatenpuree, gehakte peterselie, tijm en laurier toe. Aan de kook brengen, al roerend met een garde, teneinde klontjes te vermijden. 45 min heel zacht laten pruttelen. Voeg er de schoongemaakte en fijngehakte champignons aan toe. Verwijder van tijd tot tijd het vlies en het vet, die zich tijdens het koken vormen. Na 45 min zachtjes te hebben gekookt wordt de saus door een fijne zeef gewreven.

Dan de gezeefde saus langzaam weer aan de kook brengen en verder ontdoen van onzuiverheden, dit wordt bevorderd door van tijd tot tijd een of twee eetlepels warme bouillon bij de saus te gieten (30min)

Runderlende:

Verwarm de oven voor op 250°C.

Leg onder in een braadpan de in plakken gesneden wortel en ui. Leg hierop het stuk vlees met de vetkant naar boven en aan alle kanten bestrooid met zout. Begiet het vlees met gesmolten boter en zet de braadslee in de voorverwarmde oven. Temper de warmte direct naar 200°C. Bedruip het vlees om de 5 min met braadvocht. Let op dat het vlees aan de bovenzijde en de kruiderij onder in de braadpan niet te donker wordt. Anders de braadpan afdekken met aluminiumfolie of een deksel.

Het vlees is goed bij een kerntemperatuur van 55°C. De lende wordt op een braadschotel gelegd en warm gehouden om te kunnen rusten, als tweede fase van het braden.

Braadjus:

Giet in de braadschotel of pan die is gebruikt voor het braden van het vlees, een waterglas kalfsbouillon, 5 min zachtjes laten koken, daarna door een fijne zeef gieten en warm houden.

Maak de champignons schoon. Bewaar enkele mooie koppen voor het garnituur van het stuk vlees en snijd de rest in stukken.

Verwarm het restant boter in een koekenpan, die groot genoeg is om later ook nog alle saus te bevatten. Als de goed verwarmde boter lichtblond is geworden, legt u op een hoog vuur de champignons erin; roeren tot ze enigszins opgebakken zijn.

Van het vuur halen en er, zo nodig door een zeef, de klaargemaakte saus bij gieten; aan de kook brengen en zo 5 min laten sudderen; opnieuw van het vuur nemen, kruiden naar smaak en zonder koken warm houden tot het moment van opdienen.

Op dat moment voegt u de madeira en de braadjus van het vlees erbij; de saus mag nu niet meer koken. De hoeveelheid madeirasaus moet tot ongeveer 500 ml ingekookt zijn.

Pommes Parisiennes:

Schil de aardappelen. Steek (diep) met een aardappelboor bolletjes uit de aardappelen. Zorg dat ze geheel rond zijn. Laat de bolletjes enige tijd in een pan met water en zout staan. Kook de bolletjes halfgaar. Giet af, afkoelen met koud water en laat goed uitlekken.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de Pommes Parisiennes goudbruin en gaar.

Garnituur:

Maak de worteltjes schoon en tourneur ze en kook beetgaar.

Schil de meiknolletjes, steek er bolletjes uit, kook ze beetgaar en spoel met koud water af.

Glaceer ze voor het opdienen met wat boter en beetje honing.

Serveren:

Trancheer de lende en verdeel over de borden. Schenk er madeirasaus half overheen, serveer het restant apart. Garneer met de Pommes Parisiennes en de groenten.