

### **Carl Ehrhard Riesling, Kabinett**

Deze droge Riesling is afkomstig uit het Duitse Rheingau.

De druiven worden met de hand geplukt en geselecteerd. Een moderne witte wijn vinificatie, waarbij de gisting wordt gestopt bij een restsuiker niveau van 3,5 gram. Deze wijn heeft een heldere gele kleur. In de geur zijn duidelijke Riesling aroma's aanwezig met citrustonen en veel fruit. Het is een krachtige wijn met een uitzonderlijk mooie balans. Daardoor ook bij uitstek geschikt bij gerechten die een wat zwaardere wijn vragen. Zelfs vleesgerechten zoals lam komen hiervoor in aanmerking.

Serveren op ongeveer 10°C

Het Weingut Carl Ehrhard beschikt over 8,5 hectare wijngaard in de Rüdeshheimer Lagen: Berg Rotland, Berg Roseneck Bischofsberg en Kirchenpfad. De aanplant bestaat uit 85% Riesling , 13% Blauer Spätburgunder en 2% Grauburgunder

### **Gigondas L'Hallali, Cave de Gigondas**

Een wijn uit Gigondas (Rhône) met een briljant rode kleur met granaatode reflexen. Samengesteld uit 80% Grenache en 20% Mourvèdre. De geur wordt gedomineerd door rood fruit en een lichte kruidigheid op de achtergrond. De smaak is soepel, met ook weer veel fruit invloeden.

In de lange afdronk komt dringt vooral de cerise door.

De vinificatie is traditioneel met een kort verblijf op eiken.

Serveren op 18°C

### **Moscato d'Asti, Toso**

Zoete witte wijn uit Asti – Piemonte Italië (bij Turijn)

Gemaakt van Moscato (Muskaat) druiven die volledig met hand zijn geplukt..

Moderne witte vinificatie, door koeling wordt de vergisting gestopt bij 5,5% alcohol. Dit proces vindt plaats in gesloten tanks waardoor ook een deel van de koolzuur in de wijn achterblijft.

De kleur is sprankelend goud geel. In de geur alle kenmerken van de Muskaatdruif maar elegant (fruitig) overkomend. De smaak is zoet en toch verfrissend. Een uitstekend aperitief en bijzonder geschikt voor het begeleiden van frisse dessertgerechten.



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

### **Menu voor de maand november 2006 ( 12 personen)**

#### **Salade met gerookte heilbot**

\*

#### **Heldere bouillon met omeletreepjes**

\*

#### **Hutspot met schorseneren en zwarte bonen met biefstuk en spekjes**

\*

#### **Amandelmeringue met vruchten**

#### **Wijn:**

Voorgerecht : Ehrhard Riesling Kabinett

Hoofdgerecht : Gigondas L'Hallali

Dessert : Toso Moscato d'Asti

## Salade met gerookte heilbot

### Ingrediënten:

1	st	winterwortel
1	st	rettich (alternatief: 300 g waterkers)
1	st	ijsbergsla (klein)
5	st	tomaten
600	gr	gerookte heilbot
3	el	azijn
2	el	amaretto
14	el	olijfolie
6	el	amandelen, grof gehakt
		peper en zout
12	st	toast, warm
		boter

### Bereiding:

De winterwortel en de rettich schillen en op de fijne rasp raspen.

De ijsbergsla wassen, in flinterdunne reepjes snijden en droogslaan.

De tomaten 10 tellen in kokend water leggen, onder de kraan afspoelen en ontvellen.

De tomaten halveren, de pitjes eruit scheppen en het vruchtvlies in zeer kleine blokjes snijden.

De heilbot in flinterdunne reepjes snijden.

In een kom de azijn mengen met de likeur, peper en zout en de olie en afmaken op de gewenste smaak.

In een kom de geraspte wortel en rettich mengen met de sla, tomaat en amandelen.

De saus omroeren en goed door de salade mengen.

De salade over de borden verdelen de heilbot hier bovenop leggen en direct uitserveren.

Geef er warme toast en eventueel boter bij.

## Amandelmeringue met vruchten

### Ingrediënten:

250	g	amandelschaafsel
6	st	eiwitten
1	mespunt	zout
2	tl	maïzena
2	tl	citroensap
300	g	poedersuiker
2	st	kleine rijpe mango
3	st	kiwi
3	st	passievruchten
250	ml	slagroom
1 ½	el	suiker

### Bereiding:

De oven voorverwarmen op 100 °C of de laagste stand. Een bakplaat met bakpapier bedekken.

Klop de eiwitten stijf met mespunt zout. Klop er lepel voor lepel de suiker door en voeg op de helft de maïzena en het citroensap toe (dat maakt het schuim lekker taai). Schep er de geschaafde amandelen door. Schep het schuim in bergjes op het bakpapier en druk met een lepel een holletje in het midden. (Maak 15 meringues en gebruik de twaalf mooiste!). Laat de schuimpjes ca. 2 uur drogen in de oven. Laat de schuimpjes in de uitgedraaide oven afkoelen.

De mango schillen en het vruchtvlees langs de pit wegsnijden.

Het vruchtvlees dat nu nog aan de pit zit in zo mooi mogelijke reepjes snijden.

De rest van het vruchtvlees ook in reepjes snijden.

De kiwi schillen en in plakjes snijden.

De passievruchten halveren en uitlepelen.

In een kom de slagroom met de suiker stijfkloppen.

Het uitgelepelde passiefruit door de slagroom scheppen.

### Serveren:

De slagroom over de koude meringue verdelen. De mango en de kiwi hier bovenop leggen.

## Heldere bouillon met omeletreepjes

### Ingrediënten:

6	st	ei
6	el	koffieroom
150	gr	spinazie
6	st	grote tomaten
1500	ml	runderbouillon
1	st	citroen (sap)
		peper
		zout
		boter

### Bereiding:

In een kom de eieren loskloppen met de koffieroom, peper en zout.

In een koekenpan de boter verhitten.

Het eimengsel over de panbodem (een grote pan of anders 2 pannen) laten uitvloeien en zachtjes bakken tot de bovenkant bijna droog is.

De omelet stevig oprollen en koud laten worden.

De spinazie wassen en in een zeef ca. 2 minuten in een pan met kokend water hangen.

Onder koud stromend water afspoelen. In elk spinazieblaadje een knoop leggen.

De tomaten ontvellen (enkele seconden in kokend water leggen) en de pitjes verwijderen.

Het vruchtvlees in kleine stukjes snijden.

In een pan de bouillon zachtjes verwarmen.

Op smaak brengen met peper, zout en enkele druppels citroensap.

### Serveren:

De omeletrolletjes, spinazieknoopjes en stukjes tomaat over de soepborden verdelen.

De bouillon erover scheppen.

## Hutspot met schorseneren en zwarte bonen met biefstuk en spekjes

### Ingrediënten:

#### Saus:

300	g	schorseneren ( <i>schoongemaakt 200 g</i> )
2	st	rode uien
2	el	boter
200	ml	kalfsfond
100	ml	water
400	ml	room

#### Hutspot:

400	g	zwarte bonen, geweekt (eventueel uit blik)
4	st	middelgrote uien
1000	g	aardappelen
8	teen	knoflook
6	tk	tijm
4	st	laurierbladeren
100	g	boter
		nootmuskaat
		peper
		zout

#### Schorseneren:

1500	g	schorseneren ( <i>schoongemaakt 1000 g</i> )
300	ml	room
20	g	boter
6	st	schorseneren
		maisolie om te frituren
2	dl	natuurazijn

#### Vlees:

500	g	gerookt spek
		boter
1000	g	biefstuk
		peper
		zout

### Schoonmaken en bereiden van schorseneren (algemene informatie)

Schorseneren zijn lastig schoon te maken en te schillen. Voor de voorbereiding moet tijd worden uitgetrokken; geen groente voor haastige kokers. Het "keukenmeidenverdriet" zit in het schoonmaken. Bij het schillen of breken komt een kleverig melksap vrij dat de handen, de kookpan én de wortels snel bruin kleurt. Steeds korte stukjes schrappen (mèt keukenhandschoenen) in een bak lauw water met een scheut azijn, daarna direct in een andere bak water eveneens met een scheut azijn doen.

Afborstelen en pas na het koken schillen is veel handiger, maar minder geschikt voor dit recept: eerst goed schoon boenen, daarna 15 tot 20 minuten (afhankelijk van de dikte van de wortel) koken in ruim water. Onder de koude kraan afspoelen en pas dan de schil eraf stropen en de zwarte pitten eruit snijden.

### Bereiding:

#### Saus:

Snijd voor de saus de 200 g schoongemaakte schorseneren in stukjes en pureer ze in de keukenmachine.

Snipper de rode uien en fruit die glazig in de hete boter.

Bak de gepureerde schorseneren even mee.

Blus af met kalfsfond en water en laat 20 min zachtjes koken.

Zeef de saus en voeg de room toe. Laat tot de gewenste dikte inkoken.

Breng op smaak met peper en zout.

#### Hutspot:

Kook de geweekte zwarte bonen zachtjes gaar in het weekvocht.

Snijd de uien in ringen. Was de ongeschilde aardappelen.

Doe de ui en knoflook onder in een kookpan en leg de aardappelen, tijm en laurier er boven op. Schenk een bodem water in de pan en kook de aardappelen gaar.

Pel de aardappelen en druk ze door de pureeknijper.

Breng de puree op smaak met boter, nootmuskaat, peper en zout.

#### Schorseneren:

Snijd de 1000 g schoongemaakte schorseneren in stukjes .

Kook 2/3 van de stukjes beetgaar. Verwarm de beetgare gekookte schorseneerstukjes in de room.

Blancheer de rest van de schorseneren korte tijd in ruim kokend water. Roerbak de geblancheerde schorseneerstukjes in een klont hete boter beetgaar.

Snijd de 6 schorseneren met behulp van een kaasschaaf in lange dunne repen. Snij deze repen in gelijke stukken. Frituur de schorseneerrepen goudbruin in hete frituurolie en laat ze uitlekken.

Verwarm de puree en roer hier deze schorseneerstukjes met de room en 2/3 van de bonen door.

#### Vlees:

Snijd het spek in blokjes en bak ze uit.

**Let op:** doe dit op een laag vuur, anders verbranden ze.

Snijd de biefstuk in 12 stukken.

Bak de biefstukken in hete boter rosé.

#### Serveren:

Zet de ringen op de borden en schep de hutspot hier in.

Druk de bovenkant wat aan. Verwijder de ringen.

Leg bovenop de taartjes wat zwarte bonen en schorseneerstukjes.

Beplak de zijkanen van de hutspottaartjes met de schorseneerchips.

Leg rondom de hutspot de biefstuk, spekjes en de rest van de schorseneren en bonen.

Schep de saus half over en naast de biefstuk.