

Wijnen voor november 2011

Las Perdices Torrontes

Zeer geparfumeerd, met aroma's van rozen, jasmijn en sinaasappelschil. Krachtige doch sappige wijn, licht kruidig en voorzien van een uiterst aantrekkelijk smaakpalet van tropisch fruit. Prettig lange afdronk, voorzien van mooie zuren. Gastronomisch gezien een zeer interessante wijn, vooral uitproberen dus!

Musar hochar pere et fils (Libanon)

Geur : Open en krachtig, zuidelijk en kruidig, pruimen en vijgen, dadels, tijm en rozemarijn.
Smaak : Heerlijk warm en zacht, kruidig en zwoel, pruimen en vanille, romig en licht peperig.

Strawberry fields

Strawberry Fields heeft een stuivende rijke geur met rijp bessen- en aardbeienfruit. De smaak is zwoel, intens en zeer vol met een zijdezachte structuur. Het zoetige bessenfruit en het vleugje chocolade gecombineerd met aangenaam frisse pepertonen en wat vanille afkomstig van de houtrijping maken deze wijn tot een genot om te drinken!

Daure banyuls

Bijzondere versterkte rode wijn met geconcentreerde aroma's van pruimen, vijgen en chocolade. Zacht van smaak met een fijne zoetheid en middellange afdronk.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand november 2011(12 personen)

Mosselen in koriandersaus

*

**Tartaar van entrecôte met gepocheerd scharrelei
en truffel**

*

**Wildzwijnragout met Glühwein met
spruitjes en puree**

*

**Warme crème van rode kool met kataifi, in
port gewelde rozijnen, foelie-ijs en
gedroogde kruidkoek**

Wijn: Mosselen	: Las Perdices Torrontes
Tartaar	: Musar hochar pere et fils
Wildzwijnragout	: Strawberry fields
Warme crème	: Daure banyuls

Mosselen in koriandersaus

Ingrediënten:

2	el	olijfolie
50	g	roomboter
3		sjalotten, fijngesneden
5		knoflook, geperst
300	ml	droge witte wijn
2000	g	mosselen met schelp, schoongemaakt
300	ml	crème fraîche
3		tomaten, ontveld, zaadjes verwijderd, in lange dunne reepjes gesneden
3	el	koriander, grof gesneden
1		rode chilipeper, zaadjes verwijderen, in dunne schijfjes snijden.
3	el	bieslook, grof gesneden
		zout en peper
		stokbrood, warm gemaakt

Bereiding:

Verhit in een royale pan de olijfolie en de boter. Bak zachtjes de sjalotten en knoflook ca. 5 minuten. Voeg de wijn en de mosselen toe en kook dit geheel, afgedekt met een deksel, 5 à 8 minuten. Regelmatig omschudden.

De mosselen uit de pan scheppen, de gesloten mosselen verwijderen, en de andere warm houden.

Kook het achtergebleven kookvocht tot de helft in en zeef het kookvocht door een doek (zand!). De crème fraîche toevoegen en de saus opnieuw inlaten koken tot het enigszins aan een lepel blijft hangen

Voeg tenslotte de tomaat, koriander en chilipeper toe en laat opnieuw de saus 2 minuten in koken. Voeg zout en peper toe en proef de saus of deze naar wens is.

Serveren:

Verdeel de mosselen over de diepe, voorverwarmde borden, en schenk de saus er over.

Bestrooi de borden voor het uitserveren met de bieslook.

Serveer er warm brood bij.

Rozijnen in rode port

Laat de rozijnen marinieren in de rode port in een afgesloten pannetje op laag vuur.

Laat de rozijnen vlak voor het opdienen in een zeef uitlekken.

Sechuanpeperolie

Doe de peperkorrels in een bakpan zonder olie en rooster die eventjes. Verpulver de peperkorrels en voeg dit bij de sojaolie. Verwijder vlak voor het opdienen de peperschilfers door de olie door een koffiefilter te laten lopen.

Serveren:

Leg in het midden van het bord een “toefje” kataifi, doe daarop een bolletje foelie-ijs.

Schep een cirkel rodekoolcrème rond de kataifi.

Kruimel de gedroogde kruidkoek over het ijs en over de crème en leg een aantal rozijnen in de crème.

Besprenkel alles met een beetje sechuanpeperolie.

Warme crème van rode kool met kataifi, in port gewelde rozijnen, foelie-ijs en gedroogde kruidkoek

Ingrediënten:

Warme crème

1	st	rode kool
2	st	Granny Smith (zuur)
2	st	Golden Delicious (zoet)
4	st	kaneelstokjes
6	st	jeneverbessen, gekneusd
4	st	laurierbladen
6	el	suiker
250	g	kataifi, in de Turkse winkel ook te koop als kadaiyif, een soort grove, dunne versie van vermicelli
12	pl	kruidkoek, dun gesneden of goede ontbijtkoek

Foelie-ijs:

500	ml	volle melk
250	ml	slagroom
40	g	foelieblad
200	g	suiker
8	st	eierdooiers
1		eiwit van een ei

Rozijnen in rode port:

150	g	rozijnen
200	ml	rode port, zoveel dat de rozijnen onder staan

Sechuanpeperolie:

3	st	peperkorrels
200	ml	sojaolie

Bereiding:

Warme crème

Laat alle ingrediënten twee uur pruttelen en voeg daarna de suiker toe. Eerst proeven voor dat alle suiker er in gaat. Giet af en verwijder alle kruiden. Doe de massa in de blender en maak er een gladde saus van.

Kataifi

Maak de kataifi klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Leg 12 cirkelvormige plakken ter grootte van een servetring op vetvrij papier in de oven en laat 20 minuten garen bij 150 graden.

Droog de dun gesneden plakken kruidkoek op vetvrij papier in de oven gedurende een kwartier bij 150 graden. Dit kan gelijktijdig met de kataifi.

Foelie-ijs

Doe alle ingrediënten, behalve de eierdooiers en het eiwit, in een pan, zet deze op hoog vuur en laat 1x opkomen. Sluit de pan daarna goed af en zet hem een half uur weg.

Voeg daarna de eieren toe en gaar het mengsel au bain-marie. Doe daarna in de ijsmachine.

Tartaar van entrecôte met gepocheerd scharrelei en truffel

Ingrediënten:

600	g	entrecôte
12	st	scharreleitjes, klein
5	st	kleine augurken, ingelegd
200	ml	witte kookazijn om de eieren te pocheren
5	el	bieslook, fijn gesneden
50	ml	olijfolie
1	el	balsamicoazijn
4	el	truffel, fijn gehakt
24	plakjes	truffel
100	g	gemengde sla zout en peper

Bereiding:

Het vlees in dunne plakjes snijden en deze licht bevriezen.

De augurken in blokjes snijden. Een pan met 1000 ml water en 200 ml azijn aan de kook brengen.

Snijd met een scherp mes de licht bevroren entrecote zo fijn mogelijk.

Vervolgens met het mes nog een paar keer door het vlees hakken, zodat er een homogene tartaar ontstaat.

Doe de tartaar in een kom en breng op smaak met: peper, zout, bieslook, augurk, olijfolie en gehakte truffel.

Verdeel de tartaar met behulp van ringen over de 12 borden.

De eitjes voorzichtig breken en in het kokende water laten zaken. De eitjes 4 à 5 min. pocheren.

De sla, zo nodig wassen en de grote bladen scheuren. Maak een dressing van de olijfolie, balsamicoazijn en zout en peper en meng dat door de salade.

Serveren:

Dresseer de sla op de tartaar en leg daar bovenop het eitje.

Schaaf er voorzichtig 2 plakjes truffel op. En plaats er een klein plukje sla op.

Zo nodig kan de resterende sla om de tartaar gedrapeerd worden, maar niet te uitbundig.

Wildzwijnragout met Glühwein met spruitjes en puree

Ingrediënten:

1200	g	stoofvlees van wildzwijn boter, olijfolie
350	g	champignons
5	el	cognac
150	g	spek in dobbelsteentjes
3	st	sjalotten, fijnggehakt
3	el	bloem (volle lepel)
700	ml	Glühwein
400	ml	bouillon van wild
13		jeneverbessen (gebruik theebuiltje of thee-ei) takjes tijm peper en zout
750	g	spruiten
100	g	amandelsnippers boter nootmuskaat zout
750	g	eigenheimers
1	st	ei
300	ml	volle melk zout en peper peterselie, als versiering

Bereiding:

Zet de borden in de warmhoudkast.

Verhit boter en olie in een braadpan en braad het vlees in porties bruin.

Voeg eventueel tussendoor nog een klein scheutje extra olie toe. Blus de laatste portie af met de cognac.

Haal het vlees en de jus uit de pan en bak in dezelfde pan, in een flinke klont boter, de fijnggehakte sjalotten en het spek. Bestoof dat als het lichtbruin wordt met de bloem en laat die even garen op laag vuur – voorkom aanbranden -, de roux moet lichtbruin zijn.

Giet er in scheutjes de Glühwein bij, roer steeds goed, en giet er daarna al roerend de bouillon bij. Laat de saus, die een smerige kleur heeft, even pruttelen en doe er peper en zout bij; voeg tenslotte het vlees er aan toe. Kneus de jeneverbessen en voeg die met de tijm aan de saus toe.

Leg het deksel op de pan en stoof gaar in ca 1 á 1 ½ uur en controleer af en toe hoe gaar het vlees is. Het moet zacht en mals zijn.

Bak voor het opdienen de champignons en bestrooi ze met peper en zout. Doe ze bij de saus en proef of die nog peper en zout behoeft.

Verwijder voor het opdienen de takjes tijm en jeneverbessen.

Spruitjes

Maak de spruitjes schoon en kook ze in ongeveer 10 min beetgaar.

Rooster in een pan met een anti-baklaag bodem zonder boter de amandelsnippers mooi licht bruin.

Giet de spruiten af en maak op smaak met een klontje boter en nootmuskaat en voeg de amandelsnippers er aan toe.

Aardappelen

Kook de aardappelen in ca.20 min gaar en voeg zout toe. Giet de aardappelen af en maak ze fijn met een stamper. Voeg het ei toe en de warme melk toe

Let op het mag niet te dun worden. Maak op smaak met zout en peper en een klontje boter.

Serveren:

Leg op elk bord een schep wildzwijnragout. Plaats daarnaast op een mooie manier de spruitjes en een schepje aardappelpuree (gebruik hiervoor de ijsschep).

Schenk de saus met beleid over de ragout en zet de rest van de saus in kommen op tafel.

Strooi eventueel nog wat amandelsnippers over de spruiten.

Leg op de puree een takje peterselie.