

Chateau La Catie Monbazillac

Het Château La Catie, gelegen in de Bergerac streek, heeft in totaal 12 ha. wijngaard, voornamelijk gelegen op een klei-kalk grond. De wijn is gemaakt van Sémillon, Sauvignon en Muscadelle druiven. Na het plukken van de door botrytis aangetaste druiven, die na verschillende passages (ook wel 'triés' genoemd) worden geselecteerd, volgt een zachte persing en een langzame, vergisting.

Karakter:

Een goudgele heldere kleur. In de geur aroma's van, rozijnen, zeer rijp fruit en honing. Een zeer evenwichtige smaak, zonder zwaar te zijn met een lange complexe afdrank. Drinken op 12°C.

Chateau Pichon, Lussac St. Emilion 2000

Chateau Pichon is gelegen in de plaats Lussac. De wijn draagt het predikaat Appellation Lussac Saint-Émilion Controlée. Traditionele rode vinificatie met gemiddeld lange (15 dagen) inweking van de druiven en daarna rijping op gedeeltelijk nieuwe eikenhouten vaten.

Karakter:

Een robijnrode kleur, in de geur rijp rood fruit zoals aardbeien en frambozen. In de smaak zacht, ontwikkeld en vlezig met aroma's van bospaddestoelen. Een lekkere rijpe afdrank met mooie kruidige aroma's van de houtlagering. Drinken op 18°C.

Amaretto

Amaretto is een likeur met een bescheiden smaak van amandelen. Dit ondanks dat het mede gemaakt wordt van abrikozenpitten.

De Périgord

Ingeklemd tussen het Centraal massief en het gebied rond Bordeaux als een uitloper van het gebied dat wij Nederlanders als de vakantiestreek de Dordogne kennen ligt de Périgord, een streek waar de gastronomie tot grote hoogte steeg.

De Périgord brengt de edele zwarte truffel voort en in heel Frankrijk wordt onder een gerecht a la périgourdine een met truffels en meestal ook met foie gras bereid gerecht verstaan. In deze mooie streek zijn ook veel met walnoten gewerkt en wordt knoflook aan veel gerechten toegevoegd. Traditioneel wordt hier veel in ganzenvet gekookt. De eenden en ganzenspecialiteiten, zoals de confit d'oie en de confit de canard doen je fijnproevers hart sneller slaan. Deze streek brengt ook grote hoeveelheden paddestoelen voort. Al naar gelang het seizoen zijn cantharellen, eekhoortjesbrood, morilles vers, in glazen potten of gedroogd te verkrijgen. De culinaire tradities van de Périgord hebben bijgedragen aan de Gastronomie van Frankrijk. De liefhebber van een goede keuken kan om deze tradities niet heen.

Tip voor de Foie gras

Vraag bij de poelier zo vers mogelijke ganzenlever. Verse ganzenlever blijft vast tijdens het bakken, oudere ganzenlever gaat uitlopen en wordt nooit knapperig. In de receptuur staat dat de ganzenlever gebakken wordt in een pan met antiaanbaklaag zonder vet. De top koks hebben hier verschillende meningen over. Probeer daarom eerst een plakje zoals beschreven. Werkt dat niet tot volle tevredenheid, doe dan wat zonnebloemolie in de koekenpan met antiaanbaklaag en laat die heet worden. Strooi peper en zout over de plakjes en haal pas vlak voor het bakken de plakken lever door de bloem. Dan heel kort aan elke kant bakken zodat ze een knapperig korstje krijgen en uitlaten lekken op keukenpapier.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

**Menu voor de maand oktober 2004
(12 personen)**

La soupe d'or

Foie gras poêlé au caramel de monbazillac

Eventail de magrets de canard, croustillant de champignons au monbazillac et des pommes de terre sarladaises

Gâteau et glace de noix

Wijnadvies: Voorgerecht : Chateau La Catie Monbazillac
Hoofdgerecht : Chateau Pichon, Lussac St. Emilion 2000
Dessert : Excellent Amaretto

La soupe d'or (12 personen)
(pompensoep)

Ingrediënten :

1200 g pompoen met oranjevruchtvlies
200 g witte rijst
500 ml kippenbouillon
4 el boter
500 ml melk
12 el slagroom (licht geslagen)

peper, zout en suiker

Bereiding:

Verwijder schil, pitten en draden van de pompoen. Snijd het vruchtvlies in blokjes
Leg afwisselend in stoofpan laagjes van pompoenblokjes en rijst op smaak gebracht met zout en suiker.

Bedek het geheel met de bouillon en kook het op een laag vuur gaar (ca 20 min).

Let op wees voorzichtig met de hoeveelheid bouillon. De pompoen bakt snel aan, maar mag ook niet te veel vocht.

Giet de inhoud van de pan door een vergiet en pureer de pompoenmassa.

Smelt de boter in een ruime pan op een niet te hoog vuur en voeg de pompoenmassa toe met de melk,. Meng alles zorgvuldig en breng de soep tegen de kook aan en laat haar ca 5 min op een laag vuur goed doorwarmen, zodat een romige soep ontstaat

Verdeel de soep over de voorverwarmde soepkommen en voeg de licht opgeslagen room toe aan iedere soepkom.

Vulling:

Roer de honing door de slagroom. Verwarm suiker en water in een pan met dikke bodem en roer tot de suiker is opgelost. Kook de suikerstroop zonder te roeren tot het een lichte caramellekleur heeft. Neem direkt van het vuur en voeg snel het roommengsel toe. Meng alles goed en laat daarna het mengsel zonder roeren koken tot het vrij dik is geworden. Voeg dan de heel grof gehakte noten toe en smeer het mengsel over de bodem uit . Het geheel wordt nu hard, dus snel werken is geboden. Bak de taart in 10 – 15 minuten af in de oven

Glazuur

Chocolade au bain marie smelten en over de taart uitgieten. De walnoten er opdrukken en de taart laten afkoelen.

Glace de noix (notenijs)

Ingrediënten:

100 g walnoten
150 ml melk
4 eierdooiers
300 g suiker
125 ml water
1 vanillestokje
150 g slagroom, stijfgeklopt
1 pak kletsoppen
1 bs muntblaadjes
1 bakje rode bessen

Bereiding:

Kook het water met een vanillestokje en voeg de suiker toe en laat afkoelen.
Hak de walnoten fijn (eventueel met gebruik van de keukenmachine)
Doe 75 g van de gehakte noten in een kom. Kook de melk. Giet de hete melk erover en laat een ½ uur trekken. Klop dan de eierdooiers met de afgekoelde suikerstroop erdoor. Verhit op een laag vuur (blijf voortdurend roeren) tot de massa dik wordt. Koud kloppen in het ijswater. Schep de slagroom erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine. Voeg als het ijs bijna klaar is pas de laatste 25 g gehakte walnoten toe.

Opmaak:

Verdeel de taart in 12 punten. Leg op elk bord een punt. Leg hier schuin onder een kletskop en leg daarop een bolletje notenijs. Versier eventueel met een takje rode bessen en een muntblaadje.

Gâteaux de noix (12 personen)
(notentaart)

Ingrediënten :

voor het deeg:

200 g bloem
75 g witte basterdsuiker
9 g vanillesuiker (of 1 zakje)
125 g boter
3 eidooiers
zout
½ tot 1 tl water, indien nodig
steunvulling (oude peulvruchten, rijst of iets dergelijks)
bakpapier en aluminiumfolie

voor de vulling:

1 el honing
175 ml slagroom
150 g suiker
180 g walnoten
100 ml water

voor het glazuur:

225 g bittere chocolade
16 halve walnoten

vlaaivorm van 27 cm doorsnede

Bereiding:

Taartbodem:

Verwarm de oven voor op 190 C°.

Meng bloem, basterd-, vanillesuiker en zout. Voeg boter en eidooiers toe en kneed het tot een soepel deeg (eventueel nog wat water toevoegen).

Rol het deeg uit tot een lap van 3 mm dikte en bekleed de ingevette vlaaivorm ermee. Het deeg afdekken met bakpapier en de steunvulling in de vorm strooien.

Alles afdekken met aluminiumfolie en 20 min. voorbakken.

Verwijder de steunvulling en bewaar voor de volgende kookbrigade.

Foie gras poêlé au caramel de monbazillac (12 personen)
(verse lever met monbazillacsaus)

600 g verse lever (eend of gans) (50 -75 g per persoon)
6 appels golden delicious
200 g boter
36 cherry tomaten (ca 500 g)
300 ml monbazillac wijn
150 ml gevogeltefond
verse kervel
zout en peper

Bereiding:

Appels:

Schil de appels en snij ze in plakken. Verwijder het klokhuis en alle pitten. Bak ze in de boter tot ze hazelnootbruin zijn. Bewaar op een bord.

Caramel au monbazillac:

Kook de monbazillac wijn tot minimaal de helft in. Voeg gevogeltefond toe en laat opnieuw tot de helft inkoken tot het wat stroperig wordt. Voeg zout en peper toe en zet apart.

Lever:

Snij de lever in 12 plakken van ca 1 ½ cm dik. Dompel het mes tussen het snijden van iedere plak in heet water. Gebruik om de plakken te bakken een koekenpan met anti baklaag of dikke bodem. Laat de pan vrij heet worden en leg er de plakken lever zonder boter of vet in en bak ze aan beide zijden goudbruin. Reken ca ½ tot 1 minuut per kant. Tot slot met zout en peper bestrooien.

Leg de plakken lever op keukenpapier om uit te lekken

Let op: het bakken is een secuur werkje. Te heet betekent dat de lever wegsmelt.

Zorg dat de borden al opgemaakt zijn, zodat alleen de lever nog moet worden toegevoegd en het gerecht direct kan worden uitgeserveerd.

Opmaak:

Verwarm nu snel het appelmengsel

Schik de appels in waaivorm op het voorverwarmde bord met de cherry tomaten en enkele takjes kervel.

Plaats de plak lever in het midden en besprenkel met de monbazillac caramel.(1 el per bord)

Serveer direct.

Eventail de magrets de canard, croustillant de champignons au monbazillac (Waaier van eendenborst met paddestoelen)

(12 personen)

6	magret de canard (eendenborst)
12 plakken	filodeeg
1200 g	verse bospaddestoelen. (bij voorkeur een mengsel van eekhoortjes brood en morilles).
200 g	boter
400 ml	monbazillac wijn
250 ml	gevogeltefond
120 g	sjalotjes
zout peper	

Bereiding:

Bakje voor de paddestoelen;

Verwarm de oven op 190 C°. Leg elke plak filodeeg in een “bakje”(ramequin) en laat de plak over de rand vallen. Plaats ze ca 2 min in de oven totdat ze net gekleurd zijn en de vorm van het bakje hebben aangenomen. Haal ze uit de oven en zet ze apart.

Paddestoelen mengsel:

Maak de paddestoelen voorzichtig schoon . Bak ze in ca 50 g boter en laat daarna in een zeef uitlekken. Bewaar het kookvocht.
Maak de sjalotjes schoon en zet ze apart.

Saus:

Kook de monbazillac in tot de helft. Voeg het gevogeltefond toe en laat opnieuw inkoken tot de helft voeg het paddestoelenvocht toe en laat inkoken tot de saus stroperig wordt en aan de lepel blijft hangen. Monteer af met ca 100 g boter.

Magret de canard

De eendenborst aan de velkant in ruitvorm insnijden en aan beide zijden met zout en peper bestrooien. Bak eerst de velkant op een middelhoog vuur (gebruik geen boter) tot het knapperig is in ca 5/6min, vervolgens de andere kant ca 3 min op een laag vuur. Druk tijdens het bakken de eendenborst aan. Haal ze van het vuur en laat ze rusten op een rooster gedurende enkele minuten.

Vulling voor het bakje:

Bak de sjalotjes in ca 30 g boter tot dat ze zacht zijn, voeg paddestoelen toe en bak dan nog ca 1 min op hoog vuur. breng op smaak. met zout en peper.

Opmaak:

Vul de deegbakjes met het paddestoelenmengsel. Plaats de bakjes aan de bovenkant van het voorverwarme bord.

Snij de eendenborst in plakken en leg ze als een waaier eronder, garneer met de saus en leg er een paar aardappelplakjes bij.

Les pommes de terre sarlardaises (aardappelen uit Sarlat)

Ingrediënten

600 g	aardappelen (vastkokend)
80 g	ganzenvet
	grof zeezout
	zout en peper
3 tn	verse knoflook

Was de aardappelen zorgvuldig en kook ze in de schil in een pan waarbij ze net onder water staan. Zout toevoegen en in ca 10 minuten gaar koken (niet te gaar)
Laat ze nu even uitlekken en uitdampen in een vergiet.
Snij de uitgedampte aardappels in plakjes van ca ½ cm
Verhit in 1 of 2 koekenpannen de helft van het vet. Leg de aardappelschijfjes naast elkaar in de pan en bak ze op middelhoog vuur in ca 10 min aan een zijde goudbruin. Strooi er nu zeezout peper en verse knoflook over. Tot slot de plakjes één voor één keren en in de rest van het vet in de volgende 5 minuten krokant bakken