

Touraine Sauvignon (Loire) Marcel Martin La Sablette 2003

Een aangename droge witte wijn met een geurend bouquet en het typische Sauvignon karakter in de smaak. Koel serveren op 10-12 °C

Gewürztraminer (Elzas)

Een stevige wijn met een duidelijke kruidigheid in geur en smaak waarin ook de geconcentreerde bijna tropisch aandoende fruittonen naar voren komen.

Gekoeld serveren op 10-12 °C

Brouilly A.C. Cellier des Samsons

Een helder rode kleur, veel fruit in de geur met wat aardse, kruidige tonen. De smaak is zeer gestructureerd met soepele tannines en een lekkere afdronk. Gekoeld serveren op ca. 12 °C

Kriek lambic

Wat is Lambic?

Lambic is de eerste bierstijl welke ongeveer 30.000 jaar geleden uitgevonden werd. Het bier is spontaan gegist. Dat wil zeggen dat de brouwer geen gist toegevoegd heeft om de suikers om te zetten in alcohol. Door z.g.n. wilde gisten, welke overal in de lucht rond zweeft, wordt het sopje van gekookte graan (de wort) geïnfecteerd, terwijl dit bloot gesteld wordt aan de open lucht (gedurende 24 uur). De wilde gisten en bacteriën vechten onder elkaar een stevig robbertje uit om de suikers, die zij omzetten in alcohol en CO². In dit Kriek Lambic bier ben je eerst getroffen door de perfecte balans tussen enerzijds de zuurigheid van de originele Lambic en anderzijds de zoetigheid van het fruit, kersen in dit geval. Zoals het hoort, is de smaak en het aroma van de kersen duidelijk aanwezig maar zijn ze niet te dominant. Alcohol percentage max. 5 %



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand oktober 2005 (12 personen)

Tarte flambée nature et nordique

*

Truite saumonée au Gewürztraminer

*

Pintade sur choucroute et poivron

*

Tarte aux prunes et Tôt-fait

Wijn:

Tarte flambée : Touraine Sauvignon (Loire) Marcel Martin La Sablette 2003

Truite saumonée : Gewürztraminer (Elzas)

Pintade sur choucroute : Brouilly A.C. Cellier des Samsons

Tarte aux prunes : Kriek lambic

Tarte flambée nature et nordique

Ingrediënten:

1	pak	mix voor Pizzabodem
250	ml	koud water
2	el	olijfolie

Vulling flambée nature:

2	stuks	uien
100	g	gerookte spekreepjes
100	g	crème fraîche
100	g	kwark
1	stuks	ei
2	tl	bloem
1	tl	zout
1	el	olie

Vulling flambée nordique

150	g	gerookte zalmsnippers
100	g	crème fraîche
100	g	kwark
1	stuks	ei
2	tl	bloem
1	tl	zout
1	el	olie
4	takjes	dille

Garnering:

1	bakje	ruccola
---	-------	---------

Bereiding:

Taartbodem:

Bereid zoals aangegeven op het pak. Rol het deeg uit tot een lap van 3 mm dik, het deeg moet heel dun zijn en leg de lap in de 2, met olie bestreken, springvormen. Vouw de rand van het deeg dubbel tot een randje. Verwarm de oven voor op 220 °C

Vulling flambée nature

Snipper de uien en snijdt het spek in blokjes .

Maak een romig mengsel van de kwark, crème fraîche, ei, bloem , zout en olie. Breng op smaak met zout en peper. Schep dit mengsel op de ene taartbodem en strijk het glad met een spatel. Verdeel de uisnippers en de spekblokjes erover.

Vulling flambée nordique

Maak een romig mengsel van de kwark en crème fraîche, ei, bloem, zout en olie. Breng op smaak met zout en peper. Schep dit mengsel over de andere taartbodem en strijk het glad met een spatel. Verdeel de dille en zalmsnippers erover.

Bak de taarten 20 min in de voorverwarmde oven.

Serveren:

Snij de 2 warme taarten elk in 12 puntjes en serveer er 2 per persoon. Garneer met een beetje ruccola.

De Elzas

De Elzas ligt ten westen van de Rijn, die de grens met Duistland vormt, en telt twee departementen: Bas-Rhin en Haut-Rhin, welke laatste tot Zwitserland doorloopt. In het westen verheft zich de oostkant van het Vogezengebergte met zijn beroemde wijngaarden op de uitlopers. Het middendeel ligt als een vruchtbare vlakke langs de Rijn

De Elzasser keuken is gebaseerd op een sterk boerentraditie, die verrijkt is met invloeden uit het Joodse Oost Europa en het naburige Duistland.

Altijd wordt er wijn of bier gedronken bij de gerechten, die degelijk en royaal zijn als de Elzassers zelf. Deze traditie van hartelijkheid is duidelijk te zien aan het gerecht dat symbool staat voor de streek: zuurkool, die men op alle mogelijke manieren opdient (met worst, gevogelte, wild, vis, groenten, specerijen en kruiden). Het geheim van de zuurkool is natuurlijk de kool, die men in het vat zet met grof zout en jeneverbessen. De koningsgroente van de Elzas, de kool (witte kool, rodekool of koolraap) komt in evenveel variaties op tafel als aardappelen-apart opgediend (quenelles, flensjes, Knepfles, floutes) of in combinatie met ander lekkers zoals in de beroemde Baekenofe.

Onvermijdelijk zijn ook de uien, die onder andere de ziwelküche (uientaart) sieren.

En wie zuurkool zegt, zegt worst. De Elzas telt bijna tweehonderd specialiteiten op het gebied van vlees en vleeswaren: worsten (de beroemde knakworst), smeerworst (Mettwurst), spek, varkensfilet en een enorme hoeveelheid gerookte producten.

Specerijen en kruiden leveren hun eigen bijdrage aan dit assortiment: komijn, mierikswortel, jeneverbes en mosterd (de enige soort die van witte zaden wordt gemaakt).

De foie gras uit Straatsburg, die wedijvert met die uit Zuidwest Frankrijk, heeft een hoge graad van verfijning. En gans, of het nu om de lever of om het vlees gaat, is bij feestelijke maaltijden altijd van de partij.

Wild is er in overvloed en bovendien van hoge kwaliteit: het wordt met kool of rode vruchten gegeten. Riviervis is in deze streek heel geliefd in pakketjes (zeelt, brasem en aal) gevuld en geroosterd (karper) of au bleu (forel). Gewoonlijk geeft de Elzasser keuken bij deze gerechten een zelfgemaakte pastei of een deeggerecht als de typische Spätzels.

Vruchten ten slotte (appels, pruimen, kersen) worden vers, gedroogd of gekonfijt, als zodanig of als jam in talloze nagerechten verwerkt.

Ze zijn ook de basis voor likeuren en eaux de vie (mirabelle, kirsch, wiliamine etc).

Bron: LAROUSSE Gastronomie

Truite saumonée au Gewürztraminer

Ingrediënten:

6 stuks zalmforellen (300 g)
50 g boter

Saus :

200 ml Gewürztraminer
100 ml witte kookwijn
350 ml visfond
300 ml room
80 g koude boter
zout en vergemalen peper

Garnering:

2 stuks rode biet
2 stuks winterwortel
3 stuks meiknolletjes
zout

Bereiding:

Saus:

Doe de Gewürztraminer, de witte kookwijn en de visfond in een pan. Breng dit aan de kook en kook het tot een licht stroperige massa.

Voeg de room toe en kook het mengsel opnieuw in tot een lichtgebonden saus. Klop de in klontjes gesneden boter door de saus en breng deze op smaak met zout en peper.

Houd de saus warm.

Garnituur:

Maak van elke groente met een kleine pommes parisiennes ca 36 balletjes.

Blancheer deze groenteballetjes beetgaar in gezouten kokend water. Giet het vocht weg en houd de groenteballetjes warm.

Zalmforel

Snij de filets van de zalmforellen met een scherp fileermes. Snij van de kop naar de staart. Verwijder het vel en de achtergebleven graten.

Beboter een ovenschaal die onder de salamandergril past. Leg hierin de 12 filets naast elkaar en bestrooi deze met zout en peper. Giet de warme saus erover en zet de schaal onder de hete salamandergril.

Gratineer het geheel ca 3 tot 4 min tot de filets net gaar zijn. Neem de filets met de aanhangende saus uit de schaal en leg deze op de voorverwarmde borden. Verdeel het restant van de saus over de filets.

Serveren:

Garneer de borden met de warme groenteballetjes

Pintade sur choucroute et poivron

Ingrediënten:

12 stuks parelhoenfilet (of minder afhankelijk van de grootte) evt. kipfilet
250 g boter

Aardappelkoekjes en bloedworst

400 g zwarte bloedworst
300 g aardappelen, gekookt
1 bosje lente uitjes
1 stuks rode paprika
25 g boter
1 stuks ei
peper, zout, paprikapoeder

Zuurkool:

1200 g zuurkool
1 stuks rode paprika
1 stuks ui
3 tn knoflook
400 ml Elzasser Riesling
100 g ganzenvet
15 g paprikapoeder
5 stuks jeneverbessen
2 laurierblaadjes
zout en peper

Bereiding:

Zuurkool:

De zuurkool goed wassen en droogknijpen. Stoof de gesnipperde ui en de fijngehakte knoflook in 75 g ganzenvet. Voeg de zuurkool, jeneverbessen en laurier toe als ui en knoflook mooi gekleurd zijn. Giet de Riesling erbij en laat ca 20 min op laag vuur stoven. Bak ondertussen de in blokjes gesneden paprika in 25 g ganzenvet. Voeg paprikapoeder toe en meng op laag vuur. Houd warm.

Parelhoen:

Bestrooi de filets met zout en peper. Verhit in 2 wijde braadpannen de boter en bak de filets aan beide zijden in ca 8 minuten mooi bruin.

Bloedworst en aardappelkoekjes

Pocheer de bloedworst 15 min in water dat net niet kookt en houd apart.

Maak de lente uitjes schoon en snijd ze in ringetjes. Maak de paprika schoon en snijd deze in miniblokjes. Klop het ei in een kom los en rasp de aardappelen erboven. Schep de aardappel rasp, paprika ui en ei door elkaar. Naar smaak zout en paprikapoeder erbij. Verhit de boter in een koekenpan en verdeel het mengsel zodanig dat er 24 kleine koekjes van gemaakt kunnen worden. Druk een beetje aan met de bolle kant van een lepel en bak het koekje aan beide zijden bruin

Serveren:

Doe de paprikablokjes bij de gare zuurkool. Leg in het midden van het voorverwarmde bord de parelhoen op een zuurkoolbedje. Garneer met 2 aardappelkoekjes met daarop een stukje bloedworst.

Tarte aux prunes et Tôt-fait

Ingrediënten:

Pruimentaart

250 g bloem + wat bloem voor het werkvlak
125 g boter
1 stuks eidooier
1 tl suiker
zout
500 g Pruimen (b.v. Reine Claude)
75 g suiker
1 el tarwegriesmeel

Tôt-fait

6 stuks eieren

1 stuks citroen
4 stuks eiwit
200 g suiker
200 g bloem
100 ml melk
160 g boter
zout

Garnering:

36 stuks muntblaadjes

Bereiding:

Pruimentaart

Zeef de bloem boven het werkvlak. Druk in het midden een kuiltje. Doe hier de boter, de suiker, de eidooier en een snufje zout in. Besprenkel met 2 el water. Kneed de ingrediënten goed door elkaar. Voeg zonodig nog wat water toe, zodat het deeg soepel maar niet zacht wordt. Vorm een bal van het deeg en laat het ca 20 min rusten op een koele plaats.

Was intussen de pruimen, dep ze droog en ontpit ze.

Verwarm de oven voor op 230 °C.

Bestuif het werkvlak met bloem en rol het deeg uit. Beboter een springvorm van 26 cm doorsnee.

Leg het deeg erin en prik er met een vork gaatjes in.

Verdeel de vruchtjes over het deeg en bestrooi ze met poedersuiker.

Zet de taart midden in de oven en bak hem 15 min. Schakel de oven terug naar 200 °C. en bak de taart in ca 15 min gaar.

N.B.. Indien de vruchtjes erg sappig zijn, bestuif dan de deegbodem voordat de vruchten er op worden gelegd met 1 eetlepel tarwegriesmeel. Dit absorbeert het lekkende vruchtensap.

Tôt-fait

Klop de eieren, de suiker, een snufje zout, de melk en een theelepel geraspte citroen door elkaar tot tot een homogene massa. Roer de bloem er door. Klop de eiwitten stijf en meng dit samen met de zacht geworden boter door het mengsel. Doe de massa in een beboterde savarinvorm en bak hem ca 30 min op 230 °C. Controleer na 20 minuten en evt daarna om de 5 minuten, door er met een mes in te prikken of de Tôt-fait gaar is. Als ze gaar is, de oven uitzetten de oven deur op een kier zetten. Na 5 minuten kan de Tôt-fait dan uit de oven gehaald worden. (Dit om inzakken te voorkomen).

(Savarinvorm is een ringvormige vorm)

Serveren:

Verdeel de taart in 12 punten. Leg op elk bord een punt en daarnaast een stukje tôt-fait. Garneer met wat muntblaadjes.