

## WIJNEN OKTOBER 2011

### Las Perdices Tarrantes

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!

### La Scolca Gavi

Lichte stro kleur. In de geur citrusfruit met op de achtergrond wat bloemen aroma's. De smaak is goed in balans, waarbij vooral de grote mate mineraliteit op valt. De afdronk is lang met een plezierig en karakteristiek "bittertje". De Chablis van Italië.

SERVEREN: Gekoeld op ongeveer 8 tot 10 graden. Uitstekend aperitief en past goed bij Sushi, oesters, gegrilde visgerechten en blauwader kazen.

### Chateau du vieux parc

Hechte kleur. Donker kersenrood. In de neus open en rijp, puur zwart fruit, wat specerijen, licht florale toets, invloed van syrah. In de smaak wederom mooi fruit, pikante kruidigheid en wat laurier. Zachte tannines zorgen voor de nodige grip. Heel kenmerkende wijn voor de appellation.

### Martin verastegui Pedro Ximenez

De wijn heeft een krachtige neus van clementines en dadels met een onderton die doet denken aan boomhars. Deze combinatie maakt de neus zeer aantrekkelijk en geeft het bijzondere karakter van de wijn mooi werer.

De caramel goude kleur van de iets wat stroperige wijn is prachtig. De neus komt terug in de dronk welke vol is van kruidig vers fruit. De afdronk doet denken aan de ouderwetse stroopsoldaatjes. De wijn is eer toegankelijk en straalt exclusiviteit uit op alle fronten.



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

### Menu voor de maand oktober 2011 (12 personen)

#### Pompoenkerriesoep en pompoentaart

\*

#### Aardappelsalade met coquilles en pata negra

\*

#### Provençalse ossenhaas met haricots verts, tomaat, ui en rösti met cantharellen

\*

#### Vijgenpuddinkje met port

**Wijn: Pompoen  
Salade  
Ossenhaas  
Vijgenpudding**

**Las Perdices Tarrantes  
La Scolca Gavi  
Chateau du vieux parc  
Martin verastegui Pedro Ximenez**

## Pompoenkerriesoep en pompoentaart

### Ingrediënten

#### Pompoenkerriesoep

1000	g	pompoen in stukken
2	tenen	knoflook
3	st	sjalotten
1	dessertlepel	kerrie (voorzichtig)
1	st	verse gember 7 cm in stukken
800	ml	kippenbouillon
2	stengels	citroengras
300	ml	kokosmelk peper zout boter
250	g	kleine garnalen
1	st	rode chilipeper, in heel fijne ringetjes,
3	takjes	verse koriander, fijn gesneden.

#### Pompoentaart

##### Zanddeeg

150	g	koude boter
280	g	bloem
1	st	ei ijswater om te binden

##### Vulling

500	g	pompoen in stukjes
20	st	verse salieblaadjes
5	el	olijfolie zout peper
150	g	oude boerenkaas, geraspt
3	st	eieren
200	ml	slagroom.
25	g	boter
50	g	gehakte pistachenoten
50	g	amandelschaafsel

1 st taartvorm (bekleed met zanddeeg en blind gebakken)

### Bereiding:

#### Pompoenkerriesoep

Knoflook en sjalot 5 min smoren in de boter. Kerrie toevoegen en ca. 3 min. roerbakken  
Pompoen, gember, citroengras en bouillon toevoegen en ca. 30 min. zachtjes laten koken.  
Verwijder citroengras en gember. Pureer de rest. Voeg kokosmelk toe en breng op smaak.

## Vijgenpuddinkje en port

### Ingrediënten:

12	st	verse vijgen
300	ml	port
1000	ml	slagroom
1	st	vanille stokje
300	g	suiker
4	st	eierdooiers, losgeklopt
6	blaadjes	gelatine, geweekt in koud water 12 timbaaltjes of kopjes vershoudfolie

### Garnering

bloemetje of takjes munt

### Bereiding:

Breng de vijgen met de port aan de kook en zet het vuur uit.

Snijdt het vanille stokje open en schraap het merg eruit.

Breng de slagroom met vanillemerg en suiker langzaam aan de kook.

Schenk een paar eetlepels warme room bij de eierdooiers, roer goed en schenk terug in de pan. Laat al roerend op laag vuur binden. (niet koken!)

Roer van het vuur de gelatine erdoor en laat 15 min. afkoelen.

Bekleed de kopjes met de folie. Snijdt de vijgen (vertikaal) in 3 plakken en bekleed de kopjes met de vijg, zaadkant naar buiten. Vul de kopjes met de pudding en laat opstijven in de koeling.

Laat ondertussen de port inkoken tot een stroperig sausje.

### Serveren:

Op een klein bord en druppel er wat portstroop omheen.

Garneer eventueel met een bloemetje of een takje munt.

**Rösti met cantharellen**

Droog de geraspte aardappelen met een theedoek

Fruit de uien samen met de cantharellen ca. 10 min.

Laat ze uitlekken op keukenpapier. Schep de aardappelen, het cantharellenmengsel en 2 el bloem door elkaar en breng dit op smaak.

Vorm er kleine koekjes van en bak de rösti goudbruin in een koekenpan

**Haricots verts met tomaat en ui**

Maak bonen schoon en kook ze beetgaar

Snijd de uien in dunne halve ringen en bak ze ca. 5 min. in de olie.

Voeg tomaten en tijm toe en bak dit 5 min. mee.

Roer de uitgelekte bonen erdoor, verwarm alles.

**Serveren:**

Leg een plak vlees op een voorverwarmd bord. Schep er wat uimengsel op en dan een tweede plak vlees weer wat uimengsel en garneren met een olijf en een takje tijm.

Rondom dit torentje verdeelt men wat rösti koekjes en haricots verts en versier het bord met de rest van de kruiden.

**Pompoentaart****Bereiding:****Zanddeeg**

Doe de boter en de bloem in de keukenmachine en meng tot de massa kruimelig wordt.

Klop het ei een beetje los en voeg het toe terwijl de keukenmachine draait.

Voeg een beetje koud water toe als het mengsel te droog lijkt.

Meng tot je een bal krijgt. Wikkel deze in huishoudfolie en leg hem 30 min. in de koelkast.

Bekleed een ingevette ronde taartvorm van ca. 23 cm. doorsnee met het zanddeeg.

Prik er met een vork enkele gaatjes in.

Leg er een stuk bakpapier op en vul de vorm met droge bonen.

Bak het deeg 15 a 20 min. blind in een op 200 C° voorverwarmde oven.

Verwijder de bonen en bak het deeg nog 5 min. zodat de bodem echt goed gaar is.

**Vulling**

Verwarm de oven voor op 200 C°.

Maak eerst de vulling. Leg de pompoen met 10 salieblaadjes in een braadslee, besprenkel het geheel met olijfolie en bestrooi met peper en zout.

Zet de braadslee 30 à 40 min. in de oven, tot de pompoen gaar en goudbruin is.

Zet de oven dan op 180 C°.

Bak de pistachenoten en het amandelschaafsel goudbruin in een koekenpan met boter

Strooi de geraspte kaas over de bodem van het taartdeeg en leg de uitgelekte stukken geroosterde pompoen er op .

Leg de resterende salie en de noten op de pompoen.

Kluts de eieren samen met de room en voeg peper en zout toe.

Schenk dit mengsel over de taartvulling en bak de taart 30 min. op 180 C° tot de vulling stevig aanvoelt.

Laat even rusten en snijd de taart in 12 puntjes.

**Serveren:**

Serveer de soep in een hoog wijnglas. Garneer met een ringetje chilipeper wat koriander en de garnalen en leg een puntje pompoentaart er naast

## Aardappelsalade met coquilles en patra negra

### Ingrediënten:

12 plakjes pata negra

### Aardappelsalade

600 g roseval aardappeltjes

150 ml kalfsbouillon

15 g kummel (komijn)

150 g mayonaise  
zout en peper

### Gembercrème

4 bolletjes gember (op siroop)

30 ml gembersiroop

30 ml room

30 ml crème fraîche

100 g mayonaise

### Korianderolie

60 g koriander (vers)

60 ml olijfolie

### Coquilles

12 st coquilles (groot)

### Garnering

150 g mix van verse slasoorten

### Vinaigrette

peper, zout, olie, azijn, gembersiroop, mosterd

### Bereiding:

#### Aardappelsalade

Schil de aardappelen en snijd ze in brunoise (5 mm.). Kook ze kort in gezouten water.

Laat de kalfsbouillon samen met de kummel op en zacht vuurtje inkoken tot de helft en laat afkoelen. Meng de bouillon met 150 gram mayonaise en kruid met peper en zout en schep door de aardappelen.

#### Gembercrème

Mix de gember, samen met de gembersiroop, 100 gram mayonaise, 30 ml room en 30 ml crème fraîche in de blender.

#### Korianderolie

Blancheer de koriander en spoel af met koud water.

Mix de koriander in de blender met de olijfolie en kruid met peper en zout.

#### Coquilles

Peper en zout de coquilles en bak ze kort aan beide zijden in een hete pan met wat olie.

Temper het vuur en laat ze gedurende een paar minuten garen (doorslaan). Neem ze uit de pan en snijd ze doormidden in 2 gelijke rondjes.

#### Vinaigrette

Meng de ingrediënten tot een smakelijke vinaigrette

### Serveren:

Lepel de aardappelsalade in een rondje en leg hier de 2 helften van de coquille op.

Schik als een bloem, boven op de coquille een plakje Patra Negra en hier boven op een plukje sla. Maak het toefje sla af met enige druppels vinaigrette

Druppel tot slot de korianderolie en de gembercrème rond de coquille.

## Provençaalse ossenhaas, röstie met cantharellen en haricots verts met tomaat en ui

### Ingrediënten:

#### Verse herbes de provence

1 ½ tl gedroogde lavendel

2 tl gehakte verse rozemarijn

2 tl verse tijmblaadjes

2 tl verse marjolein

#### Ossenhaas

1200 g ossenhaas vers

6 st uien, gehalveerd en in plakken gesneden

3 tn knoflook fijngesneden

3 st rode paprika's, gegrild, ontveld en in repen gesneden

48 st nicoise olijven

12 takjes tijm

olijfolie

zout peper

#### Rösti met cantharellen

800 g aardappelen, geraspt

2 st uien, gesnipperd

200 g cantharellen

boter

bloem

zout peper

#### Haricotsverts met tomaat en ui

500 g haricots verts

2 st uien

18 st kerstomaatjes

1 tl tijmblaadjes

zout peper

olijfolie

### Bereiding:

Doe de lavendel in een vijzel en stamp tot een grof mengsel voeg de rozemarijn tijm en marjolein toe en stamp tot de geuren loskomen.

Fruit de uien en knoflook in de olie goudgeel voeg de gegrilde paprika's, 36 olijven en 3/4 van de kruiden toe, bak nog 3 à 4 min.

Snijd de ossenhaas in 24 mooie regelmatige plakken ca. 1 ½ a 2 cm per stuk

Dep de plakken droog, verhit olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak het vlees rondom snel bruin houd het rose van binnen. Schep eventueel de vleessappen uit de koekenpan door het uienmengsel.

Breng op smaak met peper en zout en houd het vlees indien nodig warm in een lauwe oven ingepakt in aluminiumfolie.