

Wijnen oktober 2013.

Marc Kreydenweiss Krit Pinot Blanc

Herkomst: Frankrijk - Andlau – Noordelijke Elzas

Druivensoort: Pinot blanc

Karakter: Lichtgeel. In de neus rijp fruit (zoals peer), honing, noten en mineralen, doet daardoor denken aan een witte Bourgogne. In de mond rond maar fris genoeg en veel mineralen, zodat de wijn een allround gastronomische begeleider is.

Serveren: Serveer deze wijn op een temperatuur van 7-9 graden als aperitief bij borrelhapjes of bijvoorbeeld bij asperges met boter- of hollandaisesaus.

Algemene info wijnhuis:

Marc Kreydenweiss is al in de jaren '80 begonnen met biologische en biodynamische wijnbouw bij Andlau, in het noorden van de Elzas. Zijn wijnen hebben een duidelijke terroirtoets (veel mineralen) en zijn zeer zuiver en precies.

Cave de Prisse Saint Veran

Land: Frankrijk Regio: Saint-Veran – Bourgogne Druif-type: Chardonnay

Opdienen:

Gekoeld op ongeveer 10 graden, bij diverse visgerechten, charcuterie of als aperitief.

Productomschrijving:

De wijngaarden van Saint-Véran zijn gelegen op de grens van Mâconnais en Beaujolais.

Smaakprofiel: Goud geel van kleur. In de neus een mooie expressie van fruit, zoals peer, citrus, en bloemen. Met de jaren geven deze geuren meer een indruk van gedroogd fruit, hazelnoot en gedroogde bloemen. De smaak is rijk en heeft veel finesse

Domaine Montchovet Haute Cotes de Beaune

Land: Frankrijk, Druif: Chardonnay Streek: Bourgogne

Prachtig aroma, boterig, amandel, vanille. Mooie droge afdrank. Didier Montchovet is de stereotype biodynamische wijnmaker bij uitstek: begin jaren 80, toen alleen zonderlinge mannen met lange haren en geitenwollen sokken, aan biodynamische productie deden. En een tikje alternatief zijn ze nog altijd, maar wat een wijnen!! Maar wat wil je ook: hoge plantdichtheid, oude stokken, en al meer dan 25 jaar volledig 'en biodynamische'! De leeftijd van de wijnstokken is tussen de 10 en 40 jaar. De bodem bestaat uit kalksteen. De dichtheid van de aanplant is 10000 stokken per hectare. Al meer dan 25 jaar (!) biodynamisch onderhoud van de wijngaarden, gecertificeerd door Eco-Cert volgens Demeter

Martin Verastegui PX - Pedro Ximenez Herkomst : Rueda – Noord Spanje
Druivensoort : Pedro Ximenez

Karakter : Deze Vin Doux Naturel is een mooie mix tussen de bekende zoete PX en een oxidatieve, drogende sherry uit Jerez (het sherry gebied). Tonen van druiven, rozijnen, pruimen, noten en amandelen komen zowel in reuk en smaak naar voren en eindigend met een mooi zuurtje.

Serveren : Op 10 gr C. Geweldig inzetbaar als aperitief, maar ook bij diverse voorgerechten zoals Foie gras en ook als dessertwijn met kazen, chocolade e.d.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand oktober 2013 (12 personen)

*

Appel, paling en eendenleverkrullen

*

Kastanje-paddenstoelsoep

*

Anjouduif met tuinbonen in knoflookroom en aardappeltaartje

*

Ananas met witte chocolade-ijs

Wijn:

Appel, paling :	Kreydenweiss Krit Pinot Blanc
Kastanjesoep :	Cave de Prisse Saint Veran
Anjouduif :	Domaine Montchovet Haute Cotes de Beaune
Ananas ijs	Martin Verastegui Pedro Ximenez

Appel, paling en eendenleverkrullen

Ingrediënten:

3	plakjes	bladerdeeg
1	st	ei
150	ml	bietensap
2	st	gelatineblaadjes
3	st	Elstar appelen
125	g	suiker
1	st	vanillestokje
200	g	gerookte palingfilets
150	g	eendenlever
1	bos	koriander (12 takjes)

Bereiding:

Plaats de eendenlever in de koeling om straks beter te kunnen snijden.

Druk met een steker van 5 cm rondjes uit het bladerdeeg. Leg ze op een ingevette bakplaat en prik ze in met een vork.

Sla 1 ei los en bestrijk het bladerdeeg met het ei. Zout de bladerdeeggrondjes zeer licht met enige korrels zout.

Bak af in een oven van 180 °C gedurende 10 min.

Verwarm het bietensap tot 90 °C en voeg de in koud water geweekte gelatine toe.

Stort het vocht op een platte plaat (15 bij 20 cm) of gebruik een bord, zodat een laagje van een halve centimeter ontstaat.

Laat opstijven in de koeling en steek er vlak voor het opdienen rondjes van 2 cm uit.

Schil de appelen, verwijder het klokhuis en snijd de appel brunoise.

Doe 250 ml water met 125 gram suiker en een opengesneden vanillestokje in een pan en breng aan de kook tot alle suiker is opgelost. Haal het merg uit het vanillestokje en doe dit terug in het suikerstroopje.

Haal de pan van het vuur en voeg de brunoise appeltjes toe. Laat staan en laat afkoelen.

Snijd de palingfilets overdwars in reepjes van 5 cm.

Houdt de dunschiller even in kokend water en schaf dan 2 eendenleverkrullen per persoon.

Serveren:

Neem een groot diep bord en leg onderin 1 bladerdeeggrondje

Schep 1 el appelbrunoise met aanhangend vocht en 3 rondjes bietengelei rondom het bladerdeeggrondje.

Leg op het bladerdeeggrondje 3 stukjes paling en vervolgens 2 krullen eendenlever.

Maak af met een takje koriander

Ananas met witte chocolade-ijs

Ingrediënten:

330	ml	melk
650	ml	room (400+250)
200	g	suiker
8	st	eidooiers
250	g	witte chocolade
1	st	verse rijpe ananas
2	st	vellen filodeeg
20	g	poedersuiker

Bereiding:

Verwarm in een pan de melk, de 400 ml room, de suiker en de witte chocolade tot 80 °C en zorg dat de chocolade is gesmolten.

Klop in een grote kom de eidooiers los en voeg hier beetje bij beetje de warme melk, room, etc. aan toe.

Breng alles terug in de pan en verwarm verder op laag vuur tot maximaal 83 °C zodat de eidooiers de massa kunnen binden.

Laat d.m.v. koud water deze massa snel afkoelen en draai er vervolgens ijs van.

Leg 2 ontdooide vellen filodeeg op een licht ingevette bakplaat en snijd het filodeeg in puntige stukken.

Bespuit het filodeeg licht met bakspray en bestrooi zeer licht met wat korreltjes zout en met de poedersuiker.

Bak dit af in een op 180 °C voorverwarmde oven gedurende 5 tot 6 min.

Snijd de schil boven, onder en rondom van de ananas. Boor de kern uit de ananas en snijd de ananas in plakjes van 5 tot 6 mm dik of gebruik de ananasboor.

Sla de 250 ml room stijf met een klein beetje suiker en doe in een spuitzak

Serveren:

Leg een plak ananas in het midden van het bord. Leg 1 bolletje chocolade-ijs op de ananas en steek hier 1 of 2 puntjes filodeeg in,

Spuut naast de ananas wat toefjes stijf geslagen slagroom.

Kastanje-paddenstoelsoep

Ingrediënten:

500	g	kantanechampignons (400+100 g)
200	g	shi-takes (160 +40 g)
2	el	olijfolie
1	st	rode ui
3	takjes	tijm (zie in dit menu bij Anjouduif)
200	g	gekookte kastanjes
1000	ml	runderbouillon
125	ml	crème fraîche
100	g	pancetta
1	zakje	waterkers
1	st	ciabatta, voorgebakken

Bereiding:

Neem 160 g shi-takes en verwijder de steeltjes. Halveer de Shi-takes evenals 400 g kastanechampignons.

Snijd de rest van de shi-takes en de kastanechampignons in plakjes en zet weg.

Verwarm 2 el olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de fijngesnipperde rode uien. Voeg de gehalveerde paddenstoelen toe en bak deze 4 min mee.

Rits de blaadjes van de tijmtakjes.

Voeg nu de tijmblaadjes en de kastanjes toe plus de 1000 ml bouillon.

Breng aan de kook en laat gedurende 15 min zachtjes koken.

Pureer de soep hierna met een staafmixer, voeg de crème fraîche toe en maak op smaak met peper en zout.

Bak de pancetta in een droge koekenpan in enkele minuten goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier en breek in stukjes.

Doe vervolgens in dezelfde pan 2 el olijfolie en bak hierin de in plakjes gesneden paddenstoelen tot ze hun vocht hebben verloren.

Maak op smaak met peper en zout.

Bak de ciabatta's volgens de gebruiksaanwijzing af in de oven.

Serveren:

Schep de soep in een diep voorverwarmd bord. Verdeel hier de gebakken paddenstoelen, de stukjes pancetta en een toefje waterkers over.

Serveer met een stukje warme ciabatta.

Anjouduif met tuinbonen in knoflookroom

Ingrediënten:

6 st Anjouduif

Jus de pigeon

karkassen
arachideolie
1 blikje tomatenpuree (kleinste blikje)
1 bos tijm (3+6) takjes
3 st laurierblaadjes
2 st foelie
1 st wortel
4 st bleekselderijstengels
300 ml rode port
300 ml rode wijn
gevogeltebouillon

Tuinbonen in knoflookroom

600 g tuinbonen (diepvries)
1000 ml kippenbouillon
3 tn knoflook
tijm (6 takjes)
2 st knoflookbol
3 st ui
2 st tomaten
2 st takjes rozemarijn
500 ml room
3 st takjes bonenkruid
3 st takjes oregano

300 g bundelzwammen

200 g eendenlever

Aardappeltaartje

1000 g kruimige aardappelen
1 st ei
30 g Parmezaanse kaas (geraspt)
2 el olijfolie
100 g plakjes jonge kaas
30 g boter
2 el paneermeel
bakspray
melk

Bereiding:

Snijd pootjes en borstfilets van de duiven.

Jus de pigeon

Braad de karkassen in wat arachideolie aan. Voeg 1 blikje tomatenpuree toe om te ontzuren en voeg 3 takjes tijm, de foelie en de laurierbladeren toe. Vervolgens de grof gesneden wortel, 2 stengels bleekselderij, 1 ui, de rode wijn en de rode port en eventueel wat gevogeltebouillon om de karkassen onder het vocht te zetten.

Breng het geheel aan de kook en laat zachtjes verder koken in een geopende pan zodat het vocht kan verdampen.

Zeef na anderhalf uur deze massa en laat verder inkoken tot 350 ml.

Breng op smaak met peper en zout.

Gekonfijte duivenpootjes

Peper en zout de duivenpootjes en braad ze aan in wat boter in een passende pan, om uitdroging te voorkomen. Voeg nu wat meer boter toe en laat in de oven van 80 °C zolang mogelijk garen.

Tuinbonen in knoflookroom

Haal de buitenste schil van de tuinbonen (z.g. dubbeldoppen) en bewaar de groene boontjes. Zet 1 liter kippenbouillon op het vuur en voeg hier 3 teentjes knoflook, 6 takjes tijm, 2 uien, 2 bleekselderijstengels, 2 tomaten en 2 takjes rozemarijn aan toe.

Laat gedurende 30 min zachtjes koken/trekken.

Zeef deze bouillon en warm hierin de dubbelgedopte tuinboontjes gedurende 1 tot 2 min beetgaar.

Snijd 2 knoflookbollen horizontaal doormidden. Bak zachtjes, in wat boter, de knoflook met de platte zijde naar onderen.

Laat de knoflookbollen daarna nog ongeveer 6 min verder garen in een oven op 180 °C

Druk de knoflook nu door een zeef.

Laat de room met het bonenkruid en de oregano inkoken tot hij lobbij is.

Verwijder nu de oregano en het bonenkruid en voeg de knoflookpuree toe.

Doe vervolgens de gekookte tuinboontjes bij de knoflookroom en verwarm het geheel.

Aardappeltaartjes

Schil de aardappelen en kook ze met zout gaar. Giet ze af en laat nog 10 min nastomen in de pan met het deksel erop.

Pureer de aardappelen en voeg het ei, de Parmezaanse kaas, de 2 el olijfolie, en wat peper toe. Maak er een smeuïg geheel van met wat melk.

Neem een siliconenvorm met ronde uitsparingen van 6 cm en vet die in met de bakspray en vul de vormpjes tot de helft met de aardappelpuree.

Leg nu een rond plakje kaas op de aardappelen en vervolgens verder opvullen met de aardappelpuree.

Doe bovenop wat paneermeel en een klein klontje boter en bak af in een oven op 180 °C gedurende 25 min.

Duivenborstjes en bundelzwammen

Peper en zout de duivenborstjes

Bak in wat boter de duivenborstjes aan en gaar ze tot rosé. Bak in deze boter vervolgens de bundelzwammen en maak op smaak.

Voeg de bundelzwammen bij de jus de pigeon en maak warm.

Snijd de eendenlever in plakken van 1 cm. en peper en zout beide zijden licht.

Bak de eendenlever aan beide zijden heel kort in een zeer hete koekenpan met anti aanbak laag.

Serveren:

Snijd de duivenborstjes in plakjes en leg per persoon 1 duivenborstje en 1 pootje op een groot **voorverwarmd** bord.

Drapeer hier omheen de tuinboontjes in knoflookroom en een stukje aardappeltaart en schep boven op het duivenvlees de jus de pigeon met de bundelzwammen en een stukje gebakken eendenlever.