

Muscat sec Terres Blanches 08.619.31

Droge witte wijn uit de Pays d'Oc – Languedoc-Rousillon, gemaakt van de Muscat druif. Moderne witte vinificatie met inweking van de druivenschil, pneumatische persing met vervolgens een temperatuur gecontroleerde vergisting. Helder gele kleur met een groene tint. Zeer intense, frisse geur met nuances van peer, banaan, citroen en mint. Een eerlijke, ronde en levendige wijn met veel fruit.
Serveren: op ongeveer 8°C

Mezzacorona Vino Novello 08.840.82

Rode primeur wijn uit Italië – Trentino – Alto Adige, gemaakt van de Teroldego en de Lagrein druif. Moderne rode vinificatie met korte inweking van de druivenschil, pneumatische persing met vervolgens een temperatuur gecontroleerde vergisting. Belangrijk is dat de wijn constant met zuurstof wordt ingeblazen zodat de wijn zijn tannine's kwijt raakt en snel op dronk is. De wijn heeft een volle paarse kleur en is stevig van karakter met herkenbare tonen van jong rood fruit en zuurstokken.
Serveren: op ongeveer 16°C

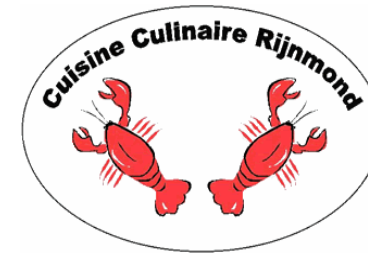
Crozes Hermitage rouge 08.303.74

Rode wijn uit Frankrijk – Crozes Hermitage – Rhône, gemaakt van 100% Syrah druiven. Traditionele rode vinificatie met lange inweking van de druiven. Vervolgens een rijping op gedeeltelijk nieuwe eikenhouten vaten gedurende 6 tot 8 maanden. De wijngaarden zijn gelegen op alluviale silicium grond. Deze wijn heeft een intensrode kleur, paars aan de rand. In de geur zeer krachtig met fruitinvloeden van zwarte bessen en rode bessen. Op de achtergrond een kruidige toets van het hout. De smaak is vlezig met krachtige tannines, en een lange afdronk.
Serveren: op ongeveer 18°C het is aan te raden deze wijn van tevoren te decanteren. Bij wat stevigere vleesgerechten, maar vooral bij wild waarbij zijn stevige karakter goed tot uiting komt.

Decanteren is het overschenken van wijn in een glazen karaf. Dit om het bezinksel van de wijn te scheiden, of om bij jonge wijn lucht bij de wijn te laten komen, zodat de wijn zich opent en zichzelf zachter presenteert.

Limoncino Lazzarone 05.129.22

Een verfrissende citroenlikeur die volgens traditie wordt gemaakt van een aftreksel uit citroenschillen.
Serveren: op ongeveer 4°C



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand januari 2007 (12 personen)

Schiedamse amuses•:

Olijvencake met ham

Komkommerschuitjes met jenevergarnalen

Kaassoetsjes met karwij

*

Gemengde salade met carpaccio, gebakken kippenlevertjes en tomatensaus

*

Wilde ganzenborst met gestoofde sjalotjes, bosuitjes en rijstschijf

*

Citroentaart•

•**Uit: koken met jenever m.m.v. Ank Stegmann**

Wijn:

Schiedamse amuses : Muscat sec Terres Blanches

Salade met carpaccio : Mezzacorona Vino Novello

Wilde ganzenborst : Crozes Hermitage rouge

Citroentaart : Limoncino Lazzarone

Schiedamse amuses:

Olijvcake met ham

Ingrediënten:

250	g	bloem
7	g	bakpoeder
4	st	eieren
125	ml	zonnebloemolie
65	ml	witte kookwijn
65	ml	Schiedamse kruidenbitter
200	g	dikke plak rauwe ham
200	g	ontpitte groene olijven met piment
150	g	geraspte Gruyère

Bereiding:

Verwarm de oven op 175°C.

Klop de vier eieren los.

Voeg de olie, de wijn en de kruidenbitter toe.

Roer de bakpoeder en de bloem er door.

Voeg de in kleine blokjes gesneden ham, de geraspte kaas en de olijven toe.

Doe het geheel in een ingevet en met bloem bestoven cakeblik.

Zet het blik 55 min in de voorverwarmde oven.

Laat de olijvcake minstens 30 min afkoelen vóór het storten. Gebruik geen zout! De ham en olijven zijn al zout genoeg.

Komkommerschuitjes met jenevergarnalen

Ingrediënten:

2	st	komkommers
2	el	jonge graanjenever
350	g	gepelde garnalen
200	ml	crème fraîche
12	st	srietjes bieslook zout, peper

Bereiding:

Was de komkommers en halveer ze overlangs.

Verwijder de zaadjes met een theelepeltje.

Snijd de helften in 12 of 24 gelijke stukken.

Knip de bieslook in stukjes van 3 cm

Vermeng de crème fraîche met de jenever en de garnalen, maar houd een paar garnalen achter voor de garnering.

Breng op smaak met peper en zout en vul de komkommerstukjes met het garnalenmengsel.

Serveren:

Garneer de schuitjes met de achtergehouden garnalen en de srietjes bieslook

Citroentaart

Ingrediënten voor 2 taarten:

200	g	bloem (gezeefd)
		snufje zout
100	g	basterd suiker
150	g	boter
4	st	citroenen
6	st	eieren
300	g	fijne tafelsuiker poedersuiker
2	glaasjes	citroenjenever
1	st	citroen ter garnering
2	st	taartvormen van 20 cm

Bereiding:

Verwarm de oven op 175° C.

Doe de bloem, het zout, de basterdsuiker en de in stukjes gesneden koude boter in een kom. Kneed hier een bal van.

Rol het deeg uit en bekleed hiermee de bodem van een ingevette springvormen Plaats de beklede vorm ca 30 min in de koelkast.

Doe dan vetvrij papier in de beklede vorm en plaats in het midden van de oven en bak deze 15 min. Maak terwijl de bodem in de oven staat de vulling klaar.

Boen de citroenen onder stromend water schoon en rasp de schil er fijn af. Pers de citroenen uit. Klop de eieren met de suiker en de citroenrasp in circa 10 min dik en romig. Roer het citroensap en het glaasje citroenjenever erdoor heen.

Haal het bakblik met de bodem uit de oven en verwijder de vulling.

Schenk het mengsel op de warme taartbodem en bak de taart in nog 20 min goudbruin en gaar. Wordt de vulling tijdens het bakken te bruin, dek dan deze af met aluminiumfolie.

Serveren:

Laat de taart iets afkoelen, snijd hem los van de vorm en verwijder de rand van de vorm.

Snijd een citroen in plakjes ter garnering.

Bestrooi de taart met poedersuiker en snijd hem in punten.

Bereiding:**Saus:**

Peterseliestelen, fijngesneden bladselderijstelen en fijngehakte ui in boter aanzetten en laten fruiten. Gevogeltefond, kookwijn, crème de cassis, laurierblaadjes en tijmtakjes toevoegen en ca. 30 min zachtjes laten trekken. Vervolgens zeven en tot ca 300 ml in laten koken.

Breng op smaak met peper en zout.

Vlak voor het opdienen de saus monteren met koude stukjes boter.

Sjalotjes en bosuitjes:

Sjalotjes en bosuitjes pellen en gedurende enkele minuten in licht gezouten water beetbaar koken en daarna in ijskoud water laten schrikken. Droog de sjalotten en bosuitjes en stooft ze gaar in boter, suiker en sherryazijn/water gedurende 10 min. Breng op smaak met peper, zout en eventueel sherryazijn en/of suiker.

Rijstschijf:

Neem een ruime pan en bak hierin de fijngehakte sjalotten en paprikablokjes in boter beetbaar. Voeg de rijst roe en giet beetje bij beetje de bouillon er bij.

Kook de rijst beetbaar en droog.

Neem pan van het vuur en klop losgeklopte eieren, parmezaanse kaas, geraspte kaas, de kleingesneden abrikozen en rozijnen door.

Maak van deze massa schijven met een doorsnee van 4 cm met een dikte van 3 cm. Haal ze door de bloem, het losgeklote, licht gezouten eiwit en paneermeel. Bak ze, kort voor het uitserveren, in frituurolie mooi bruin.

Ganzenborst:

Ganzenborsten ontdoen van vet en huid.

Licht kruiden met peper en zout en rosé in boter braden gedurende ± 20 min

Verpak ze in aluminiumfolie en laat ze gedurende 10 min rusten.

Snijdt, kort voor het opdienen, de borsten in tranches.

Serveren:

Maak een spiegel van de saus op een warm bord en leg in een waaivorm enkele tranches ganzenborst. Leg sjalotjes en bosuitjes er naast, evenals de getrancheerde rijstschijf.

Kaassoetsjes met karwij**Ingrediënten:**

65	g	roomboter
150	ml	water
125	g	gezeefde bloem
3	st	eieren
75	g	belegen kaas
4	tl	karwijzaadjes
2	glaasjes	karwijlikeur
1	mespunt	zout
		cayennepeper

Bereiding:

Verwarm de hetelucht oven voor op 210° C.

Doe de boter met het water, het zout en de cayennepeper in een steelpan en breng aan de kook tot de boter gesmolten is.

Temper het vuur laag en stort de bloem in één keer in de pan.

Roer krachtig met een houten lepel tot het deeg enigszins droog wordt en als een bal loslaat van de pan. Haal de pan van het vuur en laat het deeg iets afkoelen.

Klop een ei door het deeg en als dit goed is opgenomen kan het tweede ei erdoor geklopt worden. Voeg nu de kaas toe met het karwijzaad en de karwijlikeur.

Blijf stevig doorkloppen en kijk hoeveel er van het derde ei door het deeg moet zodat dit mooi gaat glanzen en gemakkelijk van de garde loslaat.

Neem een bakplaat, bekleed met bakpapier en spuit hier niet te grote bergjes op met een spuitzak met glad mondstuk. Laat wel voldoende ruimte tussen de soezen, zodat ze kunnen rijzen.

Schuif de plaat in het midden van de voorverwarmde oven en laat de soezen rijzen gedurende 10 a 15 min.

Controleer het bakproces, maar laat de ovendeur gesloten anders zakken de soetsjes in elkaar! Zet de oven af en laat ze in de gesloten oven afkoelen.

Serveren: Leg op een groot bord een compositie van de Olijvencake met ham, de komkommerschuitjes en de kaassoetsjes.

Gemengde salade met ossenhaascarpaccio, gebakken kippenlevertjes en tomatensaus

Ingrediënten:

500	g	ossenhaas
2	el	grove mosterd
2	el	bieslook (geknipt)
		zeezout
500	g	kippenlevertjes
		peper
200	g	gemengde sla (krulandijvie, lollo rosso, rode sla enz.)

Couls:

3	st	knoflooktenen
8	st	tomaten
100	ml	kalfsfond
		peper en zout
12	takjes	basilicum
75	g	blanke hazelnoten
		olie
2	st	stokbrood

Bereiding:

Carpaccio:

Plet de ossenhaas voorzichtig onder plasticfolie. Bestrijk het vlees met mosterd. Bestrooi met geknipte bieslook, zeezout en peper. Rol het vlees strak op in plasticfolie en leg het in de diepvries tot moment van uitserveren en snijd dan de carpaccio op de snijmachine in mooie plakjes. Was ondertussen de sla en maak goed droog.

Couls:

Pers de knoflooktenen uit en fruit deze in wat olie. Voeg de in kleine stukjes gesneden, ontvelde tomaten toe. Doe de kalfsfond erbij en laat ca. 10 min zachtjes trekken. Pureer de massa en passeer door een zeef. Kook coulis nog even op en breng op smaak met peper en zout. Voeg als laatste de ragfijn gesnede basilicum toe. Laat de coulis tot lauwwarm afkoelen.

Kippenlever:

Bak de kippenlevertjes mooi rosé en kruid ze licht met peper en zout. Snijd ze in mooie gelijke stukjes. Rooster de hazelnoten en kneus ze daarna.

Serveren:

Schik de slasoorten over de borden en nappeer met de coulis. Verdeel de kippenlevertjes en carpaccio erover en bestrooi het geheel met gekneusde hazelnoten. Serveer er sneetjes stokbrood bij.

Wilde ganzenborst met gestoofde sjalotjes, bosuitjes en rijstschijf

Ingrediënten:

6	st	borsten van gans
600	ml	gevogelte fond
400	ml	rode kookwijn
200	ml	crème de cassis
2	st	laurierblaadjes
4	st	tijmtakjes
10	stelen	peterselie
8	stelen	bladselderij
2	st	uien
		boter
		zout en peper

Sjalotjes:

24	st	sjalotten
200	ml	sherry azijn
200	ml	water
20	g	suiker
12	st	bosuitjes

Rijstschijf:

4	st	sjalotten
100	gr	rode en groene paprika in blokjes gesneden
		boter
400	g	rijst
500	ml	bouillon
3	st	eieren
100	g	parmezaanse kaas
125	g	geraspte kaas
200	g	gedroogde abrkozen
100	g	rozijnen
		bloem
3	st	eiwitten
		paneermeel
		olie voor frituren