

### **Muscat de Rivesaltes, Cuvée Prestige Mont-Tauch**

CATEGORIE: Zoete witte wijn

HERKOMST: Frankrijk - Muscat de Rivesaltes - Languedoc-Roussillon

DRUIVENSOORT: Muscat

VINIFICATIE: Méthode "Vin Doux Naturel": d.w.z. toevoeging van alcohol aan de gistende wijn, waardoor een natuurlijk restsuikergehalte ontstaat.

KARAKTER: Goud gele kleur. Zeer aromatische wijn met nuances van gedroogt fruit en honing. In de mond rond, zacht en overeenkomstig met de geur. Goede lengte.

SERVEREN: Gekoeld op ongeveer 10-12°C bij desserts, kaas of foie gras.

EXTRA INFO: De beste witte Vin Doux Naturel van Roussillon. Deze wordt gemaakt uit 2 druivensoorten, nl. muscat blanc a petit grains en muscat of alexandria.

### **Santa Carolina Barrica Selection Chardonnay**

HERKOMST: Chili – Casablanca Valley ,DRUIVENSOORT: Chardonnay

VINIFICATIE: De wijn heeft na de vergisting nog eens 12 maanden houtlagering ondergaan door deels nieuwe Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten! De Chardonnay heeft geen malolactische gisting ondergaan (dus geen omzetting van appelzuur naar melkzuur).

KARAKTER: Goud gele kleur. De houttonen vallen direct op. Aromatische wijn met nuances perzik, abrikoos en honing. Wat ruw in het middenpallet. Strakke Chardonnay met een klein citrus toontje op het einde. In de mond rond, zacht en overeenkomstig met de geur. Goede lengte.

SERVEREN: Gekoeld op ongeveer 10°C bij mooie visgerechten die geserveerd worden met vette sauzen gemaakt van roomboter en of room.

### **Las Perdices, Viognier**

HERKOMST: Argentinië, Mendoza, Lujan de Cuyo, DRUIVENSOORT: Viognier

VINIFICATIE: De passie van Don Juan, voor het werk in de wijngaard en het maken van wijn op zich, alsmede de uitdaging om vooral hoogwaardige en kwalitatief superieure wijnen produceren, gaven hem het doorzettingsvermogen zijn droom daadwerkelijk te realiseren. Het resultaat is een moderne winery waar 'handcrafted winemaking' en de moderne techniek hand in hand gaan. KARAKTER: De druiven voor deze intense Viognier van Las Perdices werden met de hand geplukt en geselecteerd. Naast de intense geuren van sinaasappel en abri ruiken we stuivende florale aroma's. De enigszins vette structuur vult zich wederom met flor en eindigt met een licht zoetje. Zeer lange en elegante afdronk. Prijskwalitatief een masterpie

SERVEREN: Heerlijk bij gekruide gerechten, Aziatische keuken, gebakken vis met romige s

### **Carl Ehrhard Riesling Auslese**

HERKOMST: Duitsland – Rheingau ,DRUIVENSOORT: Riesling

KARAKTER: Geoogst werden alleen overrijpe riesling-druiven, haast rozijnen. Een grandioos wijn. Honingmeloen, gedroogde abrikoos, perzik en rozijnen. Een harmonieuze verbinding van weelderigheid en subtiliteit met een indrukwekkende afdronk. Bezit nog mooie zuren en laag in alcohol.

SERVEREN: Gekoeld op ongeveer 10-12°C heerlijk bij fruitige desserts en pate's (foie gras)



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

### **Menu voor de maand januari 2009 (12 personen)**

#### **Pastinaakbeignets met een dipsaus van blauwe kaas en walnoten**

\*

#### **Duo van Garnalenbisque**

\*

#### **Zonnevisfilets met uien met rozijnen en tijm en aardappelpuree bigarade**

\*

#### **Mandarijnenijs met merengues en mandarijnensiroop met Grand Marnier**

<b>Wijn:</b> Pastinaak	<b>:</b> Muscat de Rivesaltes,
Garnalen	<b>:</b> Santa Carolina Selection Chardonnay
Zonnevis	<b>:</b> Las Perdices, Viognier
Mandarijnen	<b>:</b> Carl Ehrhard Riesling Auslese

## Pastinaakbeignets met een dipsaus van blauwe kaas en walnoten

### **Ingrediënten:**

#### **Beignets**

2000	g	pastinaken, geschild zout en versgemalen peper
1	st	ui, heel fijngesneden
4	st	eieren
50	g	zachte boter
50	g	bloem

#### **Mayonaise:**

3	st	eidooier
1	tl	mosterd beetje zout
250	ml	olijfolie

#### **Dipsaus**

150	g	Roquefort, verkruid en op kamertemperatuur
250	ml	mayonaise (zelf bereid)
2	st	limoen
20	st	halve walnoten, fijngehakt snufje cayennepeper
200	ml	slagroom olie om te frituren

### **Bereiding:**

#### **Beignets**

Snijd de pastinaken in de lengte in vieren en verwijder de houtige kern. Kook ze in kokend water met wat zout helemaal gaar, giet ze af en laat ze uitlekken. Doe de pastinaken terug in de pan en roer op laag vuur tot al het vocht is verdampt. Pureer ze met een stamper voor een grovere structuur of laat ze in een foodprocessor tot een glad mengsel draaien. Spoel de fijngesneden ui in een zeef af onder de koude kraan om de sterke smaak te verwijderen, dep ze droog en doe ze met de eieren en de boter bij de pastinaakpuree. Voeg de bloem toe en meng goed. Breng op smaak met wat zout en peper.

#### **Mayonaise**

Klop de eidooier, mosterd en zout tot een gladde massa. Druppel er al kloppend de olijfolie door tot een mooie gladde saus ontstaat.

*Alle ingrediënten voor de mayonaise moeten op kamertemperatuur zijn om schiften te voorkomen.*

#### **Dipsaus**

Blancheer de walnoten een minuut in kokend water. Verwijder daarna de bruine vliesjes. Klop de kaas door de mayonaise tot het een tamelijk glad mengsel is. Voeg het limoensap (proeven) en de walnoten toe en breng op smaak met de cayennepeper. Klop de room tot hij zachte pieken vormt en spatel hem door de saus. Doe de saus in een spuitzak en zet koel tot gebruik.

Verhit om te frituren de olie tot 160-180 °C. Het pastinaakmengsel wordt met een dessertlepel of een eetlepel in de hete olie geschept (doop de lepel eerst in de hete olie; het mengsel plakt dan niet aan de lepel). Keer de beignets af en toe om tot ze diep goudbruin zijn. Schep ze uit de olie, laat ze op keukenpapier uitlekken en bestrooi ze licht met zout.

### **Serveren:**

Verdeel de dipsaus over 12 kommetjes. Serveer de beignets en de dipsaus op een klein bord

### **Merenques**

Verwarm de oven voor op 150 °C. Klop de eiwitten tot ze zachte pieken vormen en voeg dan 2/3 van de suiker toe. Blijf kloppen tot het eiwit stijve pieken vormt. Voeg de resterende suiker toe en blijf kloppen. Het schuim is nu dik en stijf. Doe de maïzena en het citroensap erbij en blijf nog een minuutje kloppen. Doe het schuim in een spuitzak, gebruik een gladde spuitmond van 1 cm doorsnee, en spuit bergjes op een licht met olie bestreken vel bakpapier. Houd voldoende tussenruimte.

Zet ze 40-50 min in de oven, tot ze lichtbruin gekleurd zijn, hard aan de buitenkant en taai van binnen zijn.

### **Serveren.**

Ontvlies de partjes mandarijn.

Warm de siroop op en voeg de sinaasappelschil toe.

Bestuif de borden met wat poedersuiker.

Plaats een merengue op bord en daarnaast een bolletje ijs en garneer cirkelvormig met de mandarijnen partjes.

Bedruppel het geheel met de siroop

## Mandarijnenijs met merengue en mandarijnensiroop met Grand Marnier

### **Ingrediënten:**

#### **Mandarijencurd**

12	st	geraspte schil en sap van mandarijnen
225	g	fijne kristalsuiker
225	g	boter, in blokjes
6	st	eidooiers

#### **IJs**

225	gr	crème fraîche
225	ml	yoghurt
3-4	el	Grand Marnier

#### **Siroop**

8	st	geraspte schil en sap van mandarijnen
125	g	fijne kristalsuiker
3-4	el.	Grand Marnier
½	tl	maïzena
1,5	tl	sinaasappelsap
75	g	gekonfijte sinaasappelschil in stukjes van ½ cm

#### **Merengue**

6	st	eiwitten
300	g	fijne kristalsuiker
3	tl	maïzena
3	tl	citroensap
		plantaardige olie om in te vetten

#### **Garnering**

6	st	mandarijnen, in partjes verdeeld
		poedersuiker om te bestrooien

### **Bereiding:**

#### **Mandarijencurd**

Breng het mandarijnensap met de geraspte schil in een steelpan aan de kook. Laat tot de helft inkoken en voeg dan de suiker en de blokjes boter toe. Klop als de boter is gesmolten de eidooiers door het mengsel. Laat op laag vuur, kloppend met een garde 3-4 min doorwarmen tot het bind. Schep de curd in een schone kom en dek af met plasticfolie. Laat afkoelen.

#### **IJs**

Klop voor het ijs de crème fraîche, de yoghurt en de curd in een kom door elkaar en breng op smaak met de Grand Marnier. Draai het mengsel in een ijsmachine en zet het dan in de diepvries. Neem het ijs er dan 20-30 min voor het serveren uit om het wat zachter te laten worden.

#### **Siroop**

Laat voor de siroop de mandarijnenschil en het sap met de suiker in een steelpan tot 2/3 inkoken en voeg dan de Grand Marnier toe. Roer de maïzena aan met het warme sinaasappelsap en roer het door de zachtjes kokende siroop. Breng opnieuw aan de kook, laat nog 2 min zachtjes koken en neem de pan van het vuur.

## Duo van Garnalensbisque

### **Ingrediënten:**

#### **Bisque**

700	g	gekookte garnalen, ongepeld
1,5	el	olie
2	st	uien, in ringen
1	st	grote wortel, in plakjes
2	stengels	bleekselderij, in plakjes
1500	ml	water
1	st	citroen (paar druppels citroensap)
2	el	tomatenpuree
1	st	bouquet garni
50	gr	boter
50	gr	bloem
		peper en zout
2 – 3	el	cognac
150	ml	slagroom
		selderij

#### **Cognacroom**

2	bekertjes	slagroom, ongezoet
Paar	el	cognac (proeven, een lichte cognacsmaak)

#### **Sauce rouille**

1	st	aardappel, in blokjes gesneden, gekookt en afgekoeld
3	st	teentjes knoflook, in vieren gesneden
		zout, peper
1	mespunt	cayennepeper
1		saffraan geweekt in een ½ borrelglas witte wijn
1	tl	mosterd 'de Dyon'
1	tl	paprikapoeder
1	tl	tomatenpuree
1	st	eidooier
100	ml	arachideolie
50	ml	olijfolie
1	st	stokbrood

### **Bereiding:**

#### **Bisque**

Pel de garnalen. Bewaar minstens 24 'hele' garnalen en snijd de rest fijn.

Zet koel weg. Olie verhitten en koppen / pantsers op hoog vuur bakken totdat ze bruin zijn. Vuur lager, groenten ca. 5 min meebakken. Regelmatig roeren. Voeg water, citroensap, tomatenpuree, bouquet garni toe en laat 25 min op een laag vuur koken, in een afgedekte pan. Zeef de bouillon. Maak een roux van de boter en de bloem. Voeg de cognac toe en blijf roeren.

Giet helft van de bouillon erbij en klop alles glad. Voeg rest van de bouillon toe en klop wederom glad, voeg de fijn gesneden garnalen toe en breng op smaak met peper en zout. Draai vuur laag en laat alles 5 min zachtjes koken. Af en toe roeren. Laat het geheel tot 2/3 inkoken.

Zeef de bisque in een schone pan, voeg room en nog een paar druppels citroensap toe.  
Doe 2/3 van de bisque in een andere pan en voeg een paar el van de gesneden garnalen toe.

### **Cognacroom**

Klop de room en voeg naar smaak de cognac toe. Er moet een lichte cognac smaak zijn.

### **Sauce rouille**

Meng in de foodprocessor aardappelblokjes, knoflook, zout, peper, cayennepeper, geweekte saffraan met de wijn, mosterd, paprikapoeder, tomatenpuree en eidooier. Voeg dan langzaam de olie toe, zoals bij mayonaise. Rooster plakken stokbrood in de oven (wrijf evt. de stukjes stokbrood in met een teen knoflook). Smeer het brood in met de saus

### **Serveren:**

Vul een hoog glas voor 2/3 met de bisque. Voeg de cognacroom toe. Leg op ieder toefje room een blaadje selderij.  
Verdeel het andere gedeelte van de bisque over 12 kleine soepkommen (Leeuwenbekjes) en verdeel de 'hele' garnalen over de kommetjes. Serveer het stokbrood met de sauce rouille erbij,

Serveer het duo op een klein bord.

## **Zonnevisfilets met uien met rozijnen en tijm, en aardappelpuree bigarade**

### **Ingrediënten:**

#### **Uien**

750	g	uien, in ringen
250	g	sjalotten, in ringen
150	g	rozijnen
9	el	sherryazijn
3	tl	rietsuiker
9	el	olijfolie
3	tl	tijmblaadjes
		zeezout
		versgemalen zwarte peper

#### **Zonnevis**

		bloem om te bestrooien
12	st	filets van zonnevis van 175 g per stuk, zonder vel
5	el	arachideolie
		boter

#### **Aardappelpuree**

1500	g	aardappelen (Bildtstar) geschild en in vieren
		zout en versgemalen witte peper
150	g	boter
375	g	crème fraîche
4	st	bittere sinaasappelen (Bigarade)
3	tl	basterdsuiker

### **Bereiding:**

#### **Aardappelpuree bigarade**

Kook de aardappelen in 20-25 min gaar in kokend water met wat zout en giet ze af. Pureer de aardappelen en roer er beetje bij beetje de boter en de gewenste hoeveelheid crème fraîche door. Breng op smaak met wat zout en witte peper.

Rasp de sinaasappelen en pers ze uit. Kook het sinaasappelsap en de sinaasappelsap in tot ¼ van het oorspronkelijke volume.

Roer eventueel de suiker door het ingekookte sap om de bittere smaak in balans te brengen. Roer het door de aardappelpuree.

Blancheer de uien en de sjalotten 15 sec in kokend water en laat ze in een vergiet uitlekken. Doe de rozijnen, de azijn en de suiker in een steelpan, breng zachtjes aan de kook, neem de pan van het vuur en laat alles afkoelen.

Giet de olijfolie in een steelpan en voeg de geblancheerde ui en sjalot en de tijm toe. Laat ze op laag vuur 15-20 min zachtjes stoven. Voeg de rozijnen met de azijn toe en breng op smaak met wat zout en peper. Stoof nog 5-10 min tot de smaken goed zijn gemengd.

Bestrooi de visfilets aan de mooie kant met wat bloem en aan beide kanten met wat zout en peper. Verhit de arachideolie in een grote koekenpan (of zo nodig in twee koekenpannen). Leg de visfilets met de bebloemde kant naar beneden in de pan. Bestrooi ze nogmaals met wat zout en peper en bak ze in 3 minuten goudbruin. Voeg een klontje boter toe, bak nog 1 minuut, keer ze om, laat nogmaals een minuut bakken en neem de pan van het vuur. Laat ze in de pan nog 2-3 min doorgaren.

#### **Serveren:**

Schep wat uien met rozijnen op een bord en maak met de spuitzak een mooie rozet aardappelpuree daarnaast. Leg de visfilets op de uien. Giet eventueel de boter uit de pan over de vis.