

Voorgerecht / Tussengerecht

Als spirituele begeleider van zowel het voor- als het tussengerecht is onze neus gevallen voor een bijzondere Spaanse witte wijn, Terra Firme Albarino , uit de streek Rias Baixas gelegen in Galicië.

90 % van de wijngaarden in deze streek is beplant met de albarinho-druif welke druif groeit aan stokken die geplant zijn tegen pergola's. Zomers wordt de druif door het bovenliggende bladerdak beschermd tegen overvloedig zonlicht, en in tijden van regen wordt de druif beschermd tegen schimmels.

Deze wijn wordt ook wel de witte bourgogne van Spanje genoemd.

De serveertemperatuur van de wijn ligt tussen de 10 en 12 graden.

Aanbevolen wordt om de wijn te decanteren.

Hoofdgerecht

De " Caballero de la Cepa 2004 " is een Malbec van het huis Finca Flichman, (Portugal) de wijn heeft een vrij diepe kleur en een beschaafde, elegante neus. De wijn is uitstekend geschikt om gedronken te worden tijdens maaltijden. De interactie tussen mens en wijn levert hier een goede en gezonde spanning op. Al met al een heerlijk glas eetwijn met frisse textuur.

Nagerecht

Als we de term " special late harvest " op het etiket lezen, denken we onmiddellijk aan zoete dessertwijnen, immers, des te langer de druiven aan de stokken blijven des te meer suikers worden gevormd. Een vergelijking met de vendange tardive uit de Elzas is geen opmaat, de smaak van deze wijn komt nog het meest in de richting van een Riesling-Auslese uit het Moezelgebied. De wijn waar we het hier over hebben komt echter uit Zuid Afrika : Slanghoek 2005.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand maart 2006(12 personen)

Salade van witlof met tijmkletskoppen en puntje omelet

*

Forelfilet met scampi en bloemkool - aspergesalade

*

Tamme eendenborst met honing en gekneusde peper, champignonpolenta en clubsandwich van lever en aardappel

*

Gemarineerde pompelmoes met kaneel en een sorbet van limoenen met basilicum

Wijn:	Voorgerecht	:	Terra Firme Albarino
	Tussengerecht	:	Terra Firme Albarino
	Hoofdgerecht	:	Caballero de la Cepa 2004
	Dessert	:	Slanghoek 2005 "Special late harvest"

Salade van witlof met tijmkletskoppen en puntje omelet

Ingrediënten:

Tijmkletskoppen:

250	g	boter
5	st	takjes tijm
210	g	sesamzaad
375	g	poedersuiker
2 ½	tl	poedersuiker
		zout
125	ml	sinaasappelsap
125	g	bloem

Dressing:

150	ml	witte wijnazijn
1 ½	el	Dijonmosterd
1 ½	el	mayonaise
200	ml	olijfolie
50	ml	walnootolie
		zout, peper, poedersuiker

Salade:

1	st	krop frisée (sla)
75	g	rucola
18	st	witlof srtuikjes
125	ml	rode wijnazijn
1	tl	poedersuiker

Omelet:

8	st	ei
250	ml	slagroom
4	el	verse bieslook (fijn gesneden of geknipt)
		olijfolie en boter
		zout en peper

Garnering:

50	g	verse kervel
----	---	--------------

Gemarineerde pompelmoes met kaneel en een sorbet van limoenen met basilicum

Ingrediënten:

Sorbet:

½	st	banaan
250	g	limoenen (sap) , bewaar de schillen voor de zestes.
125	g	suiker
300	ml	water
40	g	basilicum

4	st	rode pompelmoezen
1	st	kaneelstok
50	g	suiker
50	ml	water
1	st	appel

Suikerstroop:

250	g	suiker
250	ml	water

Limoenzestes:

		limoenschillen
100	g	suiker

Garnering:

100	g	pistachenoten
-----	---	---------------

Bereiding:

Suikerstroop:

Doe suiker en koud water in een pan met dikke bodem. Roer op laag vuur tot suiker is opgelost.

Kook dan nog ca 1 min.

Limoenzestes:

Verwijder met een dunschiller de schil van de limoenen . Zorg dat de witte en bittere onderschil niet meekomt. Snij in kleine reepjes. Blancheer de reepjes limoenschil en kook ze daarna 10 min in de lichte suikerstroop. Voeg 100 g suiker toe en kook nog 20 min zachtjes door. Rol de harde reepjes schil door kristalsuiker en leg ze op een vel bakpapier om verder hard te worden.

Sorbet:

Kook 300 ml water met 125 g suiker en giet dit over de basilicum. Houd enkele mooi blaadjes over. Pureer de banaan met de verkregen basilicumsiroop en het limoensap. Draai dit in de sorbetière.

Kook 100 g suiker met 100 ml. water en 1 kaneelstok gedurende enkele minuten. Schil, ontvries en snij de pompelmoes in partjes. Schik de partjes in een diep bord en marineer met de kaneelsiroop.

Serveren:

Snij een appel in fijne julienne en schik in het midden van het bord. Leg op de appel de sorbet van basilicum en limoen. Garneer met gekonfijte limoenzestes en pistachenoten.

Saus:

Bak de sjalotten, de champignons en de tijm aan in maïsolie, blus ze af met de rode wijn en de port en laat het dan even inkoken. Voeg de fond toe en monteer de saus met boter. Hou de saus warm. Snij de appel in plakken en grill ze. Kook de groene asperges in water met zout en breng ze op smaak met boter. Was de spinazie en smoor haar in boter. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Chips en lever:

Schil de aardappels, snij ze in dunne schijfjes en maak hier chips van in de frituurpan. Snij de eendenlever in plakken en stapel die om beurten met de chips op.

Eendenborst:

Braad de eendenborst in maïsolie en boter. Snij het vel kruislings in zodat er een ruitpatroon ontstaat in het vel. Bak eerst de velzijde ca 10 min en daarna de andere zijde ca 5 min. Wikkel de eendenborst in aluminiumfolie en laat ca 15 min rusten in een oven van 80 °C. Smeer dan de velzijde in met honing en strooi er gekneusde peper op. Laat het onder de grill licht krokant worden
Vlak voor het serveren warmt u de 'clubsandwich' (stapeltje chips/lever) even op, zodat de lever net begint te smelten.
Bak dan de shii-take in boter en voeg voor de smaak peper, zout en bieslook toe.

Serveren:

Plaats de clubsandwich op een hoopje spinazie en asperges, en leg de gegrilde appel erbovenop. Leg er een puntje polenta naast met daarop de shii-take. Trancheer de eendenborst en leg de plakken ervoor. Druppel ten slotte de saus erover.

Bereiding:**Tijmkletsoppen:**

Boter smelten. Tijmblaadjes van takjes rissen en fijnhakken. In kom sesamzaad, poedersuiker en mespunt zout door elkaar roeren. Al roerend sinaasappelsap en boter toevoegen. Blijven roeren tot er een homogene massa ontstaat. Daarna bloem en tijm erdoor spatelen. Deeg afgedekt in koelkast laten opstijven.
Oven voorverwarmen op 150 °C. Bakplaat invetten. Van deeg 42 bolletjes ter grootte van een knikker draaien en op bakplaat leggen met zeker 5 cm tussenruimte. Kletsoppen in oven in ca. 10-15 min mooi goudbruin bakken. Laten afkoelen.

Dressing:

In keukenmachine witte wijnazijn, mosterd en mayonaise mengen.
Al draaiend de olijfolie en walnootolie in een dun straaltje toevoegen en blijven draaien tot een mooi gebonden dressing ontstaat. Op smaak brengen met zout, peper en poedersuiker.

Salade:

De sla wassen, in stukken scheuren en (in slacentrifuge) droog slaan. De rucola in stukken scheuren. Struikjes witlof in lengte halveren en stronkje met kern eraf snijden. Witlofpunten op 5 cm afsnijden, wassen en tot gebruik in vochtige theedoek wegleggen. Onderkanten van witlof in reepjes snijden. In koekenpan 4 el olijfolie verhitten. Reepjes witlof met 1 tl poedersuiker al omscheppend in ca. 3-4 min beetgaar bakken. Rode wijnazijn erover schenken en laten verdampen. Op smaak brengen met zout en peper.

Omelet:

In kom eieren loskloppen met slagroom, fijngeknipte bieslook, zout en peper. In 2 koekenpannen de olijfolie verhitten. Eimengsel erin schenken en over panbodem laten uitvloeien. Bakken tot bovenkant droog is. De 2 omeletten in 24 punten snijden.

Serveren:

Op de 12 borden ringvorm zetten. Gebakken witlof erin scheppen en licht aandrukken. Ring voorzichtig verwijderen. Op witlof kletskop leggen. Hierop wat frisée en rucola verdelen en omeletpuntje erop leggen. Hierop weer kletskop leggen met frisée, rucola en omelet. Afdekken met kletskop. Witlofblaadjes en kervel eromheen verdelen. Besprenkelen met de dressing.

Forefilet met scampi en bloemkool - aspergesalade

Ingrediënten

24	st	reuzenscampi (diepvries)
3	st	citroenen
6	st	forellen
24	el	olijfolie extra vierge

Salade:

24	st	groene asperges
900	g	bloemkoolroosjes
12	st	grote champignons versgemalen peper
40	g	verse bieslook
6	el	balsamico

Bereiding:

Scampi volgens gebruiksaanwijzing ontdooien en dan pellen. Citroen schoonboenen en 2 el schil afraspen. Vrucht uitpersen. Van forellen kop en staart wegsnijden. Dan met scherp glad mes filets van kopzijde naar staart plat langs graat lossnijden. Eventuele graatjes met pincet verwijderen. In platte schaal 4 el olie en citroenrasp door elkaar roeren. Forefilets hierin marineren, af en toe omkeren.

Oven voorverwarmen op 175 °C Forefilets in braadslede of op bakplaat leggen en bestrooien met zout en peper. In oven forel garen, na 12 min controleren of de forel gaar is. Intussen de scampi's bestrooien met zout en peper. In koekenpan met antiaanbaklaag 1 el citroenolie (van forellen) verhitten en scampi's op matig vuur in 3- 5 min. al omscheppend gaar bakken.

Voorzichtig het vel van de forefilets aftrekken en de filets bestrijken met olijfolie.

Salade:

Schil de asperges en snij de houtachtige uiteinden eraf. Halveer de asperges in de lengte. Verdeel de bloemkool in kleine roosjes. Veeg de champignons schoon en snij ze in flinterdunne plakjes. Kook in een pan met ruim kokend water en wat zout de asperges en bloemkool in 4-5 min. beetgaar. Giet af en laat op een dikke laag keukenpapier uitlekken. Bbesprenkel de asperges en de bloemkoolroosjes met 1-2 el citroensap en breng op smaak met zout en peper

Serveren:

Vorm op de voorverwarmde borden streep van bloemkoolroosjes. Leg de forefilet en de scampi's hierop. Garneer met asperges, champignonplakjes en enkele sprietjes bieslook. Druppel hierover wat balsamico en de rest van de citroenolie van de forellen.

Tamme eendenborst met honing en gekneusde peper, champignonpolenta en clubsandwich van lever en aardappel

Ingrediënten

1200	g	eendenborst
2	el	honing
800	g	wilde spinazie
36	st	groene asperges (mini formaat)
2	st	grote aardappel
300	g	eendenlever
200	g	shii-take
1	el	bieslook (fijngesneden)
2	st	jonagold appel peperkorrels (munttok)

Saus:

150	ml	rode wijn
25	g	sjalotten
1	st	takje tijm
2	st	champignons
100	ml	kalfsfond
20	g	boter
50	ml	port

Polenta

50	g	champignons
150	g	polenta (maïsgriesmeel)
1 000	ml	gevogelte bouillon
100	ml	room
150	ml	maïsolie

Bereiding:

Polenta:

Hak de champignons fijn en laat ze in de olie aanzweten tot het vocht verdampt is. Kook de polenta in de bouillon, voeg de champignons toe en laat het geheel, onder voortdurend roeren, koken. Breng op smaak met peper, zout en een scheut room. Stort de polenta daarna uit op een ingevet bakblik. Strijk uit tot een laag van ongeveer 1 cm. dik en laat het dan afkoelen. Daarna in punten snijden. Bestuif de punten met bloem en bak ze in de maïsolie.