

Bij het hoofdgerecht is er een keuze uit een dure Pinot Noir van Duijn en een goedkopere prijsklasse Pinot Noir van Erhard.

Domaine de Brau, Blanc de Brau 2005

BODEM EN KLIMAAT: Kalksteenhoudende mergelgrond met meer leem dan klei.

Perimediterraan overgangsklimaat met Atlantische beïnvloeding.

DRUIVENSOORTEN : 70% Chardonnay, 20% Roussanne,

TEELT : De wijngaarden worden met veel zorg biologisch verbouwd, gecontroleerd door Ecocert.

DRINKTIPS: Zeer fris inschenken: 8 -9°C bij oesters, schelpdieren, terrines, gegrilde en koude visgerechten.

Duijn Pinot Noir 'Laufer Gut Alsenhof'

Duitsland – Baden - Pinot Noir/Pinot Nero

Subtiële geur van kersen, rode bessen, licht gerookte thee en aardse tonen.

Elegant en sappig in de smaak met aroma's van bessen, kersen en aangename verfrissende zuren en tevens mooie mineraliteit en lichte kruidigheid met een zachte afdronk.

Of:

Rüdesheimer Pinot Noir Q.b.A. Trocken 2006

Winemaker : Carl Ehrhard

Grape variety : 100% Spätburgunder

Description and tasting:

Intens nose with elements of cherries and pleasant aromas of barriques. The taste is light, subtle and elegant. The wine is well balanced with a great length.

Santa Carolina Late Harvest Sauvignon Blanc 2006

Land van herkomst: Chili

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Karakteristieken: Rond het jaar 1600 werden de eerste wijngaarden in Maipo Valley aangelegd, het nu meest vooraanstaande wijngebied van Chili. In 1874 richt Don Francisco de Rojas y Salamanca het Estate Viña Tarapaca op.

Don Francisco beplante zijn wijngaarden uitsluitend met speciaal geselecteerde wijnstokken die hij uit Frankrijk importeerde.

Late Harvest Sauvignon: een bijzonderheid! Perfect rijpe, zeer laat geoogste Sauvignon druiven geven een goudgele wijn met amber-tinten. Rijke geur van ananas, honing en kruisbessen. Goede balans van frisse zuren en zachte zoete tonen. Citrusfruit voert in de smaak de boventoon.

Serveertemperatuur: 8°

Heerlijk bij: als begeleider van desserts en patisserie, maar ook goed te combineren bij een romige paté.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand maart 2009 (12 personen)

Salade met gemarineerde en gerookte garnalen

*

Appelciderroomsoep met kaas

*

Rosé gebraden ganzenborst met (bloed) sinaasappelensaus, koekje van strooardappeltjes, haricots verts met bacon

*

Appelsoufflé – appeltartaar

Wijn:

Salade met gerookte garnalen : Blanc de Brau 2005

Appelciderroomsoep : Laureat Appelcider

Rosé gebraden ganzenborst Of: : Duijn Pinot Noir 'Laufer Gut Alsenhof' : Rüdesheimer Pinot Noir Trocken 2006

Appelsoufflé : Late Harvest Sauvignon Blanc 2006

Salade met gemarineerde en gerookte garnalen

Ingrediënten:

60	st	ongepelde, rauwe, grote garnalen
6	el	sinaasappelmarmelade
4	tn	knoflook
6	tl	geraspte gemberwortel
7	el	rijstwijnazijn
3	el	sesamolie
1	mespunt	cayennepeper
200	g	gemende sla
3	el	witte balsamico
2	tn	knoflook
2	el	sesamolie
10	el	olijfolie
		vers gemalen witte peper
300	g	Hollandse garnaaltjes voor garnering
2	st	granaatappels
2	el	niet te zwaar geurende houtmot voor de rookoven.
1	st	stokbrood

Bereiding:

Was de garnalen en laat ze goed uitlekken. Roer marmelade, uitgeknepen teentjes knoflook, geraspte gemberwortel, azijn, sesamolie en cayennepeper door elkaar.

Bestrijk hiermee de garnalen en zet ze tot gebruik afgedekt in de koeling.

Leg ze op een ingevet rooster van de rookoven en rook ze 3-5 min. Ze moeten roze geworden zijn.

Dressing:

Maak een dressing van de witte balsamico, uitgeknepen teentjes knoflook, sesamolie, olijfolie en witte peper.

Serveren:

Verdeel de sla over de borden. Besprenkel met de dressing en verdeel de gerookte garnalen er over.

Garneer met de Hollandse garnalen en granaatappelpitjes.

Serveer met wat schijfjes stokbrood.

Appelsoufflé- appeltartaar

Ingrediënten

Soufflé

2000	g	goudrenetten
8	st	eierdooiers wit zie hieronder!!!
100	g	suiker
100	g	gemalen amandelen
2	el	maïzena
8	st	eiwitten !!!!!
4	el	suiker

boter

Appeltartaar

2	st	grote appels (b.v. elstar)
50	g	stemgember
50	g	gehakte walnoten
2	el	appellikeur of calvados
50	g	in likeur of calvados geweekte gele rozijnen
		snufje kaneel
		poedersuiker
24	blaadje	mint
1	st	citroen

Bereiding:

Soufflé

Oven op 200 °C. Goudrenetten wassen en in aluminiumfolie verpakken, (glimmende kant binnen). Op een rooster in midden van voorverwarmde oven zetten, ca 30 min.

Appels uit de folie halen, af laten koelen en met een lepel het vruchtvlies uit de schil halen. Pureren met de blender.

Eierdooiers met suiker schuimig kloppen de amandelen, maïzena en appelpuree erdoor roeren. Eiwitten met suiker heel stijf kloppen. Meng een ¼ van de eiwitmassa met het basismengsel om dit luchtiger te maken. Giet het mengsel dan bij de resterende eiwitmassa en schep alles met een spatel van onder naar boven door elkaar tot het mengsel vrijwel homogeen is.

12 soufflé vormpjes met boter invetten en met een weinig suiker bestrooien. Voor ¾ vullen In midden van voorverwarmde oven van ca 190 °C bakken in 30-40 min. Maak wat meer soufflés.

Appeltartaar

Schil de appels verwijder de klokhuizen en snijd ze brunoise.

Voeg hier de gehakte stemgember, de gehakte walnoten, de geweekte rozijnen en de drank aan toe. Meng alles voorzichtig door elkaar. Druppel er minimaal citroensap over, tegen het verkleuren. Zet tot gebruik koud weg.

Serveren:

Zet soufflébakje in het midden van een bord. Leg de appeltartaar rondom het bakje, steek 2 muntblaadjes in de soufflé en bestrooi alles met poedersuiker.

Tip: Snel handelen In verband met het mogelijk inzakken van de soufflé

Appelciderroomsoep met kaas

Ingrediënten:

Basisbouillon

3	flessen	appelcider 750 ml.
2	st	prei
1	st	winterpeen
2	st	ui
5	blaadjes	laurier
3	stukjes	foelie.
½	bos	peterselie
½	bos	selderij
		peperkorrels gekneusd

Soep

2	st	sjalot
90	g	boter
60	g	bloem

Garnituur

3	sneden	casino wit, oud
75	g	magere spekblokjes
200	g	belegen boerenkaas
2	st	appels
½	st	citroen, sap ervan
250	ml	room
		peper zout

Bereiding:

Basisbouillon

Was de groenten en snij klein. Zet alles op met de appelcider en breng aan de kook Laat een ½ uur trekken. Passeer de bouillon.

Soep

Pel en snipper de sjalot. Smelt 35 g boter in een ruime pan. Fruit daarin zachtjes de gesnipperde sjalot tot ze glazig is. Doe er al roerende de bloem bij. Laat 3 min. garen op laag vuur. Giet geleidelijk en steeds roerend de ciderbouillon in de pan.

Laat de soep een kwartiertje zachtjes koken.

Soepgarnituur

Verwijder de korsten van het brood, snijd het brood in blokjes. Laat zo nodig wat drogen in de oven. Verhit 20 g boter in een koekenpan en bak hierin de spekjes knapperig. Schep ze uit de pan en laat op keukenpapier uitlekken. Bak de blokjes brood in het boter-spekvet rondom bruin laat uitlekken op keukenpapier. Schil de appels en snij het vruchtvlies brunoise.

Besprenkel met citroen om verkleuren te voorkomen.

Smelt het restant boter in een schone koekenpan en bak hierin de stukjes appel goudgeel Schep ze op een bord. Rasp de kaas.

Vlak voor het uitserveren de soep opwarmen en de geraspte kaas in gedeelten bij de soep doen. Blijf roeren tot de kaas gesmolten is en roer tot slot de room door de soep. De room moet op kamertemperatuur zijn. Breng op smaak met peper en zout.

Serveren:

Schep de soep op de voorverwarmde borden.

Strooi over de soep het garnituur van spekjes, croutons en appel.

**Rosé gebraden ganzenborst met (bloed)sinaasappelsaus,
koekje van stroaardappeltjes en haricots verts met bacon**

Ingrediënten:

6	st	ganzenborstfilets met vel zout, witte peper
60	g	boter

Ganzenleverboter

25	g	boter
50	g	ganzenlever
25	g	bloem

Sinaasappelsaus

2	st	sjalotten
150	ml	Monbazillac
300	ml	(bloed)sinaasappelsap
2	takjes	tijm
4	st	witte peperbolletje, geplet
300	ml	kippenfond
300	ml	kalfsfond

Haricots verts

500	g	haricots verts
24	plakjes	bacon zout

Stroaardappeltjes

1000	g	vastkokende aardappels
125	g	boter peper zout
100	g	rucola
2	st	grote sinaasappelen

Bereiding:

Bestrooi de ganzenborstfilets met zout en peper en braadt ze om en om goudgeel aan. Neem de filets uit de pan en laat ze in een tot 175 °C voorverwarmde oven 10 tot 12 min. doorgaren. Snijd het vel en het vet van de borsten, en bak de borsten net voor het uitserveren, in een koekenpan kort af.

Sinaasappelsaus

Giet voor de sinaasappelsaus het braadvet van het eerste gebrad uit de pan met zo nodig nieuwe boter en voeg de fijngehakte sjalot toe. Fruit deze kort aan en blus af met de Monbazillac wijn en het sinaasappelsap. Laat wat inkoken Voeg dan tijm, peperbolletjes, kippen en kalfsfond toe.

Laat de saus weer inkoken en monteer ze tegen het uitserveren met de ganzenleverboter. Zeef de saus en breng op smaak. Snijd de partjes van de sinaasappels uit de vliezen en zet apart.

Ganzenleverboter

De boter, bloem en lever koud mixen met magimix of staafmixer. Vorm daar balletjes om de sinaasappelsaus te binden.

Stroaardappeltjes

Schil de aardappelen en maak er met de mandoline stro- of luciferaardappeltjes van. Spoel ze een paar keer en zet ze in ijswater. Voor gebruik, dep ze droog en doe ze in een kom. Bestrooi royaal met peper en zout. Verhit boter en olie in een grote pan en leg daar bergjes aardappel in en druk ze iets aan. Bak ze 8-10 min. keer ze en bak nog eens 5-6 min. neem ze uit de pan en houd ze warm.

Haricots verts

Kook de haricots verts in water en zout beetgaar en laat afkoelen. Maak 24 bosjes en omwikkel ze met de bacon. Voor uitserveren even opbakken in de boter, zodat spek lekker knapperig wordt.

Serveren:

Snijd de ganzenborst in heel dunne tranches. Bedek de bovenkant van het bord met wat rucola. Schep op de onderste helft van de rucola wat saus en daarop het getrancheerde vlees. Misschien nog even met de zout en pepermolen over het vlees. Garneer met schijfjes sinaasappel. Verdeel over de onderkant van het bord de aardappelkoekjes en de boontjes.