

### Concannon Chardonnay

Herkomst: USA - Californië – Central Coast Druivensoort: 99% Chardonnay  
Karakter: Medium-bodied met een zachte gemakkelijk toegang, evenwichtig en een enigszins olieachtige structuur. Deze fijne Chardonnay is rijk aan tropisch fruit, frisse appel en een vleugje van kamperfoelie en heeft een zeer lange afdronk.  
Serveren favoriete Perfect met gebraden kip gekookt in gemengde kruiden of met uw schelpdieren.

### Terra Firme Branco Albariño

Herkomst: Spanje – Rias Baixas Druivensoort: Albariño  
Karakter: Een veelzijdig aroma van appel en rijpe druif. De wijn heeft een intense geur van verse bloemen. De smaak is zacht en vol met een uitgebalanceerd zuurtje. Goed van structuur en een vleugje vers fruit.  
Serveren Perfecte begeleider bij salades, vis, zeevruchten en rijst.

### Blauer Zweigelt, Edition Chremisa, Catogorie:

Herkomst: Oostenrijk - Krems – Donau, Druivensoort: Blauer Zweigelt, Vinificatie: Na een traditionele vinificatie verbleef de wijn twee jaar in eikenhouten vaten.  
Karakter: Robijnrood van kleur. In de geur zijn het fruittonen van o.a. wilde kersen en de invloed van het hout die zich op de voorgrond dringen. De smaak is krachtig met elementen van laurier, kruiden en ook weer heel veel fruit. De afdronk kenmerkt zich door mooi verpakte tannines.  
Serveren: Serveer deze wijn op een temperatuur rond de 18 graden. Uitstekende begeleider van wild en gevogelte en oude kazen. Besluit een mooi diner met deze prachtige wijn!  
Extra info: De 2005 oogst kreeg in de Wine Spectator een beoordeling van 87 punten

### Carl Ehrhard Riesling, Auslese

Herkomst: Duitsland - Rheingau - Druivensoort: 100% Riesling  
Karakter: Helder gele kleur. Intense neus waarin nog mineraliteit aanwezig is, maar ook al rijp exotisch fruit, bloemen en honing. Volle smaak, met een goede zoet/zuur balans. De smaak van honing en witte bloemen, maar ook nog citrustonen.  
Serveren: Serveer deze wijn op 8-10 graden bij een dessert met fruit of bij wat geitenkaas. Ook lekker als luxe aperitief.



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

### Menu voor de maand april 2010 (12 personen)

#### Gamba's met notensla, hazelnootolie en parmezaanroom

\*

#### Gefrituurde asperges met gepocheerd ei en aardappelpuree

\*

#### Minirollade van varkenshaas met olijven en serranoham, spinaziesalade met pijnboompitten en knoflookcroutons

\*

#### Rabarber met vanilleroom

**Wijn: Gamba's  
Asperges**

**Concannon Chardonnay  
Terra Firme Branco Albariño**

**Minirollade  
Rabarber**

**Blauer Zweigelt, Edition Chremisa  
Carl Ehrhard Riesling, Auslese**

## Gamba's met notensla, hazelnootolie en Parmezaanroom

### **Ingrediënten:**

#### **Gamba's**

48	st	gamba's, schoongemaakt (diepvries)
		olijfolie
7	tn	knoflook, fijngehakt
3	st	citroen, schil fijn geraspt

#### **Salade en dressing**

300	g	ruccola
2	el	hazelnootolie
2	el	balsamico
		zout en peper

#### **Parmezaanroom**

500	ml	slagroom
250	ml	melk
		aardappelzetmeel
350	g	geraspte Parmezaan ( 200g geraspt en 150 g schilfers)
		peper
		nootmuskaat

### **Bereiding:**

#### **Parmezaanroom**

Verwarm de room en de melk en bind met het aardappelzetmeel.

Haal van het vuur en laat hierin de Parmezaan rustig smelten.

Blender met de staafmixer en breng op smaak met peper en iets nootmuskaat.

Houd het mengsel warm en giet kort voor het opdienen in een slagroomsputzak.

#### **Salade en dressing**

Maak een dressing van de hazelnootolie en balsamico, proef zorgvuldig en maak de dressing naar eigen smaak af met o.a. zout en peper.

Meng de dressing kort voor het opdienen in een grote kom door de ruccola.

#### **Gamba's**

Verwarm de olijfolie en bak de gamba's met knoflook en geraspte schil van de citroenen in ongeveer 2 min.

### **Serveren:**

Verdeel de ruccola over de borden en nappeer de dressing over de sla. Verdeel de gamba's over het geheel. Spuit de warme Parmezaanroom met de slagroomsputzak royaal over de salade.

## Gefrituurde asperges met gepocheerd ei en aardappelpuree

### **Ingrediënten:**

#### **Asperges**

36 st asperges (niet te dik)  
aardappelzetmeel  
tempura  
panko (geen paneermeel gebruiken)

#### **Aardappelpuree**

750 g aardappels, geschild  
100 g roomboter  
½ kopje melk  
olijfolie

#### **Gepocheerde eieren**

12 st kleine eieren om te pocheren  
azijn

#### **Garnering**

2 bs waterkers

### **Bereiding:**

#### **Aardappelpuree**

Kook de aardappels en maak met de melk, boter en een scheutje goede olijfolie een mooie romige aardappelpuree.

#### **Asperges**

Kook de asperges 5 min in weinig water met zout. Zet het vuur uit en laat ze 5 min rusten. Haal daarna uit het vocht en dep de asperges droog.

Rol ze door de aardappelzetmeel, daarna door het tempurabeslag en ten slotte door de panko. Frituur de asperges op 180 °C goudgeel.

#### **Gepocheerd ei**

Pocheer ondertussen een voor een de eieren. Zet een pannetje water op waarin een scheutje azijn is gedaan. Breek het ei in een kopje. Houd het water net tegen het kookpunt aan. Draai daarin met een garde een draaikolkje en laat het ei daarin zakken. Vouw, indien nodig, met behulp van een spatel of schuimspaan het wit rond de dooier en pocheer het ei ongeveer 3 min. Herhaal dit en houd de reeds gepocheerde eieren intussen warm in een braadslede met water van ca 60 °C.

#### **Serveren:**

Spuut een rozet van de aardappelpuree op het verwarmde bord. Plaats een toef waterkers aan de bovenkant van het bord en leg de asperges er half overeen. Tot slot het gepocheerde ei op de asperges.

## Minirollade van varkenshaas met olijven en serranoham, spinaziesalade met pijnboompitten en knoflookcroutons

### **Ingrediënten:**

#### **Minirollade**

6	st	varkenshaasjes van ca 250-300 g
6	el	zwarte olijventapenade
375	g	buffelmozzarella, in dunne plakken gesneden
18	plak	serranoham

#### **Knoflookcroutons**

1	st	baguette
		knoflook
		olijfolie

#### **Pijnboompitten**

75	g	pijnboompitten
----	---	----------------

#### **Dressing en salade**

2	el	Zaanse mosterd
2	el	witte balsamicoazijn
8	el	olijfolie
		zout en peper
300	g	spinazie
3		bosuitjes
		zout en peper

### **Bereiding:**

#### **Minirollade**

Verwarm de oven op 150 °C.

Halveer de varkenshaasjes in de lengte en bestrooi ze met zout en peper.

Verdeel de tapenade gelijkmatig over de helften en leg daarna de plakjes mozzarella dakpansgewijs er bovenop. Leg de andere helft van het varkenshaasje zo op de mozzarella, dat ze aan beide kanten even dik zijn.

Leg 3 plakken serranoham overlappend naast elkaar. Leg een varkenshaasje erop en rol de ham er strak omheen. Maak op deze wijze van de andere varkenshaasjes zo'n zelfde rol.

Bestrijk de rollen met olie en leg ze naast elkaar in een braadslee.

Zet de braadslee in het midden van de oven op het rooster en gaar de varkenshaasjes 20 min.

Zet de oven uit en laat de varkenshaasjes nog 15 min in de oven staan.

#### **Knoflookcroutons**

Snij de baguette in kleine vierkante stukjes en bestrijk de stukjes aan beiden kanten met olie waarin de knoflook is uitgeperst. Bak dan de stukjes brood in de koekenpan al omscheppend goudbruin.

#### **Pijnboompitten**

Rooster de pijnboompitten lichtbruin in een koekenpan zonder vet. Zet ze apart.

#### **Spinaziesalade en dressing**

Klop in een ruime slaschaal een dressing van de mosterd, azijn, olie, zout en peper.

Schep kort voor het opdienen de spinazie en de bosuitjes door de dressing in de schaal.

Strooi de pijnboompitten en de croutons over de salade.

### **Serveren:**

Snijd de varkenshaasjes in plakken en verdeel ze over de warme borden.

Drapeer de spinaziesalade elegant naast de plakken varkenshaas.

## Rabarber met vanilleroom

### **Ingrediënten:**

#### **Vanilleroom**

3	st	vanillestokjes
370	ml	slagroom
15	el	suiker
375	ml	Griekse yoghurt

#### **Rabarber**

1000	g	rabarber
40	g	boter
6	el	aardbeienlikeur

#### **Aardbeien**

500	g	aardbeien
		munt

### **Bereiding:**

#### **Vanilleroom**

Snijd de vanillestokjes open. Breng in een pan 150 ml water aan de kook. Laat de stokjes 10 min in het water trekken. Schraap het merg boven het vocht uit de vanillestokjes. Breng het vocht opnieuw aan de kook en los er 9 el suiker in op. Laat het suikerstroopje afkoelen. Klop in een kom de slagroom stijf. Spatel het suikerstroopje en de Griekse yoghurt erdoor. Laat de room in de koelkast heel koud worden.

#### **Rabarber**

Maak de rabarber schoon en snijd de stengels in stukken van ca. 2 cm.

Verhit de boter in een wok of hapjespan en roerbak de rabarber ca. 3 min. Strooi de resterende 6 el suiker erover en laat deze even karameliseren. Schenk de likeur erbij en verwarm het geheel nog ca. 2 min.

#### **Aardbeien**

Snij de aardbeien in partjes

### **Serveren:**

Schep de rabarber in coupes en bedek het ruim met de vanilleroom. Strooi er de stukjes aardbei erover. Garneer met muntblad.