

### L' Exception blanc - Château Thuerry Coteaux du Var

Deze Franse Vin de Pays komt uit de Coteaux du Var, Provence. Hij is gemaakt van de Semillon, Rolle druif die 5 maanden gelagerd is geweest op Frans eiken.

Deze met de handgeplukte druiven zijn afkomstig van wijngaarden van 50 hectare.

De kleur is licht geel en ziltig, maar zeer vol van smaak. Hij heeft iets groenigs en een fris zuurtje met tonen van limoen, peer en kruisbes. Zuiver en helemaal in balans met een lange afdronk. Bij uitstek geschikt bij een Bouillabaise!

Serveren op 10°C.

Château Thuerry is één van de voornaamste en meest prestigieuze wijndomeinen van heel Frankrijk. Gedeeltelijk in Nederlands handen, heeft dit Château de voormalig wijnmaker van 1er Grand Cru Classé huis Haut Brion uit de Bordeaux in handen genomen, en dat is te proeven ook!!! In dit specifieke wijngedebied tegen de Provence, dat valt onder de naam Vin de Pays – Coteaux du Var, worden één van de mooiste wijnen uit heel Zuid Oostenlijk Frankrijk gemaakt. Hoewel Château Thuerry de beste A.O.C. Coteaux Varois maakt, en bekend staat om hun rosé en de wijn in kwaliteit die van de rode benadert, blijft hij toch 'maar' een Vin de Pays. De wijn leent zich uitstekend bij de zonnige gerechten uit de Provençaalse keuken.

Wit, rood en rosé worden gemaakt de oude stokken van Rolle, Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah en de nieuwere aanplant zoals Cabernet Sauvignon, Semillon en Merlot.

### Chardonnay Reserve, Rosario Estate

Een droge witte Chardonnay uit Maipo Chili met een bleek gouden kleur. In de geur tropisch fruit met tonen van groene appels peer en vanille. In de smaak vol, rijk, zeer zacht en complex. Een mooie balans tussen fruit en frisheid is het gevolg.

De wijn is gemaakt door middel van een moderne witte vinificatie met inweking van de druivenschillen, een pneumatische persing met vervolgens een op temperatuur gecontroleerde malolactische gisting en zes maanden lagering op fles.

*(Melkzuurgisting, malolactische gisting: bij dit proces wordt appelzuur omgezet in melkzuur. Melkzuur is zachter van smaak dan appelzuur en de wijn wordt hierdoor minder zuur. Rode wijn ondergaat altijd een proces van melkzuurgisting (soms ook bij witte wijnen zoals bourgognes). De melkzuurgisting wordt vaak bewust geblokkeerd bij het maken van witte wijnen waarbij fruit en fraîcheur voorop staan.)*

Serveren op 10°C.

### Château La Catie, Monbazillac

Deze zoete witte wijn uit Monbazillac (Zuidwest - Frankrijk) is gemaakt van de Sémillon, Sauvignon en de Muscadelle druif. Na het plukken van de door botrytis aangetaste druiven, volgt een zachte persing en een langzame, vergisting.

*In de wijnbouw is de grauwe schimmel ook belangrijk zowel in positieve als negatieve zin. Aantasting van jonge vruchten geeft ernstige schade door vruchtval, maar een aantasting van rijpe druiven in een warme herfst kan zeer positief uitwerken doordat de schil doorlaatbaar wordt en zo de druif meer water verdampt. Hierdoor stijgen het suikergehalte en de smaak- en aromastoffen, waardoor de kwaliteit van de wijn sterk verbeterd wordt. We spreken dan van edelrot.*

Serveren op 12°C.



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

### Menu voor de maand mei 2007 ( 12 personen)

#### Artisjokken a la bretonne

\*

#### Bisque van krab

\*

#### Rogvleugel met botersaus en garnituur

\*

#### Île Flottante

|              |               |                                     |
|--------------|---------------|-------------------------------------|
| <b>Wijn:</b> | Artisjokken   | : Weisburgunder Schuster            |
|              | Bisque        | : Thuerry blanc Varois              |
|              | Rogvleugel    | : Finca Flichman Chardonnay Reserve |
|              | Île Flottante | : Monbazillac                       |

## Artisjokken à la bretonne

### **Ingrediënten :**

|    |    |               |
|----|----|---------------|
| 12 | st | artisjokken   |
| 4  | st | citroenen     |
|    |    | crème fraîche |
|    |    | boter         |
|    |    | zout          |
|    |    | bindtouw      |

### **Bereiding:**

#### **Artisjokken**

Snijd met een scherp mes de kop van de artisjokken op twee derde van de hoogte af. Was ze in ruim water. Breek de steel vlak onder de bladeren af. De draden komen dan met de steel mee naar buiten. Bind de artisjokken op, zodat hun vorm bij het koken bewaard blijft.

Bind een schijfje citroen onder de steelaanzet. Leg de artisjokken vervolgens in kokend water met zout en zorg dat het water goed blijft koken. De kooktijd 20- 40 min.

Laat ze omgekeerd in een zeef uitlekken. Verwijder de touwtjes pas op het laatste moment.

#### **Saus**

Maak een blanke saus van kookvocht, crème fraîche en voeg vlak voor het opdienen de boter toe.

#### **Serveren:**

Zet de artisjok op een bordje en serveer de saus in een apart kommetje erbij.

#### **Eten.**

Pluk de blaadjes van de artisjok. Doop de steelaanzet in de saus en eet dat gedeelte van het blad op. Gooi de rest van het blad weg.

### **Crème Anglaise**

Doe de melk in een steelpan. Snijd het vanille stokje in de lengte open, haal er de zaadjes uit en voeg alles aan de melk toe ( hierdoor ontstaan er kleine zwarte vlekjes in de crème).  
Breng net aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker tot ze luchtig en schuimig zijn. Giet de melk al kloppend over het eimengsel. (begin met een kleine hoeveelheid melk)  
Giet de crème terug in de pan en warm al roerend op tot hij dik genoeg is. **Laat de crème niet koken, anders schift hij.** Giet de crème in een schone kom, dek af met plastic folie, zodat er geen vel wordt gevormd.

### **Serveren:**

Strooi de kruimels over de meringue en serveer in punten met de Crème Anglaise.

### **Bisque van krab**

#### **Ingrediënten :**

|      |          |                 |
|------|----------|-----------------|
| 1500 | g        | krabben, levend |
| 100  | g        | boter           |
| 1    | st       | wortel          |
| 1    | st       | ui              |
| 2    | stengels | bleekselderij   |
| 1    | st       | laurierblad     |
| 3    | takjes   | tijm            |
| 4    | el       | tomatenpuree    |
| 3    | el       | cognac          |
| 500  | ml       | witte wijn      |
| 1700 | ml       | visbouillon     |
| 100  | gr       | rijst           |
| 150  | ml       | room            |
|      |          | zout            |
|      |          | cayennepeper    |

#### **Bereiding:**

Leg de krabben een uur in de vriezer. Verwijder de bovenste schaal en het beenachtige staartdeel van de onderkant van elke krab (darmkanaal wordt meegetrokken). Verwijder vervolgens de kieuwen aan beide zijden en het maagzakje. Verwijder de scharen en de poten en houdt ze apart.

Verhit de boter in een grote pan. Voeg laurier, tijm en de fijngesneden wortel, ui en bleekselderij toe en laat alles 3 min op een middelhoog vuur bakken, zonder dat de groenten verkleuren. Voeg de krabdelen toe en laat ze ca 5 min pruttelen totdat het pantser rood is. Voeg de tomatenpuree, cognac en witte wijn toe en laat 2 minuten doorkoken..

Voeg de bouillon toe en laat alles aan de kook komen. Zet het vuur laag en laat alles nu ca 5 min zachtjes doorkoken.

Verwijder de schalen en houd de scharen apart en haal het vlees uit het pantser.

Hak de schalen fijn in een vijzel of in de keukenmachine (met een beetje soep).

Doe de fijngehakte schalen terug in de soep, samen met de rijst. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat ca 20 min zachtjes koken totdat de rijst helemaal gaar is.(pas op niet te lang koken anders wordt bisque bitter)

Zeef de bisque boven een schone pan door een fijne zeef met daarin een vochtige kaasdoek.

Duw goed op het mengsel, zodat alle sappen eruit komen. Voeg de room toe en breng de soep op smaak met zout en cayennepeper.

Warm de soep vervolgens zachtjes door.

#### **Serveren:**

Schep de soep in verwarmde soepkommen en garneer met scharen en krabbenvlees.

## **Rog met botersaus en garnituur**

### **Ingrediënten :**

12 st rogvleugels van ca 250 g , ontveld

### **Courtbouillon :**

1000 ml witte wijn  
2 st uien  
2 st wortel  
2 st laurierblad  
10 st peperkorrels

### **Saus:**

250 g boter  
2 el peterselie  
2 el kappertjes  
zout  
peper

### **Aardappelen:**

900 g nieuwe krielaardappeltjes  
boter

### **Bereiding:**

#### **Courtbouillon:**

Snij de ui in ringen en de wortel in plakken. Breng dit samen met de wijn, laurierblad en peperkorrels aan de kook en laat ca 20 min zachtjes pruttelen. Zeef de courtbouillon en giet terug in een schone pan.

Voeg de rog toe en pocheer ca 10 min. Neem de vis uit de pan, laat hem uitlekken., dek af en houd warm.

#### **Saus:**

Snij de peterselie fijn. spoel de kappertjes af, dep ze droog en hak ze fijn.  
Verhit de boter in een koekenpan en laat deze 2 min op een matig vuur bruin worden (beurre noisette). Haal de pan van het vuur en roer de peterselie, kappertjes zout en peper erdoor

#### **Aardappelen:**

Krieltjes koken en serveren met klontje boter .

#### **Serveren:**

Leg de vis op de voorverwarmde borden en giet de saus over de vis. Garneer met de krieltjes.

## **Île Flottante**

### **Ingrediënten :**

#### **Meringue**

8 st eiwit ( bewaar de dooiers voor de crème )  
220 g suiker  
0,5 tl vanille-extract  
2 st Charlotte bakvorm (witte, stenen, ronde bakvorm)  
Vetvrij bakpapier

#### **Amandellaag**

110 g suiker  
110 g amandelschilfers

#### **Crème Anglaise**

1200 ml melk  
3 st vanillestokjes  
8 st eidooiers  
8 el fijne suiker

### **Bereiding:**

#### **Meringue**

Verwarm de oven voor op 140 °C en zet 2 braadsledes in de oven om op te warmen. Vet de bodem van 2 charlotte bakvormen van 1.5 lt in en bedek ze met vetvrij papier. Vet ook de randen een beetje in.

Klop voor de meringue de eiwitten stijf in een schone, vetvrije kom. Klop de suiker er langzaam door om een stijve, glanzende meringue te maken. Klop er ook het vanille-extract door.

Schep de meringue in de charlottevormen, strijk het oppervlak glad en leg er een ingevette cirkel vetvrij papier bovenop. Zet de vorm in de hete braadsleden en giet er kokend water bij tot de vormen tot de helft zijn ondergedompeld.

Laat 50 – 60 min bakken in de oven tot het mes dat midden in de meringue wordt gestoken er schoon uitkomt.

Verwijder het vetvrij papier, leg een bord op de meringue en draai om. Neem de vorm en het andere papier weg en laat afkoelen.

#### **Amandellaag**

Vet voor de amandellaag een stuk folie in en leg het plat op het werkblad. Doe de suiker en 6 el water in een steelpan en warm zachtjes op tot de suiker volledig is opgelost.

Breng aan de kook en laat koken tot het mengsel goudbruin is. Doe er dan de amandelschilfers door en giet het mengsel op de folie. Spreid het een beetje uit en laat het afkoelen. Als het een harde koek is geworden, maal deze dan fijn in een keukenmachine.