

Sémillon, Peter Lehmann, Barosso Valley, Australië.

De Sémillon-druif voelt zich helemaal thuis in de Barossa Valley. Dit was een van de eerste druivensoorten voor witte wijn die de eerste kolonisten hebben geplant en de Barossa is dus gezegend met een rijk erfgoed van oude Sémillon-wijngaarden met een lage opbrengst.

De Barossa Sémillon ontwikkelt zich geweldig. Levendig, pittig en limoenachtig als jonge wijn met goede lange fruitaroma's. Wanneer de wijn een aantal jaren in de fles heeft gerijpt, worden bijna nootachtige aspecten van toast en honing ontwikkeld.

Het staat vast dat de Sémillon uit de Barossa Valley terecht een plaats heeft ingenomen als Australische specialiteit. De wijn wordt als één van de klassieke wijnen ter wereld beschouwd.

Sauvignon Blanc, Coopers Creek, Marlborough, Nieuw Zeeland.

De Sauvignon Blanc druiven die voor de Coopers Creek gebruikt worden zijn afkomstig van diverse wijngaarden en worden hiervoor speciaal geselecteerd. Alle druiven worden apart vergist voordat deze met elkaar geblend worden.

Licht geel van kleur. Een intense geur van kruisbessen en tropisch fruit. Duidelijk herkenbaar als een Nieuw Zeelandse Sauvignon Blanc. Aangenaam frisse zuren in zijn smaak dat goed in balans blijft met het aanwezige fruit.

Rosé, L'Exception Rosé, Château Thuerry, Provence, Frankrijk.

De lagering in houten vaten geeft deze rosé extra dimensie en structuur en tevens een mooie balans tussen het fruit en de houttonen.

Een schitterende rosé van zeer hoge kwaliteit, alom geroemd en op verschillende wijnkaarten van diverse sterren-restaurants in Frankrijk te vinden.

Grenache Noir, Rivesaltes, Vieille Réserve, Lanquedoc-Roussillon, Frankrijk.

30% van de druiven krijgt een klassieke vinificatie die voortijdig onderbroken wordt door het toevoegen van wijnalcohol. 40% van het sap ondergaat geen gisting maar wordt direct versterkt en de overige 30% volledige vergisting ondergaat op basis van de maceration carbonique methode. Na samenstelling van de blend verblijft de wijn enkele jaren op hout om vervolgens de laatste ontwikkeling te krijgen in flessen van 25 liter, die buiten worden opgeslagen en zo onder invloed staan van temperatuur schommelingen

Een fraaie amberachtige kleur. De geur is zoet met accenten van kersen op brandewijn, chocolade en hout. De smaak is complex met veel lengte.

De druivenstokken van deze wijn zijn bijzonder oud (meer dan 60 jaar) en hebben een lage opbrengst (30hl/ha.)



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juni 2008 (12 personen)

Langoustines met bloedsinaasappel, venkelschuim en witte chocolade

*

Warme groene asperges met rozemarijndressing, gepocheerde eieren gepaneerd met bieslook

*

Pie van eend met vijfkruidenpoeder, roergebakken spinazie en gekruide rodewijnsaus

*

Warm chocoladetaartje met koffievulling en amarenen met siroop

Wijn:

Langoustines	:Peter Lehmann, Sémillon
Groene asperges	:Coopers Creek, Sauvignon Blanc
Pie van eend	:Château Thuerry, Rosé
Chocoladetaartje	:Lanquedoc-Roussillon, Rivesaltes

Langoustines met bloedsinaasappel, venkelschuim en witte chocolade

Ingrediënten:

36		langoustines
6		bloedsinaasappels
5		sinaasappels
200	g	witte chocolade (van goede kwaliteit)
4	el	boter
2		grote venkelknol, in ragfijne reepjes
2		steranijs
150	ml	pastis
3	el	crème fraîche
		scheutje citroensap
5	el	arachideolie
12	bl	basilicum, in stukjes gescheurd

Bereiding:

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar ze in de koelkast tot gebruik.

Schil de bloedsinaasappels, snijd de partjes uit de vliësjes en zet ze weg tot gebruik.

Boen de sinaasappels schoon en rasp de schil. Pers de sinaasappels uit en kook het sap tot de helft in. Smelt de chocolade au bain Marie. Schep 12 flinke eetlepels van de gesmolten chocolade in bergjes op bakpapier. Maak er met de bolle kant van de lepel dunne rondjes van.

Strooi er een beetje geraspte sinaasappelschil over en laat ze hard worden in de koelkast.

Stoof de venkel in 2 eetlepels boter, voeg de steranijs, pastis en zo veel water toe tot de venkel net onderstaat. Breng het geheel aan de kook en laat de venkel op laag vuur 30 minuten zachtjes stoven. Voeg eventueel wat extra water toe. Verwijder de steranijs en pureer de venkel in een blender. Zeef de venkelpuree en doe deze weer terug in de pan. Voeg 2 eetlepels boter en de crème fraîche toe, klop dit met de staafmixer tot schuim. Breng het venkelschuim op smaak met zout en citroensap.

Verwarm de bloedsinaasappelpartjes in het ingekookte sinaasappelsap.

Verhit de arachideolie in een koekenpan en bak de langoustines op halfhoog vuur net gaar.

Bestooi ze met wat zout.

Serveren:

Neem 12 kleine borden, leg in ieder bord 5 sinaasappelpartjes en bestrooi ze met basilicum.

Leg hierop per bord 3 langoustines. Schep venkelschuim eromheen en leg er een chocoladerondje naast.

Warm chocoladetaartje met koffievulling en amarenen met siroop

Ingrediënten:

30	ml	zeer sterk ingekookte koffie
120	g	crème fraîche
450	g	pure chocolade, in stukjes
100	g	amandelen
100	g	boter, in blokjes
50	g	maïzena
3		eierdooiers (eiwitten apart houden en bewaren)
160	g	suiker
72		amarenen op siroop

Bereiden:

Verwarm de koffie met de crème fraîche in een pannetje en smelt 150 g van de stukjes chocolade erin. Zet het mengsel even in de vriezer tot het bijna bevroren is. Kneed uit het mengsel 12 ovale platte pilletjes ter grootte van een druif.

Maal de amandelen zeer fijn in de keukenmachine.

Smelt 300 g chocolade met de boterblokjes. Roer wanneer de boter gesmolten is de fijn gemalen amandelen, maïzena en eierdooiers erdoor.

Klop de eiwitten met de suiker stijf. Meng met de spatel het eiwit door de chocolademassa en vul hiermee 12 muffinvormpjes voor de helft.

Druk in iedere vorm een chocolade-koffiepilletje en vul de vormpjes af met de rest van het chocolademengsel.

Zet de taartjes minimaal 15 à 20 minuten in de vriezer.

Verwarm de oven voor op 185°C.

Bak de taartjes 20 à 25 minuten in de oven.

Kook de amarenensiroop in tot stroop. Verwarm de kersen in de stroop.

Laat de taartjes even afkoelen.

Serveren:

Zet ieder taartje op een bord. Verdeel de warme kersen om het taartje en sprenkel de stroop over de kersen en het bord.

Warme groene asperges met rozemarijndressing, gepocheerde eieren gepaneerd met bieslook

Ingrediënten:

10	el	olijfolie
3		takjes rozemarijn
5	el	goede balsamico-azijn
		scheut azijn
12		verse eieren
48		groene asperges
4		bosjes bieslook
		peper en zout

Bereiding:

Verwarm de olie met de rozemarijn 15 minuten op een klein vuur. Let erop dat de olie niet te heet wordt! Verwijder de rozemarijn en laat de olie afkoelen. Vermeng de olie met de balsamico-azijn en breng de dressing op smaak met peper en zout.

Breng een pan met water en azijn tegen het kookpunt. Pocheer hier de eieren in tot het wit gestold is. Dompel het gepocheerde ei in schoon water om de azijnsmaak kwijt te raken.

Blancheer tegelijkertijd de groene asperges in ruim kokend water. Ze moeten knapperig blijven. Laat de asperges even uitlekken.

Snijd de bieslook zeer fijn en "paneer" de eieren voorzichtig met de bieslook.

Serveren:

Verdeel de asperges over de warme borden en sprenkel de dressing er over.

Leg de eieren op de asperges en serveer het gerecht direct.

Pie van eend met vijfkruidenpoeder, roergebakken spinazie en gekruide rodewijsaus

Ingrediënten:

Voor de vulling:

2		tamme eenden (netto 1000 g vlees)
3	ltr	gevogelte fond
6	cm	gemberwortel, fijnggehakt
1		rode peper, fijnggehakt
200	g	uisnippers, licht gefruït
15	ml	oestersaus
15		takjes platte peterselie, fijnggehakt
1,5	tl	vijfkruidenpoeder
2		eieren, licht geklopt
75	g	zachte boter
75	g	bloem
4	el	sesamzaadjes

Voor het deeg:

750	g	bloem
375	g	koude boter, in blokjes
2		eieren
4-5	el	rode wijn

Voor de groente:

1500	g	spinazie
75	g	boter
2		sjalotten, fijnggehakt
2		tenen knoflook, fijnggehakt
150	ml	crème fraîche
		Peper en zout

Voor de saus:

750	ml	gezeefd stoofvocht van de vulling
150	ml	rode wijn
40	ml	rode port
2		steranijs
1		kaneelstokje
		stukjes koude boter

Bereiden:

Verwarm de oven op 180°C. Breng de bouillon aan de kook en start de bereiding van het deeg.

Snijd de eenden in stukken en braad eerst de vetkant van de borststukken uit. Braad in het vet alle stukken van de eend bruin en doe ze over in een passende braadslede. Voeg de gember en peper toe. Breng de bouillon aan de kook en schenk dit over de stukken eend. Dek de braadslede af met een stuk ingevet bakpapier en dek de randen af met aluminiumfolie. Stoof alles in de oven in 75-90 minuten gaar.

Neem het vlees van de botten en snijd het in stukken van ca. 1 cm. Start de bereiding van de saus.

Voeg de andere ingrediënten voor de pievulling toe.

Doe de bloem en het zout in de kom van de foodprocessor. Zet de machine aan en voeg snel achter elkaar de stukjes boter door de vulopening toe. Schenk ook de eieren en de wijn via de vulopening bij het deeg. Laat nog heel even draaien

Kneed het deeg met een beetje bloem nog even door, vorm er een bal van en laat het afgedekt 2 uur in de koelkast rusten.

Rol het deeg uit tot 2 à 3 mm dik. Snijd het in 12 gelijke rechthoekige stukken. Verdeel de pievulling over het midden van de stukken. Sla het deeg over de vulling en plak het met losgeklopt ei vast.

Leg de pies op een ingevet bakblik. Bestrijk de bovenkant met ei en strooi de sesamzaadjes erover.

Fruït de sjalot met knoflook zachtjes enkele minuten. Schep de groente deel voor deel door de ui met knoflook en laat de groente slinken. Klop op het laatst de crème fraîche door de groente en breng op smaak met peper en zout.

Schep het vet van het braadvocht. Breng het braadvocht met de wijn, de port en de gebroken steranijs en het verkruidelde kaneelstokje aan de kook en reduceer ze tot een mooie consistentie. Schuim de saus tussentijds telkens af. Zeef de saus en monteer hem met de boter.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de pies in ca. 20 minuten gaar.

Serveren:

Verdeel de groente over 12 borden, zet er een pie op en lepel de saus eromheen.