



**Menu November 2013**

**\*\*\***

**Kwartet Amuse**

**A-B**

**\*\*\***

**Dorade filet**

**A-C**

**\*\*\***

**Kastanjesoepje**

**A-B-C**

**\*\*\***

**Kwartelhammetje met vijgen, groene kool en Rösti**

**A-B-C**

**\*\*\***

**Zwijnshaas met zuurkool in loempiavel**

**A-B**

**\*\*\***

**Hazelnoot citroen dessert**

**A-B-C**



## Kwartet mond vermaakjes

### Ingrediënten:

100 gr zwarte olijven  
zonder pit  
125 gr Parmezaanse  
kaas  
100 gr bloem  
100 gr zachte boter  
Peper en zout naar  
smaak

250gr ganzenlever  
terrine  
5 dl eenbessensap  
4 gr agar-agar  
2 gr kappa  
(geleermiddel)

500 gr pompoen  
Peper en zout naar  
smaak  
1 vanillestokje  
6 gram agaragar  
100 gr suiker  
1 cl wittewijnazijn  
Enkele takjes dille  
voor de garnering

½ knolselderij  
50 ml water  
50 gr suiker  
1dl wittewijnazijn  
300 gr tonijnfilet  
2 dl olijfolie  
Wasabipasta naar  
smaak  
Peper en zout naar  
smaak  
14 gepofte  
kikkererwten met  
wasabismaak  
(winkel met japanse  
producten)  
100 gr mayonaise

### Bereiding:

#### Koekje van Parmezaanse kaas en olijven

Hak de olijven (niet te grof). Rasp de kaas.  
Kneed alles tot een stevig deeg en maak er een rol van.  
Verpak de rol in folie en laat zo lang mogelijk rusten in de koeling.  
Vlak voor serveren  
Haal de rol uit het folie en snijd dunne ronde koekjes (op de  
snijmachine?). Bak de koekjes in de oven op 200. ° C in circa 5 min  
goudbruin  
Tip om de presentatie op te leuken kunnen de koekjes op een prikker  
worden gelegd voor het afbakken.  
Deze prikker zal vast gaan zitten in het koekje en zo ontstaat een lolly.

#### Parel van ganzenlever

Maak van de ganzenleverterrine 14 kleine bolletjes, steek deze op een  
cocktailprikker en leg deze in de vriezer.  
Brenghet veenbessensap aan de kook met de agar-agar en laat even  
doorkoken.  
Haal van het vuur en laat een beetje afkoelen.  
Voeg de kappa bij het lauwe sap en blijf roeren tot alles is opgelost.  
Haal de ganzenleverbolletjes door het sap en deze terug in de koeling  
zodat een geleilaagje om de ganzenlever ontstaat.

#### Pompoen

Schil de pompoen en maak deze schoon.  
Snijd in stukken en kook deze gaar in gezouten water.  
Zodra de pompoen gaar is afgieten.  
Draai de pompoen in een blender tot een gladde zalf.  
Zeef deze zalf door een vochtige passeerdoek.  
Brenghet helft van het gezeefde sap (circa 5 dl) aan de kook met het  
merg uit het vanillestokje en de agar-agar. Laat even doorkoken en  
stort het geheel op een plaat zodat het kan opstijven in de koeling en er  
later brunoise van te snijden is.  
De andere helft van het pompoensap aan de kook brengen met de  
wijnazijn en de suiker en inkoken tot een mooie siroop, als deze te zoet  
wordt extra azijn toevoegen.  
Snijd de pompoengelei in blokjes en vul hier amuseglaasjes mee.  
Giet hierover wat van de pompoensiroop en wek af met een takje dille.

#### Gemarineerde tonijn met knolselderij en kikkererwten

Maak een suikersiroop van het water en de suiker door deze samen  
aan de kook te brengen. Haal direct van het vuur en laat afkoelen.  
Snijd flinterdunne plakjes knolselderij. Steek hier 14 rondjes uit  
(afstemmen op grootte van de tonijnblokjes). Kook de knolselderij  
beetgaar. Leg de plakjes gekookte selderij in een marinade van  
suikersiroop met de wijnazijn en zet in de koeling.  
Snijd de tonijn in 14 kubusjes en marineer deze circa 5 minuten in  
olijfolie. Meng de mayonaise samen met wat wasabi pasta tot een  
smaakvolle wasabi mayonaise.  
Serveren  
Leg op elk blokje tonijn een plakje knolselderij. Spuit hierop een dopje  
mayonaise en garneer met een gepofte kikkererwt.



## Doradefilet

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>1.Rucola tagliatelle</b>  40 gr rucola  180 gr grano duro (bloem)  30 gr eigeel  40 gr eiwit  zout  3/4 el notenolie</p> <p>beetje notenolie</p> <p><b>2.Tomatenjus</b>  3 sjalotten  3 tenen knoflook  3 el olijfolie  3 takjes tijm, 5 cm  600 gr tomaat in blokjes, blik  3/4 l water  6 dl gevogeltesfond  peper en zout  aardappelmeel</p> <p><b>3.Groene asperges</b>  14 groene asperges  peper en zout  filodeeg  olijfolie</p> <p><b>4.Tasty tom tomaten</b>  14 tasty tom  tomaten, Ø 4 cm  olijfolie  peper en zout</p> <p><b>5.Dorade</b>  7 dorade  van ca 350 gr  olijfolie  peper en zout</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>1.Rucola tagliatelle</b> (begin hier direct mee)  Verwijder van de rucola de harde stelen en pureer of hak deze heel fijn. Maak in het midden van de grano duro een kuiltje, doe hierin het eigeel, eiwit en rucola. Voeg zout en de notenolie toe en meng tot een deegbal ontstaat.  Knead dit deeg stevig en laat het 1 uur rusten in plasticfolie.  Verdeel het deeg in 3 delen, druk deze delen wat plat en bestrooi ze licht met grano duro.  Toer het deeg nu 8 keer door de pasta machine op de dikste stand ( d.w.z. deeg door machine, in drieën opvouwen en in de andere richting opnieuw door de machine). Verstel de pastamachine hierna steeds 1 stand en rol het deeg zo dun mogelijk uit. Laat het deeg voor het maken van de tagliatelle niet meer uitdrogen.  Maak van deeg met pastamachine tagliatelle.  Laat het deeg even drogen.  Kook deeg 3-5 min in gezouten water.  Giet af en meng beetje notenolie door de pasta.</p> <p><b>2.Tomatenjus:</b> Maak sjalot en knoflook schoon en snijd klein. Fruit beide in olijfolie, voeg tijm, de tomatenblokjes en water toe. Laat 30 min zachtjes koken. Giet de massa door een fijne zeef, druk niet door, maar laat uitlekken.  Doe fond bij het vocht en kook in tot 1-1½ dl. Kruid met peper en zout en bind eventueel met aardappelmeel.</p> <p><b>3.Groene asperges:</b> Snijd de harde onderkant van de asperges en schil ca 4 cm van de steel. Blancheer de asperges 1 min in gezouten water, haal ze eruit en laat ze op handdoek afkoelen. Kruid de asperges licht met peper en zout. Rol asperges in filodeeg, 2 keer rond en zodat boven- en onderkant 2 cm uitsteken. Leg ze met de naad op een bakblik en bestrijk de bovenzijde met olijfolie.  Bak ze 10 min in oven van 175°C.</p> <p><b>4.Tasty tom tomaten:</b> Ontvel de tomaten, snijd ze doormidden en verwijder het zaad. Bak ze, vlak voor het uitserveren, kort in olijfolie en kruid met peper en zout.</p> <p><b>Dorade:</b> Maak de Dorade schoon, haal de schubben eraf en fileer ze. Snijd ze bij. Smeer de velkant in met olijfolie. Bak de filet in hete pan op de velkant, kruid met peper en zout, draai om en haal direct uit de pan.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>Leg een bergje tagliatelle op een groot warm bord, iets links van het midden en leg de asperges erop. Leg hiernaast de doradefilet met wat jus. Garneer af met de tomaat.</p>
--	---



## Kastanjesoepje

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>1 ½ kg Soepkip of stukken          2 l water          200 gram winterpeen          300 gram prei          1 stengel bleekselderij          1 middelgrote ui          2 kruidnagels          150 gram champignons          2 takjes thijm          2 laurierblaadjes          1 glas witte wijn</p> <p>1 middelgrote prei (witte gedeelte)          600 gram gepelde kastanjes, of diepvries, of gekookt          2 middelgrote uien          2 el olijfolie          Fijn zeezout en peper</p> <p>2 stengels bosui          2 st. bospeen          100 gram cantharellen          olijfolie</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Snijd de wortels, prei en de bleekselderij klein, afspoelen. Blancheer de kip, spoel koud af. Doe de kip in een pan en giet er 2 liter koud water op en de witte wijn. Breng op een hoog vuur aan de kook, snelkookpan is ook mogelijk, schuim na 10 minuten het oppervlak af, en voeg de overige ingrediënten toe.</p> <p>Laat 1.5 uur zachtjes trekken, schuim zo nodig af en toe af. Zeef de bouillon en laat zo snel mogelijk afkoelen, ontvet de bouillon.</p> <p>Snijd de prei grof, controleer de kastanjes.          Snijd de uien grof.</p> <p>Verhit de olijfolie en fruit hierin de ui, voeg de prei toe, en blus af met de kippenbouillon en voeg de kastanjes toe.</p> <p>Laat alles 30 minuten zachtjes koken, pureer de soep fijn, wrijf daarna door een fijne zeef.</p> <p>Laat de soep inkoken tot ca. 1 liter (voldoende voor 14 cappuccino kopjes).</p> <p>Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Borstel de cantharellen, snijd de bosuitjes in fijne ringetjes, bospeen in zeer. Stoof de cantharellen in een beetje olijfolie.</p> <p><b>Presentatie</b></p> <p>Schenk de soep in kleine hete kopjes, garneer af met Cantharel en enkele ringetjes bosui/peen.</p>
--	--



## Kwartel met vijgen, groene kool en Rösti aardappel

<p><b>Ingrediënten:</b>          7 kwartels          28 plakjes zeer dun gesneden ontbijtspek          Peper en zout</p> <p><b>Saus</b>          1 wortel          1 ui          4 kruidnagels          3 laurierblaadjes          3 stukjes foelie          1 tak platte peterselie          1 takje salie          1 takje rozemarijn          1 dl pinot blanc          ½ liter gevogelte fond          200 gram koude boter          Zout en peper</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b>          Uitbenen: zie: <a href="http://www.youtube.com/watch?v=viCE1VTEfu4">www.youtube.com/watch?v=viCE1VTEfu4</a>          1. Wrik (niet breken) het voetje los van het onderbeen, stroop het los en snijd het dan weg.          2. snijd de vleugeltjes eraf          3. leg de kwartel op zijn rug met de pootjes naar je toe en maak het vlees met de punt van een scherp uitbeenmes aan weerszijde langs de borstkast los. Begin vanaf het midden en werk dan naar je toe. Draai de kwartel een halve slag en schrap het vlees aan de voorzijde los.          4. Maak een helft verder los van het wensbotje en borstkast. Snijdt dan deze over de hele lengte langs de ruggengraat los van de rest. Dijbeen en borstje worden nu door het vel bijeen gehouden.          5. Schrap het bovenbeen botje schoon en breek het eruit.          6. Het onderbeenbotje is nog intact. Leg het vlees plat op de velkant. Zet het beentje rechtop, vouw het losse vlees van het beentje netjes naar binnen en druk het beentje dan als prikker door het borstvlees en vervolgens het borstvel.          Omwikkel het hammetje met een plakje speken gebruik het uitstekende botje als prikker. Wikkel het tweede plakje er 90 °C gedraaid omheen. Doe hetzelfde met de andere hammetjes. Plaats de hammetjes op een bak matje in een ovenschaal.</p> <p><b>Saus:</b> Bak de karkassen flink aan in een sauspan, voeg de overige klein gehakte groente en ingrediënten toe, en blus af met de pinot blanc. Voeg het gevogelte fond toe en laat dit 30 minuten afgedekt trekken. Zeef en kook in tot een ¼. Monteer de saus <b>à la minute met de koude boter</b>. Controleer de smaak.</p> <p><b>Afwerking:</b>          Zet de hammetjes 10 minuten in een hete oven van 250 ° C.          Breng de oventemperatuur terug naar 120°C.          Voor het uitserveren verwarmen tot een kerntemperatuur van 63 °C.          Laat ze enkele minuten rusten onder de folie.</p> <p><i>Vervolg 2</i></p>
--	---



## Kwartel met vijgen, groene kool en Rösti aardappel *vervolg 2*

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Kool:</b>          2 dl. Water          65 gram gesnipperde ui          80 gram boter          6 verse vijgen          750 gram groene kool          Peper en zout</p> <p><b>Rösti</b>          750 gram Nicola aardappel          100 gram gesnipperde ui          Boter          Zout          50 gram geraspte oude kaas</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><b>Kool:</b>          Laat de uien met de boter en het water langzaam tot de helft inkoken.          Verwijder de nerf uit de koolbladeren en snijd de kool in kleine stukjes, voeg deze toe aan het water en stoof gaar.          Schil en snijdt de vijgen in smalle reepjes en laat ze op het laatst even mee garen.          Breng de kool op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Rösti:</b> Kook de aardappelen met wat zout in ca. 12 minuten net niet gaar&gt;Schrik de aardappelen even af, laat ze verder afkoelen en rasp ze met een grove rasp.          Smelt wat boter in de pan en bak de uien glazig (mag niet verkleuren) Voeg de geraspte aardappelen en wat zout toe en meng het geheel. Verdeel de rösti over ringen van 8 cm Ø en druk de massa plat. Bak even op hoog vuur, verlaag het vuur en laat alles bakken tot het een goudgele kleur heeft.          Draai met een spatel om en bak de andere kant.          Strooi er de geraspte kaas over en bak het geheel zachtjes af.</p> <p><b>Presentatie:</b>          Neem een ring van 8 cm. Ø en plaats deze in het midden van een warm bord en verdeel hierin een laagje groene kool, schik daarop de rösti en daarop de kwartel, giet om het geheel de kwarteljus.</p>
---	--



## Zwijnshaas met zuurkool in een jasje van loempiavel en een mousseline van Pastinaak

### Ingrediënten:

200 gram katenspek (stuk)  
 500 gram zuurkool  
 2 sjalotjes  
 2 tenen knoflook  
 6 jeneverbessen  
 2 kruidnagels  
 1 tl. Karwijzaad  
 2 blaadjes laurier  
 2 dl. water  
 2 dl. Nolly Prat  
 1 el. Honing

1 el crème fraiche  
 1 ei  
 28 kleine loempiavellen  
 Zonnebloem olie

### Zwijnshaas

1 el. Salie, rozemarijn, en citroenthijm per soort  
 3 tenen knoflook  
 10 gr. peperkorrels  
 20 gr zeezout  
 ½ el. Koriander  
 1 el. Citroenrasp  
 1 el. sinaasappelrasp  
 600 gram zwijnshaas  
 125 gram boter  
 olijfolie

### Pastinaken

300 gram (3 stuks) pastinaken  
 2 dl. ganzenvet

### Bereidingswijze:

#### Zuurkoolloempia: (begin hier direct mee)

Snijdt het spek in kleine blokjes van ½ cm. Hak de sjalot en het knoflook fijn. Spoel de zuurkool met koud water af, laat zeer goed uitlekken. Kneus de jeneverbessen en doe alle kruiden in een thee ei bij de zuurkool. Voeg alle ingrediënten tot en met de honing bij de zuurkool in een flinke pan. Kook de zuurkool in ca. 45 minuten op een laag vuur tot de gewenste gaarheid en voeg indien nodig vocht toe. Laat de zuurkool uitlekken en afkoelen, verwijder het thee-ei en de laurier.

Afwerking: zie: <http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/recepten/loempia's>

Meng de zuurkool met de crème Fraiche. Leg een loempiavel als een ruit met de punt naar je toe op de werkbank. Schep in het midden wat zuurkool als een worstje, bestrijk de randen met wat los geklopt ei, vouw de zijanten naar binnen, druk en vouw een punt royaal over de zuurkool. Rol het geheel nu stevig op tot een pakketje.

**A La Minute:** Frituur de loempia's op 180°C tot ze goudbruin zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier.

**Zwijnshaas:** Klaar de boter. Hak alle kruiden en knoflook fijn en meng dit met de citroen/sinaasappel rasp. Strooi dit op een vel aluminium folie en rol de zwijnshaas hierin. Zet koel weg.

**1 uur voor de presentatie:** Maak de haas schoon, dep het droog met keukenpapier en bind het vlees op zodat het egaal van dikte wordt. Bak de haas in ruim geklaarde boter en olie aan alle kanten goed bruin en laat het vlees doorgaren in een oven van 140 °C tot een kerntemperatuur van 55°C.

Bewaar het vlees in een oven of warmhoudkast op 55°C.

**Pastinaken:** Schil de pastinaken, snijd ze overlans in 4 kwarten. Bak in wat ganzenvet en voeg daarna de rest van het ganzenvet toe. Laat doorgaren op 70°C tot ze beetgaar zijn, zet warm weg. ( ganzenvet na gebruik zeven, kan meerdere avonden gebruikt worden).

Vervolg 1



<p>Vervolg 2</p> <p><b>Mousseline</b> 400 gram aardappelen (Nicola) 200 gram pastinaken Zeezout 2 1/2 dl. volle melk 200 gram boter</p> <p><b>Jus</b> 2 sjalotten 2 tenen knoflook 4 dl rode port 4 jeneverbessen 4 dl kalfsfond pot 1 el ahornstroop 4 bl. laurier</p> <p><b>Kalf jus:</b> 1 1/2 dl kalf jus</p>	<p><b>Mousseline:</b> Schil de aardappelen en 2 pastinaken en snijd ze in stukjes. Kook ze samen gaar in ruim water met zeezout tot ze gaar zijn, klein beetje droogstomen, wrijf ze door een fijne zeef of passe de vite, fijne plaat. Breng de melk aan de kook en voeg bij de puree en roer er vlak voor het uitserveren de boter door met wat vers gemalen peper.</p> <p><b>Jus:</b> Hak de sjalotten en het knoflook fijnen kook deze samen met de port en de gekneusde jeneverbessen in tot de helft. Voeg het kalfsfond en de ahornstroop en laurierblaadjes toe en kook weer in tot de helft. Passer door een doek en breng op smaak. Bind eventueel tot gewenste dikte (monteren).</p> <p><b>Kalf jus:</b> Kook het kalf jus in tot gelei en lak daar de zwijnshaas mee af.</p> <p><b>Presentatie:</b> Trancheer de zwijnshaas in dunne plakjes en leg die in een rijtje midden op een warm bord. Leg er twee loempia's naast. Plaats een gekonfijte pastinaak er onder en maak een streep mousseline er boven. Nappeer het vlees met de jus.</p>
---	--





## Hazelnoot citroen dessert

### Ingrediënten:

#### 1. Citroencremeux

500 gr citroensap geperst  
100 gr limoncello  
200 gr room  
200 gr suikerwater  
(zie note)  
300 gr kristalsuiker  
40 gr gelcrème  
50 gr olijfolie  
60 gr mascarpone  
150 gr boter  
2 blaadjes gelatine

#### 2..Witte chocolade kogel

Citroencremeux  
100 gr witte  
chocoladepoeder  
100 gr boter

#### 3.Hazelnoot crumble

100 gr boter  
(kamertemperatuur)  
100 gr poedersuiker  
90 gr gebrande gemalen  
hazelnoten  
95 gr bloem  
5 gr zout  
1 el hazelnootpasta

#### 4.Hazelnoot sponscake

160 gr gebrande gemalen  
hazelnoten  
40 gr bloem  
165 gr kristalsuiker  
2 el hazelnootpasta  
150 gr eidooier  
250 gr eiwit  
Goudpoeder

#### 5.Hazelnootijs

400 gr melk  
100gr room  
80 gr kristalsuiker  
125 gr eidooier  
1 el hazelnootpasta  
50 gr gebrande gemalen  
hazelnoten

#### 6.Chocolade krokant

250 gr glucosesiroop  
250 gr kristalsuiker  
75 gr donkere chocolade

7.Blaadjes appelbloesem  
cress

### Bereidingswijze:

1. Kook de citroensap, limoncello, room, suiker, suikerwater en gel-crème samen op 80°C (kookthermometer).

Als het binding krijgt, 2 geweekte blaadjes gelatine toevoegen.

Laat afkoelen tot 37°C.

Voeg mascarpone, boter en olijfolie toe.

#### Note

Suikerwater: verhouding 1 kop water, 2 koppen suiker.

Breng water in steelpan aan de kook. Zet vuur lager en doe de suiker in het warme water, los de suiker al roerend op. Haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost.

Laat de siroop niet koken.

2. Neem twee bakmatjes met een halve bolvulling, vul deze met een deel van de citroencremeux en vries dit in.

Plak de twee halve bolletjes tegen elkaar en dompel deze met behulp van een tandenstoker door het boter chocolade mengsel en laat opstijven.

3.Meng alles en laat het rusten.

Leg een laagje op een bakplaat en bak het in 8 – 10 minuten in een voorverwarmde oven op 145°C.

Laat afkoelen en maak er met de hand een crumble van.

4.Mix alles samen en zeef het door een fijne zeef.

Doe het mengsel per 250 gr in een kidde en breng het op druk met 4 (!) gaspatronen.

Spuit een laagje van dit mengsel in een papieren koffiebekertje en zet dit 40 seconden in microgolf oven van 900 watt.

Laat in het bekertje afkoelen en haal de sponscake eruit.

Bestrooi het met behulp van een klein zeeffje met goudpoeder.

Gebruik een gedeelte van de sponscake om kleine brokjes vanaf te breken en droog deze enige uren in een oven 50°C.

5.Warm melk, room, suiker, eidooier en hazelnootpasta op tot 80°C.

Laat het afkoelen als het binding heeft. Mix er 50 gr gemalen gebrande hazelnoten door en zeef het door een fijne zeef.

Draai er een mooi hazelnootijs van.

6.Kook de glucosesiroop en kristalsuiker tot bijna stroopdikte.

Zorg dat het net niet bruin wordt.

Neem het van het vuur. Roer er, wanneer het stopt met koken, 75 gr donkere chocolade door. Stort het uit op een plaat en laat het uitharden. Maal dit, wanneer deze is uitgehard is, tot een fijn poeder.

Zeef het op een bakmat en laat dit 4 minuten op 170°C smelten in de oven. Neem het uit de oven en scheur het voorzichtig uiteen in lange krokante repen.

### Presentatie

Maak een spiegel van de citroencremeux (met een spuitzak)

Bedek deze met een royale laag hazelnootcrumble.

Dresseer een witte chocolade kogel hierop, plaats de sponscake en de chocolade krokant eromheen.

Leg er een paar blaadjes appleblossom cress bij en maak af met een paar stukjes gedroogde sponscake en een quenelle van het hazelnoot ijs.



Foto van de gerechten

### **Kwartet Amuse**



### **Dorade filet**





## Kastanjesoepje



## Kwartelhammetje met vijgen, groene kool en Rösti





## Zwijnshaas met zuurkool in loempiavel



## Hazelnoot citroen dessert





## Bij Kwartet amuse en Dorade Filet

### Wijnbeschrijving Nummer 6723/12

**Producent** Bon Courage

**Naam** Bon Courage Chardonnay Cuvee Prestige

**Land** Zuid-Afrika

**Jaar** 2012 **Inhoud** 0.75

**Gebied** Breede Rivier

**Subgebied** Robertson

**Alcohol** 14.0%

**Barcode** 6007225000246

**Kleur** Wit

### **Bon Courage Chardonnay Cuvee Prestige**

150 km. van Kaapstad gelegen aan de Breederivier ligt het wijngedebied Robertson ; valley of wines and roses. Dit prachtige en vruchtbare gebied staat bekend om zijn wijnen met veel diepte, complexiteit en karakter. Het Estate van Bon Courage ligt net buiten de stad Robertson daar waar de Breederivier twee kleinere riviertjes ontmoet. Het Estate geniet al sinds 1818 de volledige toewijding en kennis van de familie Bruwer, wiens voorouders afkomstig zijn uit de Franse Loire. Vandaag de dag is de dagelijkse leiding in handen van Andre en zijn zoon Jacques, de derde generatie.

Bon Courage is in het trotse bezit van de modernste productiemiddelen, die nodig zijn voor de productie van echte kwaliteitswijnen. Tevens van belang voor de productie van kwalitatief hoogwaardige wijnen is natuurlijk het klimaat. De dagen zijn natuurlijk warm en erg rijk aan zonnen uren, terwijl de nachten relatief koel zijn door de aanwezigheid van de

drie rivieren. Hierdoor verkrijgen de druiven optimale rijpheid en aroma's.

De druiven worden met de hand geselecteerd, na de vroege oogst in de morgen. Doordat men tijdens de groei van de druiven het overbodige blad van de wijnstokken wegnijpt, vangen de druiven maximaal zon en worden zo optimaal rijp. Men laat alleen de best rijpende trossen aan de stok hangen en knijpt de rest weg. Dit verlaagt natuurlijk het rendement en is dus erg kostbaar. Het komt echter absoluut ten goede van de kwaliteit.

De Chardonnay Prestige Cuvee wordt gemaakt van de beste Chardonnay druiven van de oudere wijnstokken. Het sap uit deze druiven ondergaat een rijping van acht maanden op Frans eiken. Voor een maximum aan aroma's en frisheid laat men de wijn ook op z'n gist liggen. Intense Chardonnay met een aroma van perzik en citrus. In de mond komen ook de invloeden van grapefruit, limoen en lichte vanille en butterscotch naar voren. Prachtige, complexe en lange afdronk !



### **Bij Kwartelhammetje**



**Nummer** 1255/11 **Producent** Domaine De Ponchon  
**Naam** Dom. de Ponchon Regnie **Land** Frankrijk  
**Jaar** 2011 **Inhoud** 0.75  
**Gebied** Beaujolais **Subgebied** Regnie  
**Alcohol** 12.5% **Barcode**  
**Kleur** Rood

### Dom. de Ponchon Regnie

De Beaujolais is gelegen in het zuidelijke deel van de Bourgogne en de wijnen in dit gebied zijn in ons land al jaren erg populair vanwege hun vriendelijke en fruitige karakter. Het is echter wel van belang de juiste producenten te vinden, die hier kwalitatief nog zeer hoogwaardige wijnen weten te produceren. Op het Domaine Ponchon van Yves Durand staat de kwaliteit voorop. Alleen zijn beste fruit is goed genoeg voor zijn eigen wijnen en de rest verkoopt hij aan het gerenommeerde wijnhuis Georges Duboeuff.

Het domein is gelegen in de gemeente Regnie, maar Mr. Durand bezit ook wijngaarden in de gemeente Brouilly. Beide wijnen behoren tot de Cru's uit de Beaujolais en worden gemaakt van Gamay druiven. De appellatie voor Regnie is de jongste en bestaat pas sinds 1988.

Deze Regnie heeft een mooie helderrode kersenkleur en kenmerkt zich in de neus door aroma's van aardbeien, vanille en zelfs iets van 'bubbelgum'. In de mond is de wijn fluwel zacht en smaakt naar rijpe aardbeien en frambozen. De afdronk is vol, intens en elegant.



### Zwijnhaas met zuurkool

**Nummer** 6595/10 **Producent** Montgo  
**Naam** Montgo Monastrell / Shiraz Yecla **Land** Spanje  
**Jaar** 2010 **Inhoud** 0.75  
**Gebied** Murcia **Subgebied** Yecla  
**Alcohol** 14.0% **Barcode** 8437010596391  
**Kleur** Rood

### Montgo Monastrell / Shiraz Yecla

Zo'n kleine 100 km ten westen van de beroemde badplaats Alicante ligt Yecla. Alle druiven worden met de hand geplukt. En alleen maar kwaliteit willen maken dat resulteert in deze Montgo "Barrel Select" van Bodegas Montgó, gemaakt door de bekende wijnmaker David Tofterup.

De wijnen van Montgó zijn vernoemd naar een 750 meter hoge berg gelegen aan de zuidoostelijke Spaanse kust. Deze berg inspireerde de oprichter van dit bedrijf om wijnen te maken die zouden voldoen aan de hoogste verwachtingen van consumenten. Het klimaat is heeft mediterrane en continentale elementen met lange droge, hete zomers en redelijk strenge winters. Daarnaast legt het gemiddelde van maar liefst 3000 uur aan zonneschijn, een neerslag van maar 200mm en een beperking aan irrigatiemogelijkheden de basis voor de bijzonder geconcentreerde full bodied wijnen van Montgó.

Monastrell is de Spaanse variant van Mourvèdre; het is een gespierde, karaktervolle wijn die lokaal enorm populair is. Extreem lage opbrengsten en 6 maanden op eikenvat geven deze Montgó zijn balans en concentratie. Fruitgedreven aroma's van kersen, pruimen en pure chocola. Vol van smaak met bessensiroop en fluwelige textuur en een peperige finale. Ideaal bij de barbecue, reerug en karbonade.

