

Colomé Torrontés

Het oudste, nog producerende wijnhuis van Argentinië. Gebouwd in 1831 in de Calchaqui Valley met de hoogst liggende wijngaarden van 2200m tot 3015m. Door deze hoge ligging wordt de kwaliteit van de druiven verhoogd door de droge lucht en het toch warme klimaat van 18 – 22 graden in de winter en 33 graden in de zomer. Deze condities zijn ideaal om een intense, aromatische en complexe smaak te verkrijgen. Dit biodynamische bedrijf maakt ondanks nieuwe technieken en machines, nog steeds gebruik van de kennis die ontwikkeld is door de Calchaquies en Incas meer dan 2000 jaar geleden.

Druivensoort: 100% Torrontés
Productie: 35.000 flessen 75cl.
Kleur: Schitterend, bleek gouden kleur, typisch voor Torrontés.
Boeket: Frisse geur met bloemig aroma van kamperfoelie en rozen met nuances van limoen en grapefruit.
Smaak: Overheersend en intens parfum, abrikozen met onderliggend citrus aroma. Het middenpalet is vol en dijk. Een mooi in balans zijnde wijn, met intense aroma's en lange afdronk.
Serveren: Bij 16 - 18 °C graden
Rijping: 3 maanden in tanks en 2 maanden in de fles.
Gebotteld in juli 2006

Château des Eyssards AC Bergerac Sauvignon Blanc

Deze wijn uit de Franse Bergerac streek is samengesteld uit 20% Semillon en 80% Sauvignon Blanc druiven.

De druiven worden alleen 's nachts geoogst. Dit is om de CO₂ te beschermen en te behouden. Dit weer resulteert in een lange oogst en vinificatie waardoor alle sappen, aroma's en smaken volledig behouden blijven. Tijdens de fermentatie wordt de most 2x met het sap vermengd en na 4 maanden gebotteld.

Proefnotitie: Heldere, frisse strogele wijn met een bijzonder uitbundige neus van bloemen en peredruips afkomstig van de Semillondruif. Frisse tonen van appeltjes, perzik en zelfs achter in wat banaan. De afdronk is door zijn vriendelijke zuurtjes volledig in balans.

Serveren Bij 16 - 18 °C graden

Chateau Thuerry rosé - AC Coteaux Varois en Provence

Château Thuerry is één van de voornaamste en meest prestigieuze wijndomeinen van heel Frankrijk. Gedeeltelijk in Nederlandse handen, heeft dit Château de voormalige wijnmaker van de 1er Grand Cru Classé van het huis Haut Brion uit de Bordeaux in dienst genomen, en dat is te proeven ook!!! In dit specifieke wijngebied tegen de Provence, dat valt onder de naam Vin de Pays – Coteaux du Var, wordt één van de mooiste wijnen uit heel Zuid Oost Frankrijk gemaakt. Hoewel Château Thuerry de beste A.O.C. Coteaux Varois maakt, blijft hij toch 'maar' een Vin de Pays.

Houdbaarheid: Op dronk en nog zo'n 2 - 4 jaar na het oogstjaar te bewaren
Druivenrassen: Grenache, Cinsault, Syrah
Lagering: 7 maanden in houten vaten
Serveren: Op 10°C.

Een schitterende rosé van zeer hoge kwaliteit; alom geroemd en die op verschillende wijnkaarten van diverse sterren-restaurants in Frankrijk een plaats heeft veroverd..



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

**Menu voor de maand april 2007 (12 personen)
(in het teken van de culinaire schoonheid van Japan)**

Amuseproeverij

Lotuswortel gevuld met miso, verse gember en crème fraîche

Octopus in inktvisinkt tempura met rettich julienne

Tartaar van tonijn en kabeljauw met rettich en rijstazijn

Mille-feuilles van rijstkoekjes met eendenborst en japanse preisalade

Lasagna van ei met gamba's en tofu en een tomatendressing

Soupe Japonaise met schuim van kokosmelk

Rozet van zoete aardappel en kalfszijlende met schichimi togarashi en een wasabisaus

Crème brûlée van groene thee met limoen en witte sesam maanzaad gallettes

Wijn:

Amuses : Colomé Torrontés
Lasagna : Chateau desEyssards blanc
Kalfszijlende : Thuerry rosé Provence
Crème brûlée : Sylvaner Kabinett Schuster

Amuseproeverij van: Lotuswortel gevuld met miso, verse gember en crème fraîche

Ingrediënten:

12	st	plakjes lotuswortel (diepvries)
3	el	witte miso bloem zonnebloemolie
3	el	crème fraîche
1 ½	tl	vers geraspte gemberwortel

Bereiding:

Vul de gaatjes van de lotuswortel met de miso en strijk de vulling glad af. Haal de plakjes door de bloem en bak ze licht bruin in de olie. Laat ze uitlekken op keuken papier.
Meng de geraspte gember door de crème fraîche en schep hiervan een lepeltje op elk schijfje lotuswortel.

Octopus in inktvisinkt tempura met rettich julienne

Ingrediënten:

3	st	gekookte tentakels van een octopus
2	st	zakjes inktvisinkt
8	el	tempurameel zonnebloemolie
1	st	rettich (bewaar 150 g voor de tartaar van tonijn)
2	tl	sojaolie
2	tl	zonnebloemolie
4	tl	rijstazijn japanse sojasaus

Bereiding:

Meng de inkt met zoveel ijskoud water door het tempurameel dat een gladde crème ontstaat. Verhit de zonnebloemolie. Snijd de tentakels in stukjes. Wentel ze door het tempurabeslag en frituur ze krokant. Snijd de rettich in julienne. Vermeng de olie en breng op smaak met de Japanse sojasaus. Schep de rettich julienne erdoor. Maak bergjes van rettichsalade en leg de octopus tempura erop.

Tartaar van tonijn en kabeljauw met rettich en tomatendressing

Ingrediënten:

150	g	verse tonijn
150	g	verse kabeljauw
150	g	rettich
1	st	limoen (hiervan zestes schillen)
150	ml	japanse sojasaus
30	st	kummelzaadjes
150	ml	rijstazijn wasabi mespuntje zout en versgemalen peper

Crème brûlée van groene thee met limoen met witte sesam maanzaad galettes

Ingrediënten:

Crème brûlée:

2	el	matcha (groene thee poeder)
1000	ml	slagroom
8	st	eidooiers
80	g	suiker
2	st	limoenen (fijne rasp en sap) suiker

Galettes:

300	g	witte basterd suiker
150	gr	wit sesamzaad
150	g	maanzaad
150	ml	sinasappelsap vers geperst
150	g	bloem
150	g	boter gesmolten

Bereiding:

Crème brûlée:

Verwarm de oven op 190 °C . Los het groene thee poeder op in de slagroom en breng deze aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker tot een crème en doe de limoenrasp erbij. Giet al roerend de kokende slagroom erover en doe dit terug in de pan samen met het limoensap. Kook zachtjes tot een crème Verdeel de crème over 12 platte schaaltes en zet deze in de koelkast tot hij goed koud is (om snel terug te koelen kan je deze ook even in de diepvries plaatsen; mag niet bevriezen).

Galettes:

Meng alle ingrediënten door elkaar. Schep op een met bakpapier beklede bakplaat theelepels beslag. Dit vloeit uit, dus schep er niet te veel op 1 plaat. Bak ze in de oven in ca 5 min goud bruin.

Haal de koekjes uit de oven en laat ze iets afkoelen op de plaat. Schep ze voorzichtig met een spatel op een taartrooster en laat ze helemaal koud worden.

Serveren:

Bestrooi de bovenkant van de crème brûlée met een egale laag suiker. Zet ze onder de hete grill tot de suiker karamel geworden is en serveer met de galettes.

P.S.: je hebt de limoen van dit recept echt nodig want anders wordt het wat vlak. Nu wordt de theesmaak ook wat frisser.

Rozet van zoete aardappel en kalfsvlees met shichimi togarashi en wasabisaus

Ingrediënten:

Kalfszijlende:

1200	g	kalfszijlende
15	el	sesamolie

Wasabisaus:

½	tl	shichimi togarashi (Japanse 5 kruidenpoeder)
400	ml	crème fraîche
2	el	mayonaise
1	tl	wasabi
		zeezout en versgemalen peper
1	tl	zwart sesamzaad gebruneerd

Aardappelschijfjes:

12	st	zoete aardappels
3	st	venkel knollen

Bereiding:

Kalfszijlende:

Verhit 10 el sesamolie en bak hier in de kalfszijlende, bestrooi deze met de japanse 7 kruidenpoeder. Laat het vlees langzaam garen (kern temp: 48 graden) daarna rusten op een warme plek.

Trancheer de kalfszijlende kort voor het opdienen in dunne plakjes.

Wasabisaus

Roer voor de wasabisaus de crème fraîche glad met de mayonaise en breng op smaak met zeezout en peper en het gebruneerde sesamzaad.

Aardappelschijfjes:

Snijd de geschilde zoete aardappel in schijfjes. Verhit de overgebleven sesamolie en bak de aardappelschijfjes gaar.

Venkel:

Maak de venkel schoon en snijd hem met de kaasschaaf in zeer dunne linten, maak deze smeug met een lepel wasabisaus.

Serveren:

Dresseer de aardappelschijfjes als een rozet op de voorverwarmde borden. Schep de venkelsalade op de aardappelschijfjes en schik de plakjes kalfsvlees er op. Sprenkel de wasabisaus eromheen.

Bereiding:

Blancheer de limoenzestes kort in kokend water en spoel ze koud.

Hak de tonijn, kabeljauw en de rettich ragfijn. Vermeng beide vissoorten met de soja saus, de kummelzaadjes, de rijstazijn, de wasabi en de limoenzestes tot een tartaar.

Breng op smaak met zout en peper.

Meng de rettich door de tartaar en koel het geheel. Vul kleine ringvormpjes voor de presentatie.

Mille-feuilles van rijstkoekjes met eendenborst en japanse preisalade.

Ingrediënten:

600	g	tamme eendenborst
150	ml	japanse sojasaus
150	ml	honing
150	ml	rijstazijn
1	st	preiwit
100	g	taugé
40	g	boter
300	g	bruine rijst
2	st	eidooier
		mespuntje groene peper
		zout
		olijfolie

Bereiding:

Maak de eendenborst schoon. Roer de sojasaus, de honing en de rijstazijn door elkaar en marineer de filets hierin.

Kook de rijst volgens de receptuur op de verpakking. Laat de rijst afkoelen.

Snijd het wit van de prei ragfijn. Was de taugé in ruim koud water, verwijder de groene vliesjes. Laat de taugé uitlekken. Maal de rijst in de magimix met de eidooiers

De groene peper en zout naar smaak toevoegen.

Vorm 12 platte rondekoekjes van de massa en bak deze in hete olijfolie aan beide kanten knapperig bruin.

Dep de eendenborstfilet droog met keukenpapier. Verhit de boter in de koekenpan en bak de filets eerst 4 min op de huid, keer ze en bak ook de andere kant ook 4 min. Ze moeten van binnen rosé blijven. Zet ze circa 8 min afgedekt met aluminiumfolie opzij. Trancheer de filets in dunne plakjes.

Kook voor de preisalade de marinade in tot een saus en meng de prei en taugé er door.

Presentatie: bouw de ingrediënten in laagjes op: een rijstkoekje, plakjes eend, preisalade. Let op dat de rijstkoekjes knapperig blijven!

Serveren:

Verdeel de amuses over een groot bord en serveer direct.

Lasagne van ei met gamba's, tofu en een tomatendressing

Ingrediënten:

Eieren:

12	st	eieren
3	tl	Japanse sojasaus plantaardige olie

Tofu:

600	g	tofu
300	ml	zoete sojasaus
15	st	spinaziebladeren

Tomatendressing:

3	st	sjalotjes
3	tn	knoflook
90	g	boter
150	ml	visbouillon
6	st	tomaten
15	st	basilicumblaadjes

Gamba's:

36	st	gamba's
60	g	boter

Bereiding:

Eieren:

Klop de eieren los met de sojasaus en 3 eetlepels water. Verhit een beetje olie in een koekenpan en bak van het eimengsel dunne omeletten.

Tofu:

Snij de tofu in flinterdunne plakken en marineer ze in de zoete sojasaus.
Was ondertussen de spinazie en dep de bladeren droog.

Tomatendressing:

Snij de gepelde sjalot en de knoflook ragfijn. Smelt de boter in de pan en fruit sjalot en knoflook aan, blus af met de marinade van de tofu en de visbouillon. Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlies in blokjes. Meng de tomatenblokjes met het basilicum door de dressing.

Gamba's:

Pel de gamba's, snijd de rugzijde in en verwijder de zwarte darm streng.
Verwarm de boter in de koekenpan en rooster de gamba's rondom gaar.
Verwarm de oven voor op 175 °C.

Serveren:

Maak op de voorverwarmde borden een lasagna van omelet, gemarineerde tofu, spinazie, gamba's en tomatendressing. Herhaal dit en sluit af met omelet. Zet de borden kort in de hete oven en serveer direct.

Soupe Japanaise met schuim van kokosmelk

Ingrediënten:

2	schijfjes	verse gemberwortel
2	st	groen pepertjes
2	stengels	sereh (citroengras)
4	el	olijfolie
1000	ml	visbouillon
1000	ml	runderbouillon
500	g	zoete aardappel
2	st	kleine bosuitjes
250	g	dunne eiernoedels
4	el	limoensap zeezout en vers gemalen peper
500	g	grote garnalen
3	el	koriander
12	el	vollemelk
12	el	kokosmelk

Bereiding:

Snijd de geschilde gemberwortel ragfijn. Halveer de groene pepertjes. Knip het bovenste gedeelte van de sereh en snijd de rest in stukjes. Verhit de olie in een pan en roerbak de gember, peper en sereh ca. 2 min.

Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat het ca. 15 min zachtjes koken.

Snijd de geschilde aardappel in fijne julienne en de bosui in ringetjes.

Zeef de bouillon en doe de aardappel julienne en de eiernoedels erin.

Voeg de limoensap druppel voor druppel toe (proeven!) en laat de soep zachtjes koken.

Breng op smaak met zeezout en versgemalen peper. Verwarm de garnalen in de soep

Serveren:

Schep de soep in de kommen en bestrooi ze met de bosui en de koriander. Klop de melk en de kokosmelk al kokend schuimig en giet ze voorzichtig over de soep.