

Duijn pinot noir buhler charme

Land: Duitsland Regio: Penedes Wijnhuis: Wijnsoort: Wijn oorsprong: Druif-type: Pinot Noir Spijs advies: Opdieneren: Houdbaarheid: Reuk: Vinificatie: Productomschrijving: In het Bühlertal, vlak bij Baden-Baden heeft Jacob Duijn zijn droon verwezenlijkt - een eigen wijngoed. Jacob Duijn is van oorsprong een Twent die jaren in verschillende toprestaurants in Duitsland als sommelier aan het werk was. Ruim tien jaar geleden kocht Jacob zijn eerste wijnberg en heeft zijn bezit langzaam uitgebouwd. In een tijdsbestek van 5 jaar (pas sinds 1999 maakt hij wijn voor de wereldmarkt) behoort hij tot de allerbeste rode wijnmakers van Duitsland. Zijn 'Huiswijn'Buhler Charme drinkt heel prettig. Geen krachtige wijn, maar een wijn met elegantie en zacht fruit. Smaakprofiel: Grote Pinot Noir met fraaie hout-tonen. Indrukken van karamel en hout. Rijke smaak met blijvende afdronk. Met recht een van de beste Pinot Noirs van Duitsland.

Bolla soave classico doc tufaie

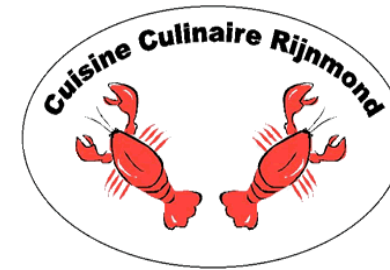
Land: Italië Regio: Veneto Wijnhuis: In 1950 bottelden de kleinkinderen van de oprichter van Pedemonte Cellar in Valpolicella, de favoriete wijn van hun opa om zijn 80e verjaardag te vieren. Dat was de Amarone. En zo begon de commerciële historie van deze wijn. De allereerste Amarone ooit gemaakt, gelanceerd door Bolla, en nu geliefd over de hele wereld. Met deze Amarone herontdekt Bolla de origine van wijn en produceert dan ook met toewijding en respect voor traditie. Wijnsoort: Wijn oorsprong: Druif-type: Garganega, Trebbiano di Soave Spijs advies: Opdieneren: Salade, vis, zeevruchten, Midderraans, gevogelte, pasta en zachte kazen Houdbaarheid: Reuk: Vinificatie: Lange fermentatie 'sur lie' voor een extra aromatische complexiteit en volle body. Productomschrijving: Smaakvolle, halfdroge wijn met aroma's van citrus, meloen, grapefruit, peer en een vleugje kruiden en honing. Bezit een medium body en is mooi in balans. Smaakprofiel:

Shiraz solonio igp lazio

Land: Italië Regio: Wijnhuis: Wijnsoort: Wijn oorsprong: Druif-type: 100% Shiraz Spijs advies: Opdieneren: bij kruidige pasta's en stevige kazen. Houdbaarheid: Reuk: Vinificatie: Lichte/middelzware keuken, (wit) vlees, gevogelte, licht wild, enz... Productomschrijving: Heerlijk expressief, weelderig, zacht en fruitig presenteert deze 100% Shiraz.

Brachetto d'acqui.rosa regale

Land: Italië Regio: Toscane Wijnhuis: Wijnsoort: Wijn oorsprong: Druif-type: Brachetto. Spijs advies: Opdieneren: Houdbaarheid: Reuk: Vinificatie: Diep paarsrood. Het fruit springt het glas uit, met rozen, frambozen, kersen en zelfs een vleugje kamperfoelie, geurig en open. Productomschrijving: Banfi is natuurlijk een typisch Toscaans estate, maar dat heeft het bedrijf er niet van weerhouden om ook actief te zijn in die andere 'grote' wijnstreek van Italië, Piemonte.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand augustus 2011 Italiaans (12 personen)

Torta Fiorentina di funghi

*

Orecchiette di farm al sugo di gallinella

*

Arrosta con mostarda

*

Crespelle con ricotta, miele e fragole bruciate

Wijnen:

Torta Fiorentina: Duijn Pinot Noir Buhler Charme

Orecchiette : Bolla Soave Classico Doc Tufaile

Arrosta : Solonio Syrah IGP Lazio

Crespelle : Brachetto D'Acqui Rosa Regale

Torta Fiorentina di Funghi
Paddenstoelentaart

Ingrediënten:

6	vel	bladerdeeg
		boter
75	g	walnoten (50g+25g)
3	st	sjalotten
300	g	kastanjechampignons (250g + 50g)
150	g	oesterzwammen
4	el	olijfolie
100	g	ontbijtspek, in blokjes
2	tn	knoflook
		peper en zout
3	st	eieren
150	ml	slagroom
1	el	verse bladpeterselie
1	el	gedroogde Italiaanse kruiden
1	el	bieslook, fijngehakt
1	krop	frisee sla
		olijfolie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Gebruik een taartvorm met een doorsnede van 26-28 cm. Vet de taartvormen in en bekleed die met de uitgerolde deeglapjes. Prik de bodem hier en daar in.

Hak de walnoten grof, pel de sjalotten en snijd ze fijn. Verhit de olie, fruit daarin de sjalotten en bak de blokjes spek. Pers de knoflook daarboven uit.

Borstel de paddenstoelen goed schoon. Halveer 250 g van de grotere kastanjechampignons, snijd de oesterzwammen in reepjes en bak dit 3 min, al omscheppend, mee.

Meng +/- 50g noten erdoor en voeg peper en zout naar smaak toe.

Klop de eieren los, samen met de room en de diverse kruiden. Verdeel het paddenstoelenmengsel over de taartbodems. Giet het eimengsel erover en zet de vorm in het midden van de oven.

Baktijd: 25-30 min.

Garnering:

Neem 12 mooie bladeren sla. Was en dep ze droog. Snijd de 50g kastanjechampignons brunoise. Bak ze heel kort in wat olijfolie, laat ze goed uitlekken en dep droog.

Serveren:

Snijd de taart in 12 punten. Leg een blad frisee sla op het bord. Daarop de taartpunt en garmeer met wat kastanjechampignons en gehakte walnoten.

Honingsaus

Doe alle ingrediënten in een pan en warm dit langzaam op.

Serveren:

Steek de opgesteven fragole bruciate (gekarameliseerde aardbeien) mooi uit en zet ze met een spatel op de dessertborden

Verdeel de vulling over de crespelles, rol ze vervolgens op of vouw ze in een driehoek, en schep de saus erover.

Serveer meteen.

Orecchiette di farm al sugo di gallinella

Orecchiette van spelt met rode poonsaus

Ingrediënten:

400	g	rode poonfilet
225	g	speltbloem
225	g	harde tarwebloem
150	g	lente-ui
6	el	extravergine olijfolie
100	ml	droge witte wijn
2	el	tijm
2	el	rozemarijn
2	el	munt
200	g	Hollandse garnalen
100	ml	visfond
200	ml	koksroom
12	st	kerstomaatjes
		zout en peper

Bereiding:

Kneed op een werkblad de twee soorten bloem met 225 ml water en een klein beetje zout tot een stevig deeg. Vorm er met de hand ronde staafjes van en snijd ze in stukjes. Strijk al drukkend met de duim elk stukje plat en keer ze binnenste buiten om, zodat ze de vorm van oortjes krijgen.

Meng 100 g garnalen met wat visfond en wrijf door een zeef.

Fruit in een koekenpan de in plakjes gesneden lente-ui en blus af met de witte wijn. Voeg de in stukjes gesneden rode poon, de garnalen, de visfond, de room en de gehakte rozemarijn, tijm en munt toe. Voeg na 4-5 min. de doormidden gesneden kerstomaatjes en het restant van de garnalen toe en bak het geheel nog 2 min. Breng het op smaak met zout en peper.

Kook de orecchiette 10-12 min. in ruim kokend en gezouten water. Giet ze af en doe ze in de koekenpan met de saus. Bak ze niet meer dan 2 min. op een hoog vuur.

Voeg eventueel nog wat wijn toe.

Serveren:

Serveer de orecchiette met de dampende saus. Maak het af met een draai van de pepermolen en garneer met wat muntblaadjes.

Arrosta con mostarda

Rollade met mostarda

Ingrediënten:

1500	g	varkensschouder
325	g	kalfsvlees
225	g	pancetta
150	g	rauwe ham
100	g	wortel
30	g	pistachenoten
2	st	sinaasappels
2	stengels	bleekselderij
1	st	grote ui
1	st	citroen
		rozemarijn
1	tl	truffelpasta
		droge witte wijn
		extra vergine olijfolie
		zout
1	tl	zwarte peperkorrels
1000	g	mostarda

Bereiding:

Snijd de varkensschouder in de richting van de aders open zodat er één grote lap ontstaat. Snijd de zijden recht af en bewaar de afgesneden randjes. Verwijder het zwoerd van de pancetta en snijd de pancetta in stukjes.

Maal het samen met het kalfsvlees en 150-200 g van de afgesneden randjes varkensschouder fijn.

Snijd de ham in kleine blokjes. Doe het fijngemalen vlees in een kom. Meng het met 1 tl truffelpasta, 16 g zout, 1 tl fijngestampte zwarte peperkorrels, de hamblokjes en de hele pistachenoten (vulling).

Leg de vulling op de lap varkensschouder. Rol dicht en bind vast met een net van keukengaren. Bestrooi met zout.

Pers de sinaasappels en de citroen en bewaar de schillen.

Verwarm de oven voor op 180°C

Leg de rollade in een braadslede en bestrijk rijkelijk met olie. Voeg 1 glas wijn, 1 takje rozemarijn, de wortel, de bleekselderij, de citrusschillen en de ui, alles in stukken gesneden, aan toe.

Zet het geheel vervolgens ca. 70 min. in de oven op 180°C (kerntemperatuur 63 - 65°C.).

Haal de rollade uit de oven, wikkel in aluminiumfolie en houd warm. Zet de braadslede op een hoog vuur en breng de bruine fond aan de kook. Voeg na 4-5 min. het sap van de citrusvruchten toe en zet het vuur lager. Laat de fond voor de helft indikken en zeef vervolgens de saus.

Serveren:

Serveer de rollade in plakken met de saus eroverheen en verdeel de mostarda over de borden.

Crespelle con ricotta, miele e fragole bruciate

Flensjes met ricottavulling, honingsaus en gekaramelliseerde aardbeien

Ingrediënten:

Vulling

400	g	ricotta
1	st	citroen. Schil van 1 citroen, geraspt
4	el	rozijnen, geweld in lauw water
2	el	pijnboompitten, fijngehakt

Crespelle

140	g	bloem
		snufje zout
3	st	ei
250	ml	water
3	tl	olijfolie
		klontje boter

Honingsaus

12	el	heldere honing
		sap van 1 citroen
3	el	rozijnen
3	el	pijnboompitten

Gekaramelliseerde aardbeien

300	ml	mascarpone
4	el	room
75	g	fijne suiker
1	el	vanillearoma
500	g	aardbeien
75	g	bruine basterdsuiker
65	g	boter

Bereiding:

Gekaramelliseerde aardbeien

Roer de mascarpone samen met de room, de suiker en het vanillearoma. Snijd de aardbeien in vieren als het grote zijn, anders doormidden. Leg de aardbeien met de platte kant naar beneden op een bakblik. Gebruik eventueel stekers. Schenk het mengsel erover. Smelt intussen de bruine basterdsuiker met de boter. Breng dit aan de kook, laat wat afkoelen en giet het over de mascarpone.

Laat het geheel in de koelkast opstijven.

Vulling

Klop de ricotta samen met de citroenschil tot de massa zacht is. Voeg de rozijnen en de pijnboompitten toe.

Crespelle

Zeef de bloem samen met het zout. Doe de eieren in een kom en klop het los. Voeg langzaam, al kloppend, bloem toe. Klop totdat het beslag glad is. Voeg water toe en roer het erdoor. Doe de olie erbij en meng alles goed door elkaar. Verhit wat boter in een koekenpan en doe in het midden wat beslag. Draai met de pan totdat de bodem bedekt is. Maak de crespelle los als deze aan de onderkant licht bruin is en draai ze om. Zorg dat er niet te veel beslag in de pan komt. Je hebt voldoende beslag om wat extra crespelles te maken.