

La Miranda Garnacha Blanca Secast

Gele kleur met een groene zweem. Zeer aromatische neus met geel fruit, citrus en licht kruidige tonen. Zachte aanzet met gebalanceerde zuren, licht kruidig en rijp fruit, in de finish licht amandelen.

Sylvaner Mittelbergheim 2010 AOC

Wijnbouw

Onderhoud wijngaarden middels geïntegreerde productie, gecertificeerd volgens Tyflo door Eco-Cert (ook zonder chemicaliën).

Omschrijving

Mooie sylvaner, droog met kruidigheid, goede zuren, meer complexiteit in het glas.

Bijzonderheden

Tyflo is een methodiek van geïntegreerd onderhoud van de wijngaard (geen chemicaliën, wel synthetische middelen toegestaan), waarbij ook voorschriften zijn voor de wijze van onkruid verwijderen, grondbewerking, blad verwijderen, maar ook voor de inrichting van het landschap.

Fleur de Roc Saint Peray blanc

Neus van acacia, bloemen en gebak vergezeld door geroosterde noten en een mooie mineraliteit. De smaak is rijk en dik wat wijst op een zeer goede rijpheid. Aroma's van getoast hout gemengd met rijp geel fruit, abrikoos

Langlois-Château Côteaux du Layon

De zuren in deze wijn zorgen voor een mooi evenwicht met het zoet, waardoor deze Coteaux du Layon een zacht-zoete dessertwijn is met fijne, frisse zuren en een heerlijk lange afdronk.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand augustus 2012 (12 personen)

*

Gebakken tomaten met mozzarella

*

Pittige wortelsoep

*

Vis in zoutkorst met rouille, geglaceerde worteltjes en gefrituurde aardappellinten

*

Gemberparfait, aardbeien in gembersaus en een wafeltje met slagroom

Wijn:

Tomaten

Wortelsoep

Vis in korst

Gemberparfait

La Miranda Garnacha Blanca Secast

Sylvaner Mittelbergheim 2010 AOC

Fleur de Roc Saint Peray blanc

Langlois-Château Côteaux du Layon

Gebakken tomaten met mozzarella

Ingrediënten:

Mozzarella

600	g	(buffel)mozzarella
8	el	olijfolie extra vergine
2	el	witte balsamico azijn
2	tenen	knoflook (geplet) met wat zout
2	st	sjalotten, fijngesnipperd
2	takjes	basilicum, heel fijn gesneden

Tomaten

6	st	vleestomaten
8	el	polenta
8	el	olijfolie

Saus

100	g	boter
2	tenen	knoflook in vieren gesneden
300	ml	slagroom
8	el	Parmezaanse kaas, vers geraspte
4	el	bieslook
4	takjes	basilicum
100	gr	mix met pijnboompitten

Bereiding:

Mozzarella

Meng olijfolie, balsamico, knoflook, fijngesneden sjalot en 2 takjes heel fijn gesneden basilicum peper en zout door elkaar.
Snijd de mozzarella in 24 plakken (of 36) leg ze in een ruime schaal en verdeel de marinade erover.

Tomaten

Snijd de tomaten horizontaal in 4 dikke plakken of 6 (kapjes er af)
Bedek de tomaat met 2 fijngesneden takjes basilicum en polenta
Verhit de olie in een koekenpan bak de tomaten voorzichtig tot ze goudbruin zijn aan beide zijden houd ze warm in een lauwe oven.

Saus

Smelt de boter op middelhoog vuur. Bak de knoflook goudbruin en de boter hazelnootbruin.
Neem de pan van het vuur en verwijder knoflook voeg room toe en laat inkoken tot saus iets ingedikt is. Voeg Parmezaanse kaas, bieslook peper en zout toe.

Serveren:

Verdeel de mozzarella en de gebakken tomaten, om en om in het midden van het bord.
Lepel er wat van de marinade over.
Trek aan beide zijden een streep van de saus.
Garneer met de pijnboompitten mix en de basilicumblaadjes.

Aardbeien

In een sauspannetje gembersiroop met water likeur en citroensap aan de kook brengen.
Aardappelmeel met water aanmengen en hiermee de saus binden.
De saus af laten koelen
In een vette koekenpan de amandelen lichtbruin roosteren.
Aardbeien schoonmaken de saus erover schenken en in de koeling zetten.
Controleren op zoetheid

Wafeltjes

Oven voorverwarmen op 200 C°
De zachte boter met 50 g suiker en de warm gemaakte honing mengen
De bloem met zout en gemberpoeder mengen en zeven
Dan om en om met de rest van de suiker en de Cognac door het honingmengsel scheppen.
1 tl beslag op een met bakpapier belegde bakplaat uitstrijken en ca.10 min. in het midden van de oven bakken.
Het wafeltje direct van het blik nemen en met behulp van een steel van een houten lepel oprollen. Wafeltje voor wafeltje bakken tot het deeg op is.
De slagroom met de vanillesuiker stijf slaan en net voor het opdienen de wafeltjes ermee vullen.

Serveren:

Haal de parfait uit de vormpjes (eventueel met behulp van warm water)
Stort ze op het midden van een koel bord
Drapeer de aardbeien er om heen, strooi wat amandelschaafsel over het geheel en maak het af met het slagroomwafeltje en munt.

Gemberparfait, aardbeien in gembersaus en een wafeltje met slagroom

Ingrediënten:

Gemberparfait

300	g	gekonfijte gember op siroop
6	st	eierdooiers
150	ml	witte wijn
3 + 2	el	honing
4 00	ml	slagroom
5	el	geraspte donkere chocolade 70 %

Aardbeien

750	gr	aardbeien
150	ml	gembersiroop
150	ml	water
3	el	sinaasappellikeur
1	st	citroen (sap)
1	el	aardappelmeel
4	el	geschaafde amandelen
12	st	blaadjes munt

Wafeltje

50	g	boter
125	g	suiker
50	g	honing
75	g	bloem
1	mespunt	zout
1	tl	gemberpoeder
1	tl	Cognac
250	ml	slagroom
15	g	vanillesuiker

Bereiden

Gemberparfait

Borden koelen.

Laat de gemberbolletjes uitlekken, hak ze fijn en vang het vocht op.

Doe de gembersiroop, wijn, 2 el. honing en de eierdooiers in een kom en zet die in een passende pan met heet water.

Klop het mengsel met de mixer au bain-marie dik en schuimig

Neem de kom uit het water en blijf nog enkele min kloppen laat verder afkoelen.

Klop de slagroom half stijf klop het dooiermengsel nogmaals goed door en spatel ze voorzichtig door elkaar. Roer de gehakte gember en chocolade erdoor.

Schep het mengsel in vormpjes en zet ze ca. 120 min in de diepvries

Pittige wortelsoep

Ingrediënten:

Wortelsoep

800	ml	olijfolie
2	tl	honing
3	tl	komijn, gemalen
3	tl	korianderzaadjes gekneusd
2	st	kaneelstokjes doormidden gebroken
1500	g	wortels
1000	ml	smakelijke kippenbouillon
100	ml	slagroom

Garnering

200	ml	crème fraîche
3	el	verse koriander

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 C°.

Schrap de wortels en snijd ze in stukken van ca. 3 cm.

Meng in een braadslee de olie, honing, komijn, korianderzaadjes, kaneelstokjes, zout en flink wat vers gemalen peper. Voeg de wortels toe en meng alles goed door elkaar.

Rooster alles 60 min tot de wortels zacht zijn en schud tijdens het bakken de braadslee regelmatig heen en weer. Haal uit de oven verwijder de kaneelstokjes en laat iets afkoelen.

Pureer de bouillon en de wortels tot een gladde massa, giet het door een zeef in een schone pan.

Breng zachtjes aan de kook en laat hem 10 min. koken voeg room en eventueel zout en peper toe.

Serveren:

In een klein wijnglas of een espresso kopje en garneren met crème fraîche en verse koriander.

Vis in zoutkorst met rouille, geglaceerde worteltjes en gefrituurde aardappellinten

Ingrediënten:

Vis in zoutkorst

1	st	hele zeebaars ca. 3000 g. (laat de vishandelaar de vis schubben en leeg halen)
4 000	g	grof zeezout citroenen verse kruiden voor vulling o.a. dille peterselie laurier koriander tijm olijfolie, extra vergine aluminiumfolie

Rouille

3	tenen	knoflook
1	st	rode Spaanse peper
2	st	eierdooiers
175- 250	ml	olijfolie zeezout peper citroensap optioneel)

Geglaceerde worteltjes

36 of 60	st	bospeentjes, afhankelijk van grootte.
12	g	boter
6	tl	honing
9	el	fijngehakte peterselie zout

Gefrituurde aardappellinten

1000	g	aardappelen plantaardige olie om te frituren zeezout
------	---	--

Bereiding:

Vis in zoutkorst

Verwarm de oven voor op 200 C°.

Vul de vis royaal met kruiden naar keuze en schijven citroen

Bekleed een braadslee met folie en laat aan alle kanten een stuk van 30 cm. overhangen.

Strooi een laag van 2 cm. zeezout op de folie en leg de vis er op. Strooi de rest van het zout erover weer ca. 2 cm. Frommel het overhangende folie wat in elkaar zodat de vis in een lekker bedje ligt en er minder zout nodig is.

Sprenkel een klein beetje water over het zout zodat zich gemakkelijker een korst vormt

Zet de vis in het midden van de hete oven en reken 10 min per 500 g.

Neem de braadslee uit de oven en laat de vis 5 min. rusten.

Breek de zoutkorst voorzichtig open zodat je het vel kunt zien.

Verwijder het zout. Pas op dat je het vel niet beschadigt, anders dringt er zout naar binnen en gaat de vis zout smaken.

Trek het vel van de vis en gooi dat weg. Fileer de vis en houd hem warm druppel er wat mooie olijfolie over.

Rouille

Plet de gepelde knoflook en gehakte Spaanse peper in een vijzel fijn tot een pasta.

Klop eierdooiers in een kom en voeg de knoflookpasta toe, meng goed.

Voeg enkele druppels olijfolie toe . Kluts en voeg extra olie toe als de vorige is geabsorbeerd.

Blijf kloppen en olie toevoegen tot er een mooie dikke roze saus ontstaat.

Kruid met een beetje zout en veel peper en voeg eventueel wat citroensap toe.

Geglaceerde worteltjes

Laat wat groen aan de wortels zitten, boen ze schoon of schrap ze.

Blancheer de wortels in een grote pan kokend water met zout 5 a 6 min.

Spoel direct af en leg ze even in koud water.

Smelt de boter en honing in een grote koekenpan, voeg de wortels toe en schep om en om zodat ze rondom bedekt zijn. Laat weer heet worden en strooi de helft van de peterselie er door.

Gefrituurde aardappellinten

Schil de aardappelen en snijd de aardappelen in plakken van 1 cm. dik.

Ga met een dunschiller langs de rand van de plakken zodat u lange repen krijgt

Snijd er stukken af, of leg er een knoop in en leg ze in en schaal met ijskoud water.

Voor gebruik goed droogdeppen met een theedoek.

Verhit de frituurolie tot 190 C°

Frituur de aardappellinten in portie`s in 3-4 min. krokant en goudbruin.

Uitlekken op keukenpapier, bestrooien met zeezout en warm houden.

Serveren:

Gebruik grote hete borden.

Leg in het midden een stukje visfilet. Leg daar half overheen de worteltjes.

Vul een amuselepel met de rouille en leg hem boven aan het bord met de steel over de rand.

Vul de rest van het bord op met de aardappellinten.

Garneer de vis met een schijfje citroen en een blaadje groen.