

Douro Curva Branco reserve

Deze witte wijn komt uit Douro Portugal, gemaakt van de Viozino druif en is 6 maanden gelagerd op houten vaten.

De naam Curva is opgedragen aan de Douro vallei, met haar prachtige landschappen.

Deze wijn heeft een strogele kleur. In de smaak wat hout in harmonie met lichte fruittonen. Een volle wijn met een mooie, lange afdronk.

Serveren bij 8 - 12 °C graden.

Don Jacobo Rioja reserva tinto

Deze rode wijn komt uit Rioja Spanje en is samengesteld uit 80% Tempranillo druiven, 15% Garnacha druiven en 5% Graciano-Mazuelo druiven. De druiven zijn volledig afkomstig van de Rioja Alta streek. De deelstreek van de Rioja waar de beste en meest bekende wijnen vandaan komen.

Na ontvangst van de zorgvuldig geselecteerde druiven volgt een klassieke rode vinificatie. Daarna verblijft de wijn gedurende 26 maanden op gedeeltelijk nieuwe Amerikaanse eikenhouten vaatjes. Hij heeft een intense robijnrode kleur en is in de geur zeer kruidig en complex met een mengsel van nieuw eiken, zoetig, met rokerige aroma's en tonen van chocolade. De smaak is krachtig en kruidig met een warme, rijke afdronk.

Serveren op ongeveer 18°C, het is aan te raden deze wijn van tevoren te decanteren.

Pacherenc du Vic Bilh

Zoete witte wijn gemaakt van Petit / Gros Manseng, Arrufiac en Petit Courbu druiven en komt uit de streek Pacherenc du Vic-Bilh uit Zuidwest Frankrijk. Het herkomstgebied (AC) van de Pacherenc du Vic-Bilh is exact gelijk aan dat van de Madiran.

Alleen zeer geconcentreerde overrijpe druiven worden gebruikt. Na het stoppen van de gisting (door sterk afkoelen) blijft er een natuurlijke hoeveelheid restsuiker achter.

De wijn is strogeel van kleur en heeft een zeer rijk geschakeerde neus, typisch voor een jonge wijn gemaakt van meerdere druivensoorten. Herkenbaar zijn aroma's van rijp fruit, honing en een verfijnde houttoon.

Serveren op ongeveer 10 graden.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand februari 2007(12 personen)

**Braadworst van verse en gerookte forel met
stamppot van rauwe raapstelen**

*

Gefrituurd ei op botersla

*

**Gerookte kalfstong met lucifer aardappelkoekjes en roerbak met
spitskool en rozijnen**

*

Filopakketje met tropische vruchten en appel of citroenijs

Wijn:	Braadworst	: Douro Curva Branco reserva
	Gefrituurd ei	: Douro Curva Branco reserva
	Gerookte kalfstong	: Don Jacobo Rioja reserva tinto
	Dessert	: Pacherenc du Vic Bilh

Braadworst van verse en gerookte forel met stampot van rauwe raapstelen

Ingrediënten:

800	g	verse forelfilets
200	g	forel gerookte
2	st	eieren (eiwit)
200	ml	room
2000	cm	darmen
2	el	bieslook
2	el	boter
		peper en zoutzout
1	st	sputzak

Stampot:

1000	g	aardappelen
400	g	jonge raapstelen of spinazie (36 blaadjes achterhouden voor garnering)
		melk en boter
		zout en peper
		nootmuskaat

Garnering:

36	st	bieslooksprietten
75	g	amandelschaafsel

Bereiding:

Braadworst:

Pureer de verse forelfilets in de keukenmachine. Voeg het eiwit en de room toe.

Meng dit alles tot een gladde massa.

Snij de gerookte forel in kleine blokjes van ca 0,5 cm . Voeg de blokjes gerookte forel samen met de bieslook toe aan de massa van de verse forelfilets.

Op smaak maken met versgemalen witte peper en zout. Maak 2 meter darm schoon, spoel eerst het zout van de darmen, vervolgens water in de darm laten lopen en de darm tussen duim en wijsvinger leeg drukken, dit herhalen tot de darm schoon is. Stroop vervolgens de darm over de vultrechter en druk de darm vol, maak 12 kleine worstjes door de darm steeds op lengte op te draaien, de worst kan zo in z'n geheel gebakken worden. Bak de darmen rustig in half olijfolie en half boter op een laag vuur goudbruin. Verdeel in 12 porties.

Stampot:

Maak puree van de aardappelen en schep de fijn gesneden raapstelen erdoor

Bak ondertussen het amandelschaafsel in royaal boter bruin

Serveren:

Leg een ring op een voorverwarmd bord. Vul deze met de stampot (tot ca 1½ cm).

Verwijder de ring en leg op de stampot een forelworstjes.

Garneer met het amandelschaafsel en de achtergehouden raapstelenblaadjes.

Prik tot slot 3 bieslooksprietten in de worst

Filopakketje met tropische vruchten en appel en citroenijs

Ingrediënten:

2	st	mango's in blokjes
1	st	citroen
1	st	goudrenet, grof geraspt
1	st	banaan
6	st	verse of gedroogde dadels, fijngehakt
50	g	rozijnen
50	g	lichtbruine basterdsuiker
1	tl	koekkruiden
12	vel	filodeeg, ontdooid
2	el	zonnebloemolie
		poedersuiker om te bestrooien
500	g	appel of citroenijs
		Bakpapier
		bindtouw

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Doe de banaan en mango in een kom en besprenkel ze met citroensap.

Voeg appel, dadels, rozijnen, suiker en kruiden toe en schep alles door elkaar.

Snijdt voor elk pakketje uit een vel filodeeg een vierkant van 18 cm.

Er zijn in totaal 24 vierkantjes nodig. Bestrijk 2 stukken met olie en leg ze in een hoek van 45 graden op elkaar.

Schep het fruit in het midden, vouw de hoeken van het deeg naar elkaar en bind het vast met een stukje touw.

Leg het pakketje op de bakplaat en bestrijk rondom met olie. Maak zo 12 pakketjes.

Bak ze in 25 – 30 min goudbruin en knapperig

Knip de touwtjes door en verwijder het touw voorzichtig.

Serveren:

Serveer het pakketje warm of koud bestrooid met poedersuiker vergezeld van een bolletje appel of citroenijs.

Gefrituurd ei op botersla

Ingrediënten:

Sla:

3	krop	malse botersla (gewone kropsla)
30	g	sjalotjes

Vinaigrette:

6	el	olijfolie
2	el	witte wijn azijn
		zout
		peper
		honingmosterd

Uien:

3	st	uien grote witte, gepeld
250	ml	melk
50	g	bloem
200	ml	arachideolie
		Zout
		paprikapoeder
		peper versgemalen

Eieren:

12	st	eieren
500	ml	arachideolie

Bereiding:

Sla:

Was de sla in ijskoud water, laat goed uitlekken en zet ze in de koelkast. Snij de sjalotjes fijn. Maak de sla kort voor het serveren aan met de vinaigrette en de sjalot.

Vinaigrette:

Maak naar smaak een vinaigrette van de olie, wijnazijn, zout, peper en honingmosterd.

Uien:

Snijdt de ui in ringen en week ze 5 min in de melk, laat ze uitlekken. Meng wat zout en een snuffje paprikapoeder door de bloem. Bestuif de uienringen ermee. Verhit 200 ml arachideolie in een braadpan tot 180 °C. Doe de uienringen erin en frituur ze goudbruin en knapperig. Schep ze eruit en laat ze op keukenpapier uitlekken

Gefrituurde eieren:

Vul een kleine pan met een dikke bodem voor 2/3 met arachideolie en verhit deze op halfhoog vuur tot 180 °C. Breek een ei in een kommetje en laat het ei langzaam in de hete olie glijden. Na enkele sec begint het ei te bakken. Schuif wegglopend eiwit met 2 houten lepels weer over het ei om zo de mooie ronde vorm te behouden. Keer het ei na 1 min om in de olie, zodat het gelijkmatig kleurt. Na 2 ½ - 3 min is het ei van buiten knapperig en het eidooier nog licht vloeibaar. Schep het met de schuimspaan uit de olie en laat het op keukenpapier uitlekken. Hoe sneller het ei wordt opgediend, hoe lekkerder het is. U kunt de eieren het beste een voor een frituren, maar als u voorzichtig te werk gaat, kunnen er ook 2 tegelijk in de pan worden gedaan.

Serveren:

Verdeel de sla over 12 borden en leg een gefrituurd ei in het midden. Strooi wat uienringen op het geheel en serveer direct.

Gerookte kalfstong met lucifer aardappelkoekjes en roerbak met spitskool en rozijnen

Ingrediënten:

Kalfstong:

2	st	kalfstongen van ca 850 gr
1	st	wortel groot
1	st	prei dik
1½	st	uien
2	st	laurierblaadjes en peperkorrels
3000	ml	kalfsbouillon
		boter
		rookoven
2	el	houtmot

Roerbakgroenten met gebakken druiven

1	st	spitskolen
1	bakjes	champignons
1	st	uien
100	g	rozijnen
300	g	druiven ontpitte
		boter
		olie
		madera

Lucifer aardappelkoekjes:

6	st	grote aardappelen
2	el	bloem
		room
1	st	geraspte ui
		zout
		peper vergemalen
2	st	eieren
		Olie
1	st	mandoline

Garnering:

1	bos	peterselie
---	-----	------------

Bereiding:

Kalfstong:

De groenten voor de bouillon grof snijden en in grote pan even aanfruiten met wat boter. De goed gewassen tongen op de groenten leggen. Kalfsbouillon, laurier en peper korrels toevoegen. Het vlees moet geheel onderstaan. Nu op hoog vuur aan de kook brengen en daarna 90 min zacht laten koken. Of dit hele proces in de snelkookpan en dan neemt het ca 35 min kooktijd in beslag. Het vlees uit de pan halen en iets laten afkoelen. Van het keelstuk de lelijke stukken wegsnijden. De tongen pellen en in plakjes snijden en dun besmeren met gesmolten boter. Ondertussen de rookoven klaarzetten en 2 el houtmot op de bodem strooien. Plaats de afdekplaat en het ingevette rooster erop. Leg de plakjes kalfstong voorzichtig op het rooster.

Ca 10 min voor het opdienen wordt de rookoven op het gas geplaatst. Zet het gas hoog en sluit het deksel nog niet helemaal. Zodra er rook uit de oven komt, deksel sluiten en warmte bron temperen. Als er rook ontsnapt, moet het deksel verzwaard worden met een gewicht of pan water. Nu gaat de rooktijd van 5 min in en serveer direct.

Roerbak groenten met gebakken druiven:

De groenten fijn snijden, rozijnen wellen en druiven halveren.

Uien bakken in boter, champignons toevoegen en vocht laten verdampen.

In aparte pan de gehalveerde druiven in boter bakken. Afblussen met Madera en iets in laten koken.

Kort voor het opdienen de kool en rozijnen aan de uien en champignons toevoegen en snel roerbakken.

Lucifer aardappelkoekjes:

Aardappelen schillen en wassen. Rasp ze nu op de mandoline of gebruik de magimix.

Droogdeppen. Roer een papje van de bloem en de room. Vermeng dit met een geraspt uitje.

Zout en veel vers gemalen witte peper. Roer dit door de geraspte aardappelen en voeg de losgeklopte eieren toe.

Het beslag mag niet al te dik zijn. verhit de olie en bak er kleine, goudbruine en knapperige pannenkoeken van.

Serveren:

Leg de plakjes gerookte kalfstong aan de bovenzijde van de voorverwarmde borden. Plaats daaronder de druiven met madera en leg aan de onderzijde de aardappelkoekjes en de groenten roerbak. Strooi tot slot over het gehele bord wat fijngehakte peterselie.