

Domaine Marc Kreydenweiss Krittr Pinot Blanc

HERKOMST: Frankrijk – Elzas

DRUIVENSOORT: Pinot Blanc

KARAKTER: Zeer aromatische wijn. Bij de eerste reuk wil je gelijk drinken. Het heeft geuren van druiven, peer en iets zoetigs van honing, maar ook de frisheid van limoen en citrus. In de smaak komen al deze smaken terug, maar toch is de wijn mooi droog en heeft duidelijke mineralen.

SEREVEREN: Toch iets gekoelder drinken dan dat je gewent bent, op zo'n 9°C. Mooi met witvlees zoals gevogelte en rijke vis gerechten. Gaat ook uitstekend met pittige (Aziatische) gerechten.

First Creek Premium Pinot Noir

HERKOMST: Australië, Tasmanië

DRUIVENSOORT: Pinot Noir

KARAKTER: Deze Pinot Noir liet ons Tasting Panel even volledig stil vallen! Gemaakt van 100% Tasmaanse druiven, het 'cool climate' gedeelte van Australië waar juist deze lastige druivensoort zo goed gedijt. En dat proeven we dan ook, heerlijk Pinot fruit brengt de neuspapillen meteen in verrukking! Smaken van zoete aardbeien, frambozen en kersen gaan over de tong en dit alles met verfijnde zuren en een prettige lange afdronk. Transparant en aantrekkelijk pinot-aroma, fijne aanzet en ontwikkeling, rijp, licht belegen, souplesse, elegantie en kracht, pikant kruidig, oriëntaals, fijne zuren, sappig, mooi glas pinot noir uit koel klimaat.

SERVEREN: Licht gekoeld serveren is een must. Een absolute top Pinot Noir! Heerlijk bij Carpaccio met frambozen vinaigrette, gerechten met eend, paddestoelenrisotto.

Carl Ehrhard Riesling, Spätlese Trocken

CATEGORIE: Droge witte wijn

HERKOMST: Duitsland - Rheingau -

DRUIVENSOORT: Riesling

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geplukt en geselecteerd. Een moderne witte wijn vinificatie, waarbij de gisting wordt gestopt bij een restsuiker niveau van 3,5 gram.

KARAKTER: Heldere gele kleur. In de geur duidelijke Riesling aroma's aanwezig met citrustonen en veel fruit. Krachtige wijn met een uitzonderlijk mooie balans.

SERVEREN: Serveer deze wijn gekoeld op ongeveer 10°C bij gerechten die vragen om een krachtige wijn, waarbij zelfs vleesgerechten als lam niet uit de weg moeten worden gegaan. .

Bersano San Michele Moscato d'Asti DOCG

HERKOMST: Italië – Piemonte - Nizza Monferrato

DRUIVENSOORT: 100% Moscato d'Asti

KARAKTER: Strogeel van kleur met gouden accenten. Met in het bouquet van rijp wit fruit, sinaasappel en honing. Aroma's zijn perfect in balans.

Smaak Intens van smaak, geparfumeerd, fris en heerlijk in balans.

SERVEREN: Bij 8 - 10°C samen met schitterende fruitdesserts, maar ook een prima begeleider bij cake en desserts.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand februari 2009 (12 personen)

*

Aardpeer met spinazie, gebakken portobello met kwartelei en bearnaisesaus

*

Salade met cantharellen, gekonfijte eendenmaagjes en sjalottenvinaigrette

*

Snoekbaars met gekarameliseerde paling, gort met venkel, spinazie en jus van paling

*

Trifle van Piña Colada-mousse, ananas met vanille, brownie en yoghurtijs

Wijn:

Aardpeer met spinazie : **Kreydenweiss Krittr Pinot Blanc**

Salade met cantharellen : **Premium Pinot Noir**

Snoekbaars : **Riesling, Spätlese Trocken**

Trifle van Piña Colada : **Moscato d'Asti DOCG**

Aardpeer met spinazie, gebakken portobello met kwartelei en bearnaisesaus

Ingrediënten:

1000 g aardpeer

Bearnaisesaus

3 st sjalotten

1½ el fijn gesneden dragon

200 ml droge witte wijn

1 el witte wijnazijn

6 st eierdooiers

200 g koude boter in blokjes

Spinazie

600 g wilde spinazie

2 st sjalotten

1 tn knoflook

Portobello met kwartelei

12 st portobello's

2 tn knoflook

12 st kwarteleieren

100 g vers van het stuk geraspte Leerdammer gatenkaas

boter

zout en peper

zeezout voor op tafel

Bereiding:

Bearnaisesaus

3 sjalotten pellen en fijnsnipperen. In een steelpan de sjalotten, 1 el van de dragon, de wijn en de wijnazijn aan de kook brengen. Laten inkoken tot er circa 100 ml over is.

Het vocht zeven. De eierdooiers toevoegen en erdoor kloppen. Het dooiermengsel au-bain-marie kloppen tot het gebonden is. Daarna ¼ deel van de klontjes boter erdoor kloppen.

Als de boter helemaal is opgenomen de rest van de boter deel voor deel erdoor kloppen.

Naar smaak zout en peper toevoegen met de rest van de dragon.

De saus au-bain-marie warm houden, maar beslist niet te heet laten worden.

Aardpeer

Schil de aardpeer en snij in grove stukjes. Kook de aardpeer met wat zout in ongeveer

4 min gaar en giet ze af.

Spinazie

Maak de spinazie schoon, ontdoe ze van de stelen en laat de spinazie goed uitlekken.

Snipper 2 sjalotten en knoflook en fruit het in de olijfolie. Voeg na 4 min de spinazie toe en bak de spinazie kort, zodat het knapperig blijft.

Portobello met kwartelei

Verwijder de steel van de portobello's en bestrooi het hoedje met zout en peper. Bak de bolle kant kort in de boter. Schik de portobello's naast elkaar op een bakblik. Breek boven elke portobello een kwarteleitje en strooi er wat vers geraspte Leerdammer overheen. Plaats ca 3 min onder de grill.

Serveren:

Leg de spinazie op het bord met daarnaast de stukjes aardpeer. Leg de portobellohoedjes erop en garneer met de bearnaisesaus.

Eventueel de resterende bearnaisesaus in een kom op tafel zetten, evenals wat zeezout.

Wafels

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Zeef de bloem meerdere malen. Meng al ingrediënten tot een gistdeeg. Maak het deeg luchtiger door het met de hand meerdere malen met de deegroller uit te rollen of rekken, tot een bal maken en weer uit te rollen of rekken. Laat het deeg daarna ongeveer half uurtje rijzen in een kom met daar overheen een schone droge theedoek. Smeer met een kwast het wafelijzer in met olie of boter. Doe wat beslag in het ijzer (niet te veel) en bak de wafels aan beiden zijden bruin. Laat ze even afkoelen op een rooster en bestrooi ze met poedersuiker.

Piña Colada mousse

Week de gelatine in ruim koud water.

Verwarm de kokosmelk met de suiker en het citroensap tot de suiker is opgelost.

Neem het kokosmengsel van het vuur en los er al roerende de uitgeknepen gelatine in op. Meng de mascarpone en de Pina Colada door de stijfgeklopte room. Meng dit met het afgekoelde kokosmengsel.

Bouw een trifle in de glazen van laagjes Pina Colada-mousse, ananas en brownie. Laat opstijven in de koelkast.

Serveren:

Zet het glas met trifle op een bord en leg er een bolletje yoghurt ijs naast. Garneer met wat muntblaadjes en een wafel.

Salade met cantharellen, gekonfijte eendenmaagjes en sjalottenvinaigrette

Ingrediënten:

200	g	gemengde sla – kies bij voorkeur bijzondere sla, zoals mosterdsla, pissenlit, rode sla
300	g	cantharellen, snijd de grote door midden
600	g	eendenmaagjes, gekonfijt in ganzenvet
6	st	sjalotten
2	tenen	knoflook
1	tl	rode balsamico
1	el	notenolie
		peper en zout
1	el	roomboter
		mosterd
		balsamico
		peper en zout

Bereiding:

Sjalottenvinaigrette

Snij de sjalotten in dunne ringen. Zweet deze ringen in de boter en blus af met 1 tl balsamico en 1 el notenolie. Er moet een goede balans tussen zuren en olie ontstaan. Maak af met zout en peper.

Cantharellen

Borstel de cantharellen schoon. Bak de cantharellen in de roomboter en voeg zout en peper toe. Houdt ze warm.

Eendenmaagjes

Trancheer de maagjes en bak ze krokant in hun aanklevende ganzenvet.

Voeg peper, zout en de uitgeperste knoflook toe.

Maak van het overgebleven ganzenvet (ca 100 ml) een lauw warme dressing naar keuze met balsamico, mosterd, peper en zout.

Sla

Was de sla en droog deze.

Serveren:

Leg de sla losjes op het bord. Verdeel eerst de sjalotten over de sla en vervolgens de maagjes en cantharellen. Verdeel tot slot de lauwarme dressing over het geheel.

Snoekbaars met gekarameliseerde paling, gort met venkel, spinazie en jus van paling

Ingrediënten:

Paling

900	g	dikke paling
		roomboter om te bakken
500	ml	jus de veau
2 ½	el	balsamico
3	tl	appelstroop
3	st	steranijs
3	st	laurierblaadjes

Gort met venkel

5	st	venkelknollen, in kleine stukjes
1000	ml	room
500	ml	kippenbouillon
1	scheutje	pernod
15	st	anijszaadjes, gekneusd
4	tenen	knoflook
300	g	gort

Spinazie

250	g	wilde spinazie
		boter, zout en peper

Snoekbaars

12	st	snoekbaarsfilets zonder graten ca 100 g per stuk
		boter en zout

Bereiding:

Paling

Bestrooi de paling met zout en bak deze in een ovenbestendige pan rondom aan in de boter. Blus af met de jus de veau. Voeg de balsamico, appelstroop, steranijs en laurierblaadjes toe, breng aan de kook en laat inkoken tot het als een siroop om de paling hangt.

Zet de paling 15 min in de oven (170 °C) om te karameliseren. Keer de vis halverwege. Neem de paling uit de oven, haal deze uit de jus en laat even afkoelen. Snijd de filets er af. Voeg eventueel wat vocht toe aan de jus. Zeef de jus en breng op smaak met zout en peper.

Gort met venkel

Kook de venkel in de room, kippenbouillon, pernod, anijszaadjes en knoflook gaar. Pureer het mengsel, zeef het, doe het weer terug in de pan en houd het warm.

Doe de gort in de pan, voeg wat van de venkelroom toe en breng dit op laag vuur aan de kook. Roer af en toe en voeg als de room door de gort is opgenomen opnieuw een soeplepel warme venkelroom toe. Herhaal dit tot de room op is en de gort gaar.

Spinazie

Was de spinazie, ontdoe ze van de stelen en laat goed uitlekken.

Roerbak de spinazie kort in boter. Laat uitlekken en breng op smaak met zout en peper.

Snoekbaars

Bestrooi de snoekbaarsfilets met zout en bak deze in een koekenpan met boter 3 min op de velkant. Keer ze en bak ze nog eens 2 min.

Serveren:

Verdeel de gort over de voorverwarmde borden. Leg de snoekbaars erop. Schep de spinazie ernaast, leg de gekarameliseerde paling op de spinazie en schep wat palingjus eroverheen. Nappeer elegant wat palingjus op het bord.

Trifle van Piña Colada-mousse, ananas met vanille, brownie en yoghurtijs op wafel

Ingrediënten:

Yoghurtijs

150	g	suiker
750	ml	boerenyoghurt

Ananas

1	st	verse ananas
50	g	basterdsuiker
		rasp van een citroen
2	st	vanillestokjes, in de lengte open gesneden

Piña Colada-mousse

9	st	blaadjes gelatine (=15g)
300	ml	kokosmelk
100	g	basterdsuiker
		sap van 1/2 citroen
450	g	mascarpone
150	ml	Piña Colada
400	ml	room, stijfgeklopt
100	g	brownie, in kleine stukjes

Wafels

500	g	bloem
1250	ml	melk
4	st	eieren
200	g	roomboter, kamertemperatuur
10	g	gist
	mespunt	zout
1	zakje	vanillesuiker
		poedersuiker

Garnering:

muntblaadjes

Bereiding:

Yoghurtijs

Meng de suiker en de yoghurt en schep het in de ijsmachine, draai er ijs van en bewaar het in de vriezer tot gebruik.

Ananas

Schil de ananas, snijd het vruchtvlees in parten en verwijder de harde kern. Snijd de plakken in kleine blokjes.

Breng de vanillestokjes met 400 ml water, de basterdsuiker en geraspte citroenschil aan de kook. Schraap het merg uit de vanillestokjes en doe het merg terug in het mengsel.

Voeg als de suiker is opgelost de ananasblokjes toe en houd het geheel 5 min tegen de kook aan. Laat vervolgens afkoelen.