Castel Firmian" SCHIAVA Valdadige DOC

The name of the vineyard, Schiava, meaning slaves, refers to an ancient cultivation system, in which the vine was tied to a trellis like a "slave."
A light red wine, typical of Trentino Alto Adige , exclusive estate production of the vineyards on the hills along the Adige River produces a light red wine, typical of Trentino-Alto Adige that is pleasantly fruity with an harmonic and delicate taste. TASTING NOTES
Color: soft red Perfume: fruity, newly ripened almonds and poppies
Flavor: dry, harmonious, velvety ALCOHOL CONTENT 12%
PAIRINGS It pairs well with white meats, sweet cheeses, delicate and lightly aromatic first course dishes.
SERVING TEMPERATURE
14-16°C (58-62°F)

Vagnoni Vernaccia di San Gimignano

Herkomst: Italië – Toscane
Druivensoort: 100% Vernaccia di San Gimignano
Karakter: Aromatische (typisch voor Vernaccia), fijn en scherp. Droog en harmonieus met een lange en een beetje bittere nasmaak
Serveren: Gedronken als aperitief, met gerookte vis en vis gerechten, soepen, wit vlees en groenten. .

Napa Valley Zinfandel,
CATEGORIE: Rode wijn
HERKOMST: Amerika - Napa Valley - Californië DRUIVENSOORT: 86% Zinfandel, 14% Petit Syrah VINIFICATIE: De druiven van verschillende percelen worden apart gefermenteerd in RVS cuves. Daarna rijpen de wijnen voor 14 maanden op Amerikaans- (78%) en Frans (22%) deels nieuw (11%) eiken fusten. Na assemblage rijpt de wijn nog eens 13 maanden op eiken fust.
KARAKTER: Zeer donkere rode kleur. In de neus rijpe bessen, bramen, aardbeien, maar ook kaneel en kruiden. Een sappige aanzet, met veel rijp fruit, zwoele smaken en ronde tannines.
SERVEREN: Serveer deze wijn op 16-18 graden. Lekker bij geroosterd vlees (BBQ) en gekruid eten zoals Marokkaanse gerechten met lamsvlees.
EXTRA INFO: De druiven voor deze wijn groeien in de warmere gedeeltes van Napa Valley, zoals Calistoga, Pope Valley en St. Helena. een gelijkmatig en langdurig seizoen zorgen hier voor een optimaal rijpe Zinfandel.

Saint Albert, Pacherenc du Vic-Bilh

Herkomst: Frankrijk - Pacherenc du Vic-Bilh - Zuidwest
Druivensoort: Petit / Gros Manseng, Arrufiac, Petit Courbu
Karakter: Strogeel van kleur, 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: Gekoeld op ongeveer 10 graden, als aperitief, bij ganzenlever, wit vlees en desserts.

Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand februari 2010 (12 personen)

Hambouillon met meloenbolletjes
*
Glasravioli
*
Wildzwijnragout met eekhoorntjesbrood en truffelpuree
*
Espressosorbet met tiramisu

Wijn:

Hambouillon	**: Castel Firmian Schiava**
Glasravioli	**: Vagnoni Vernaccia**
Wildzwijnragout	**: Napa Cellars Zinfadel**
Espressosorbet	**: Pacherenc Du Vic-Bilh**

Hambouillon met meloenbolletjes

Ingrediënten:

Bouillon

400	g	Parmaham
1000	ml	water
2,5	g	xantaangom

Meloen

2	st	meloen
6	g	Algin
8	g	Calcic
		injectiespuit
		versgemalen zwarte peper

Bereiding:

Bouillon

Verwijder overtollig vet van de ham, snijd het in stukjes van ongeveer 1 cm en doe de ham met het water in een pan.
Breng het pruttelend aan de kook en schuim het 15 min lang af.
Zeef deze bouillon door een passeerdoek en laat het in de koeling afkoelen.

Meng de gekoelde bouillon met een staafmixer met de xantaangom. Zorg dat er geen klontjes in het mengsel zitten. Zet het mengsel tot verdere verwerking in de koeling.

Meloen

Schil de meloen en verwijder eventuele pitten.
Pureer de meloen in een keukenmachine en zeef door een passeerzeef.
Roer met een staafmixer de Algin in 1/3 van de meloensap volledig op. Roer daarna de rest van het sap erdoor.
Zeef het mengsel weer door een passerzeef en houd op kamertemperatuur.

Los met een garde de Calcic op in een schaal met 500 ml water.

Vul de injectienaald met de meloensap en laat het 3 min in de Calcic garen.
Verwijder met een zeef de gare bolletjes en spel ze af met koud water en laat ze uitlekken.

Serveren:

Vul een champagneglas met de bouillon en roer er de meloenbolletjes door. De verhouding is 40% meloenbolletjes en 60% bouillon.
Maal er wat peper over.
N.B. Dit gerecht wordt gedronken en heeft geen bestek nodig.

Espressosorbet

Verwarm de espresso en voeg al de ingrediënten toe en roer tot de suiker is opgelost. Laat het mengsel afkoelen en draai er met de ijsmachine sorbetijs van. Bewaar het ijs tot het uitserveren in de vriezer

Tiramisu

Klop de eidooiers op met de suiker. spatel er de mascarpone, de room de espresso en de amaretto door.
Leg bakpapier in de rand van 12 ringen van 6 cm en vul deze met het mengsel. Zet dit 1 tot 2 uur in de koeling om op te stijven.

Merengue

Verwarm een oven op 90 C°.
Klop het eiwit stijf met de suiker en citroen en spatel er de poedersuiker door.
Doe het mengsel in een spuitzak en spuit er toefjes van op een met bakpapier bekleed bakblik. Bestrijk het bakblik met een beetje boter zodat het papier op z'n plaats blijft.
Bak de merengues tot ze droog en krokant aanvoelen.

Decoratie

Verwarm een oven op 150 C°. Leg bakpapier op een bakplaat.
Roer alle ingrediënten glad en vul een spuitzak met het mengsel (kleine spuitmond)
Spuit de gewenste vormpjes op het bakpapier en bak deze goudbruin.

Serveren:

Steek 12 cirkels uit de bodem (dezelfde grootte als de tiramisu) en leg deze op een bordje.
Haal voorzichtig de tiramisu uit de vorm en plaats op de bodem. Bestrooi met cacaopoeder.
Schep een bolletje ijs op de tiramisu en garneer met de merengue en de decoratievorm.

Espressosorbet met tiramisu

Ingrediënten:.

Bodem

12	st	eieren
350	g	bloem
350	g	suiker
100	g	boter
1	kop	espresso
6	el	amaretto

Sorbet

12	kopjes	espresso
3	el	glucosesiroop
600	ml	water
150	g	suiker.

Tiramisu

200	g	mascarpone
60	g	suiker
600	ml	room (stijfgeslagen)
3	st	eidooiers
2	el	amaretto
		cacaopoeder

Merengue

6	st	eiwitten
150	g	fijne kristalsuiker
2	tl	citroen
150	g	poedersuiker

Decoratie

200	g	bloem
200	g	poedersuiker
6	st	eiwitten

Bereiding:

Bodem.
Verwarm een oven op 160 C°
Klop de eieren stijf met de suiker en spatel de bloem erdoor.
Bestrijk een bakblik met boter en leg hierop bakpapier.
Bestrijk het bakpapier licht met wat boter.
Strijk het beslag uit over het bakpapier en bak de bodem in 25 tot 30 min gaar.
Laat het geheel afkoelen en besprenkel met koffie en amaretto (Het makkelijkste is dit m.b.v. een plantenspuit te doen)

.

Glasravioli

Ingrediënten:
Ravioli

500	ml	heldere kippenbouillon.
12	g	agar-agarpoeder.
4	blaadjes	gelatine
8	st	trostomaten
200	g	Parmezaanse kaas in kleine blokjes
		rucola.
		olie, peper, zout en suiker

Pesto

½	bos	basilicum
150	ml	olijfolie
75	g	pijnboompitten
2	teentjes	knoflook
25	g	pecorino
25	g	Parmezaan
		beetje zout

Bereiding:
Ravioli
Doe de bouillon in een steelpan en los de agar agarpoeder met een staafmixer op in de bouillon. Week de gelatine blaadjes in koud water.
Breng de bouillon goed roerend tegen de kook aan, knijp de gelatineblaadjes uit en los deze op in de bouillon.
Giet de bouillon op een vlakke bakplaat van 30x60 cm tot er een laag van 2 mm ontstaat. Hiervoor is exact 360 ml nodig.
Laat de bouillon opstijven en zet tot gebruik in de koelkast.
Dompel de tomaten 30 sec in kokend water en spoel ze direct af met koud water en verwijder dan de schil.
Snijd ze doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
Verhit de olie in een koekenpan en fruit daarin de tomatenblokjes met wat peper, zout en suiker. Haal het mengsel uit de pan en laat het afkoelen.

Snijd met een mes de opgesteven bouillon langs een lineaal in stukken van 4 bij 6 cm. Haal ze met een spatel van het blik.

Leg een theelepel tomaat aan de zijde van een velletje en sla het dan dubbel. Druk de randen goed aan. Maak 36 stuks.

Pesto
Meng de ingrediënten in een keukenmachine tot een mooie pesto. Proef en breng eventueel op smaak met wat zout.

Serveren:
Leg de ravioli op een groot bord en verhit ze kort in de magnetron.
Verdeel 3 stukjes ravioli op een bord leg er de blokjes kaas bij en wat pesto.
Leg over de ravioli een blaadje rucola.

Wildzwijnragout met truffelpuree

Ingrediënten:

Ragout

1500	g	wildzwijnsvlees van de schouder (niet te vet)
2	tl	gemalen tijm
100	g	boter
1	st	ui gesnipperd
½	fles	rode port
1	l	wildfond
100	g	gewelde rozijnen
2	el	dijon mosterd
		zout en peper

Puree

1000	g	aardappelen
100	ml	olijfolie
1	tl	truffelolie gemengd met
1	tl	truffelsalsa
2	st	eidooiers
		zout en peper
		spuitzak

Garnituur

250	g	eekhoorntjesbrood (gedroogd)
1	tl	gehakte knoflook
30	g	boter
2	el	gehakte peterselie
2	stronken	broccoli

Bereiding:

Snijd het vlees in gelijkmatigeblokjesenbestrooi met zout en peper en gemalen tijm.
bak het rondom bruin in de boter.
Doe het vlees samen met de port en de ui in een braadpan en laat het vlees 1,5 uur sudderen.
Voeg halverwege de wildfond toe en roer wanneer het vlees gaar is de mosterd en rozijnen er door. Als na het sudderen de saus niet voldoende is ingedikt neem het vlees dan uit de pan, houd het warm en kook de saus in.

Puree

Kook de aardappelen goed gaar in ruim water met zout, giet ze af en laat ze even nastomen.
Meng de truffelolie met de salsa. Pureer de aardappelen en roer de puree glad met de truffelolie, eidooier, peper en zout.

Garnituur

Wel het eekhoorntjesbrood in wat water. Laat goed uitlekken en dep droog.
Bak de paddenstoelen met de knoflook in de boter en meng er de peterselie door.
Snijd de broccoli in kleine roosjes en kook ze met wat zout in 8 tot 10 minuten beetgaar.

Serveren:

Maak met behulp van een spuitzak op een warm bord een cirkel van de truffelpuree.
Vul de cirkel met de ragout en schep daar bovenop het paddenstoelmengsel.
Plaats de broccoliroosjes rondom de ragoutcirkel eventueel afgewisseld met een klein toefje puree.