

Preisoep Stilton

Calem Fine White port

Herkomst van de wijn: Portugal – Douro Druivensoort: Malvasia nera, Vioshimo, Gouvelo

Vinificatie: Oogst rond de eerste helft van oktober. Karakter: Calem Old Friends

White is een verfrissende witte Port, gemaakt van meerdere oogsten. De geur is bloemig en elegant, de kleur is goudachtig, ontstaan door 3 jarige opvoeding. Open geur, mooi wit fruit van peer, abrikoos en lindebloesem Heerlijk soepel in de smaak, aangename frisheid, sappig en smaakvol, wit fruit van o.a appel en peer.

Hoe te serveren: Een perfect gekoeld aperitief, als longdrink (met tonic, ijs en citroen) of als begeleider bij lichte desserts en kazen (blauwschimmel). Serveertemperatuur 8 - 10°C.

Tartaar

Chremisa blauer zweigelt

Herkomst van de wijn: Oostenrijk Krems - Donau Druivensoort: Blauer Zweigelt

Vinificatie: Na een traditionele vinificatie verbleef de wijn twee jaar in eikenhouten vaten.

Karakter: Robijnrood van kleur. In de geur zijn het fruittonen van o.a. wilde kersen en de invloed van het hout die zich op de voorgrond dringen. De smaak is krachtig met elementen van laurier, kruiden en ook weer heel veel fruit. De afdronk kenmerkt zich door mooi verpakte tannines. Hoe te serveren: Serveer deze wijn op een temperatuur rond de 18 graden. Uitstekende begeleider van wild en gevogelte en oude kazen. Besluit een mooi diner met deze prachtige wijn! Nu op dronk, maar zal zich tot minimaal 5 jaar na de oogst positief ontwikkelen.

Zeewolf

Agapa, Blanc

HERKOMST: Frankrijk - Côtes du Rhône Villages - Rhône

DRUIVENSOORT: Grenache Blanc, Clairette en Viogner. VINIFICATIE: Na de pluk worden de druiven direct geperst. De vinificatie en rijping vinden temperatuur gecontroleerd plaats. De wijn rijpt op de "lie" in houten fusten van nieuw Frans eikenhout.

KARAKTER: Helder gele kleur met een groene zweem. Zeer expressieve neus met de geur van citrus, boter en groene kruiden. De smaak is krachtig en vol, een subtiele blend van amandelen, hazelnoot en wit fruit zoals peer.

SERVEREN: Serveer deze wijn op 10-12 graden. Door zijn kracht past deze wijn zeer goed bij gevogelte, geroosterd varkensvlees en gebakken witvis.

EXTRA INFO: De druiven zijn afkomstig van de "Kamp Ceasar", een helling achter het dorp Laudun. De bodems van dit kalkplateau bestaan uit kalksteen en klei en de wijngaard is in hoge mate blootgesteld aan de Mistral wind.

Dadelpuddinkje

Bodegas Valdivia

Bodegas Valdivia is een gloednieuwe, moderne en innovatieve bodega met één enkel doel voor ogen: de allerbeste en aller-lekkerste sherry's produceren. Ze bezitten al zo'n 250 ha wijngaarden in Gíbalbín, rond de stad Jerez de la Frontera - het kloppend hart van de sherry-streek. De wijnen rijpen in de superbe bodega die in het oude stadscentrum ligt.

Pedro Ximénez, het vloeibare goud uit Spanje



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand februari 2011 (12 personen)

*

Romige preisoep met Stilton

*

Tartaar met een salade van aardappel

*

Gegrilde zeewolf met knolselderijmousseline en knoflookschuim

*

Dadelpuddinkjes

Wijn:

Preisoep:	Calem port fine white
Tartaar :	Chremisa blauer zweigelt
Zeewolf :	Agape Laudan Rhone Blanc
Dadel :	Vadivia PX

Romige preisoep met Stilton

Ingrediënten:

3	st	prei , fijnggehakt
1	st	grote wortel fijnggehakt
1500	ml	groentebouillon
2	el	boter
1	st	ui, gesnipperd
3-4	takjes	verse tijm
1	st	laurierblaadje
150	ml	room
200	gr	Stilton, verkruimeld nootmuskaat peper en zout petit pain

Bereiding:

Smelt de boter en fruit hierin de ui 3-4 min glazig. Voeg de prei en de wortel toe en bak het geheel nog 4 min. Voeg een snufje peper en zout toe. Voeg de bouillon, tijm en het laurierblad toe en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur lager, dek de pan af en laat het geheel onder af en toe roeren 25 min. zachtjes pruttelen of tot de groenten heel zacht is. Verwijder de tijm en het laurierblaadje. Zeef de soep en pureer de groenten, eventueel met wat kookvocht. Roer ten slotte de puree en het kookvocht door elkaar. Zet terug op warmtebron en voeg de room toe. Zet de soep 5 min. op laag vuur. Voeg de Stilton handje voor handje en al roerend toe. Zoek een goede balans tussen de zoete prei en de pittige Stilton.

Breng de soep op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Besmeer 12 dunne stukjes Petit pain met boter en rooster ze bruin in de oven en leg er een beetje Stilton op.

Serveren:

Serveer de warme soep in een soepkom en leg het met een beetje Stilton belegde stukje brood in de soep.

Dadelpuddinkjes

Ingrediënten:

Dadelmengsel

30	st	verse dadels, gehalveerd en ontpit
3	tl	fijne kristal suiker
9	el	cognac
6	el	mincemeat
24	st	extra dikke sneetjes wittebrood boter om te bestrijken en in te vetten

Vanillevla

750	ml	melk
750	ml	slagroom
3	st	vanillestokje
6	st	eieren
150	g	fijne kristalsuiker poedersuiker om te bestrooien

Bereiding:

Dadelmengsel

Bestrijk de soufflépotjes met boter.

Halveer de stukken dadel in de lengte en hak ze grof. Meng met de suiker en de cognac. Laat dit voor een maximale smaakontwikkeling zolang mogelijk staan voor het gerecht verder wordt bereid.

Voeg, als de dadels zijn geweekt, het mincemeat toe. Besmeer de sneetjes brood met de boter. Maak er met een steker rondjes van die in de potjes passen. Leg in potje een brood rondje met de beboterde kant naar boven en verdeel daarover het dadelmengsel. Dek af met de resterende brood rondjes, met de beboterde kant naar beneden.

Vanillevla

Giet de melk en de room in een pan en voeg het vanillestokje toe. Breng aan de kook, neem de pan van het vuur en laat de vanille trekken. Klop de eieren met de suiker tot een licht en romig mengsel, tot de suiker is opgelost. Giet het hete melkmengsel al kloppend met een garde bij de eieren. Verwijder eventueel het vanillestokje en verdeel de helft van de vla over de vormpjes. Druk een beetje aan om het brood te helpen de warme vla te absorberen. Wacht 5-10 min en verdeel dan het restant over de vormpjes. Laat ze nu 30 min staan en druk er af en toe op.

Verwarm de oven voor op 160 °C. Zet de soufflépotjes als de oven heet is in een braadslee, giet er zoveel kokend water in tot de potjes voor 3/4 onder staan en dek de braadslee af met aluminiumfolie. Zet ze 25-30 min. in de oven tot ze net gaan stollen. Verwijder de folie en laat de potjes nog 10 min. in de oven staan om de vla ook in het midden te laten opstijven. Neem ze eruit en laat ze 10-15 min. rusten. De puddinkjes zijn het lekkerst als ze nog net warm zijn.

Serveren:

Bestrooi met poedersuiker en laat karamelliseren onder de grill.

Zeewolf

Beboter de filets met de gesmolten boter en grill deze kort op het rooster van de salamandergrill of in de oven op grillstand.

Paddestoelengarnituur

Maak de pied bleu-paddenstoelen met een borsteltje schoon en snijd ze in vieren. Trek de oesterzwammen uit elkaar tot dunne reepjes.

Bak de pied bleu-paddestoelen in arachideolie en voeg iets later de oesterzwammen toe. Bak de miniprei/bosui apart. Bak alles mooi goudbruin en breng op smaak met zout.

Was de truffelaardappelen en schaaft ze in dunne plakjes. Was de plakjes in koud water en dep ze goed droog. Frituur de plakjes op 150 °C in de arachideolie tot ze zijn uitgebruist. Laat ze niet bruin kleuren, maar zorg ervoor dat ze mooi paars zijn. Laat de truffelchips goed uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met een beetje zout.

Knoflookschuim

Halveer de knoflooktenen en doe ze in de arachideolie. Voeg hier de tijm en het laurierblaadje aan toe en gaar de tenen op laag vuur. Laat de olie niet te veel kleuren. Blus ze af met de witte wijn en laat het mengsel inkoken. Voeg vervolgens de gevogeltesfond toe en laat het geheel garen en verder inkoken tot 1/3. Voeg de room toe en giet alles door een zeef; wrijf ook de knoflooktenen goed door de zeef heen. Laat de saus verder indikken. Voeg de koude boter in kleine blokjes toe en blijf voortdurend flink kloppen tot de knoflooksous de juiste dikte heeft en mooi schuimt. Voeg tenslotte de lecite toe en maak met een mixer een mooie wolk schuim.

Serveren:

Maak een spiegeltje van knolselderij op de voorverwarmde borden en leg de vis erop en smeer de vis in met wat gesmolten boter. Bestrooi met wat fleur de sel.

Verdeel hierover de paddestoelen en miniprei/bosui.

Strooi wat geschaafde truffel over de vis en verdeel de truffelchips rondom druppel wat truffelolie over het gerecht. Schep tot slot 2 el knoflookschuim rondom het gerecht

Tartaar met een salade van aardappel

Ingrediënten:

Aardappelsalade

350	g	vastkokende aardappelen
80	g	crème fraîche
150	g	mayonaise
6	takjes	marjolein peper en zout

Truffelmayonaise

100	ml	eidooier
3	el	maïsolie
1	el	truffelolie
3	el	walnotenolie
2	el	sherryazijn
1	el	kalfsjus
2	el	truffelpasta peper en zout

Balsamicosiroop

150	ml	balsamico (goede!!!)
100	g	bruine suiker
125	ml	water

Tartaar

700	g	staartstuk (voor de tartaar)
2	el	truffelolie zout en peper
4	el	fijn gesneden bieslook
1	el	gehakte peterselie
2	st	gehakte sjalot
1	el	fijne mosterd
4	st	eidooiers

Garnering

12	st	kwarteleitjes kervel, gehakt bieslookstengels stekers van 5-7 cm doorsnede en 5 cm hoogte
----	----	--

Bereiding:

Aardappelsalade

Maak de aardappel schoon en snijd ze in kleine blokjes. Kook deze heel kort in gezouten water (beetgaar). Laat goed uitlekken. Meng deze met mayonaise, de crème fraîche en de fijngehakte marjolein. Breng op smaak met peper en zout.

Truffelmayonaise

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Voeg, al kloppend, eerst druppelsgewijs de olie toe. Daarna de azijn en de truffelpasta. Voor een sterkere truffelsmaak: voeg voorzichtig wat truffelolie toe.

Balsamicosiroop

Laat de ingrediënten in een steelpan inkoken tot een stroperige massa en laat afkoelen.

Tartaar

Snijd het tartaarvlees tot tartaar en voeg peper, zout en truffelolie toe.
Meng vervolgens ook de overige ingrediënten door de tartaar.

Garnering

Bak de kwarteleitjes in de poffertjespan en steek ze uit.

Serveren:

Gebruik per steker 1/3 aardappelsalade en 2/3 tartaar. Zet de steker op het bord en begin met de aardappelsalade. Druk licht aan. Leg daar bovenop de aangemaakte tartaar. Trek rond de tartaar strepen van balsamicosirop en truffelmayonaise.

Verwijder de ringen en leg bieslookstengels op de tartaar en daarop het gebakken kwarteleitje, bestrooi met een beetje fijngehakte kervel.

Gegrilde zeewolf met knolselderijmousseline en knoflookschuim

Ingrediënten:

Mousseline

2	st	knolselderij
1500	ml	melk
60	g	boter
		zout

Gegrilde zeewolf

12	st	zeewolf filets (ca 100 g elk)
30	g	gesmolten boter

Paddenstoelengarnituur

150	g	pied bleu-paddenstoelen
150	g	oesterzwammen
		arachideolie
12	st	minipreitjes of bosuitjes
500	g	truffelaardappelen

Knoflookschuim

15	tn	knoflook
100	ml	arachideolie
2	tk	tijm
1	st	laurierblaadje
200	ml	witte wijn
400	ml	gevogeltesfond
200	ml	room
		koude blokjes boter
4	g	lecite (i.v.m. stevigheid schuim)

Garnering

20	g	truffel (=2 kleine truffeltjes)
		truffelolie

Bereiding:

Knolselderijmousseline

Schil de knolselderij en snijd deze in stukken. Doe ze in een pan met een klein laagje water en zet op een hoog vuur. Voeg de melk toe als het water kookt en kook de knolselderij gaar. Giet af en doe de stukken in de blender en mix tot een glad mengsel.

Laat het mengsel in een doek goed uitlekken. Doe de uitgelekte knolselderij in een pan en klop deze flink met kleine klontjes koude boter totdat het gaat binden. Breng op smaak met zout.