

Argentinië Viña Las Perdices Torrontés 2011

Heerlijk aromatische witte wijn gemaakt van de Torrontes druif. We mogen wel zeggen 'de' witte druif van Argentinië. Intens parfum van witte bloemen, rozen en jasmijn. Sappige aanzet, iets droger dan vintage 2010. Volle wijn, licht kruidig en voorzien van een uiterst aantrekkelijk smaakpalet van diverse soorten citrusfruit en rijpe witte perzik. Zeer lange afdronk, voorzien van milde zuren en bitters. Gastronomisch gezien wellicht nog interessanter dan zijn voorganger uit 2010.

Fasoli Gino: Soave Superiore DOC

Het wijnhuis Fasoli Gino (Veneto, in de omgeving van Verona) levert al jaren kwalitatief hoogstaande wijnen. Sinds 1984 worden alle wijnen verbouwd op biologische wijze. Deze elegante, volle en charismatische Soave wijn van Fasoli heeft de laatste jaren een bijna ontelbaar aantal prijzen gewonnen. De smaak van deze wijn is zeer bijzonder te noemen; vol, maar met elegantie en lichte vanillesmaak van het hout. Bijzonderheden voor deze wijn: Deze gerijpte Soave wijn wordt gemaakt van zorgvuldig selecteerde druiven van oude stokken uit één van de beste wijngaarden in de Veneto. De druiven worden in maar liefst drie keer geoogst: de eerste keer zeer vroeg om zeer verse druiven te plukken, de tweede oogst vindt plaats als de druiven perfect rijp zijn en de derde oogst is een late oogst die een heerlijke volle rijpe geur aan de wijn geeft. Deze wijn is eigenlijk té bijzonder om gewoon een Soave wijn genoemd te worden. Geproefd door Harold Hamersma: Quote: "Ananas en banaan uit de koekenpan, even gekaramelliseerd. Mango en passievrucht in roomijsvorm. Gele pruim, gedroogde appel, rozijn en gember. Het is veel, rijk, rijp en toch verbijsterend fris.

Saint Emilion (Bordeaux) Domein: Château Piney

Druiven: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Wijnsoort: Krachtige rode wijn Serveren bij: Op ongeveer 18°C, het is aan te raden deze wijn van tevoren te decanteren, lekker bij stevige kaassoorten, wild, stoofpotten en rood vlees met stevige sauzen. Rode wijn, gemaakt van Merlot, Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon druiven. Rondom het schilderachtige gelijknamige dorpje Saint-Emilion liggen de wijngaarden van dit kasteel. De Romeinen waren al overtuigd van de kwaliteit van de plaatselijke wijngaarden. Deze traditionele rode wijn ondergaat een vinificatie met een lange inweking van de druiven en daarna rijping op gedeeltelijk nieuwe eikenhouten vaten. In het bouquet toont deze wijn klein rood fruit in combinatie met zwart fruit zoals bosbessen en bramen. Een kruidige smaak door de flinke portie Cabernet Sauvignon druiven in deze wijn, verder is deze wijn soepel, elegant en uitstekend in balans.

Moscatel Anejo d.o. 2005 Bodegas de Muller

Moscatel Anejo d.o. 2005 is een Spaanse Zoete wijn, die wordt gemaakt door Bodegas de Muller.

Wijnhuis Bodegas de Muller

Smaak: Mooi zoet, fraai gerijpt, bitter, honing, abrikozen, met een lichte rokerigheid en toast van het hout, heerlijk zoet, complex, krachtig en verleidelijk Geur: Krachtig muskaat, mooi gerijpt, honing, druiven, abrikozen, gedroogde vijgen, rozijnen, breedte, zoet en complex Kleur: okergeel



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand februari 2013 (12 personen)

*

Oude Chimay raclette op slakkencressonniere

*

Skrei en snert (winter kabeljauw)

*

Ribstuk Iberico met broccolitaart

*

Warme worteltaart met marmeladesiroop, hazelnoten en mascarponeroom

Wijn:

Oude Chimay : Las Perdices Torrontes, Argentinië

Skrei : Fasoli Gino Soava Pieve Vecchia

Ribstuk : Chateau Piney St Emillion Grand Cru

Worteltaart : Bodegas de Muller Moscatel Anejo

Oude Chimay raclette op slakkencressonniere

Ingrediënten:

Slakkencressonniere

| | | |
|-----|----|-------------------------------------|
| 100 | ml | extra fijne olijfolie |
| 72 | st | kleine slakken (blik) (of 48 grote) |
| 80 | g | sjalotten |
| 40 | g | knoflook |
| 350 | ml | tomatensap |
| 300 | g | champignons |
| 1 | bk | waterkers (cresson) |
| 400 | g | courgettes |
| 250 | g | tomaten |

Chimay

| | | |
|----|---------|-----------------------------|
| 12 | plakken | oude Chimay, van 2 mm dikte |
| | | paprikapoeder |
| | | zout, peper uit de molen |

Bereiding:

Verwarm de borden voor.

Slakkencressonniere

De slakken doormidden snijden. Snij de sjalotten en de knoflook fijn. Snij vervolgens de champignons en courgettes in blokjes. Ontvel de tomaten en snijd het vruchtvlees brunoise. Knip de waterkersblaadjes van de steeltjes en weeg 60 g af.

Bak de slakken in 2 eetlepels olijfolie met de sjalotten en de knoflook. Voeg wat zout en peper toe. Nu tomatensap erbij gieten.

Ondertussen in 2 eetlepels olijfolie de champignons, in een pan met antiaanbaklaag, lichtjes laten kleuren en aan het slakkenmengsel toevoegen.

De courgettes in de overige olijfolie bakken en ze ook aan de slakken toevoegen.

De tomaten en de waterkersblaadjes toevoegen, even goed doorwarmen. Goed warm houden. Eventueel kruiden met zout en peper.

Serveren:

Het slakkenmengsel verdelen over de borden. Bedek het mengsel met de oude CHIMAY.

Zet de borden onder de salamandergrill, tot de kaas gesmolten is. In verband met de snelheid van het serveren kan je natuurlijk ook nog twee ovens op 200 °C gebruiken.

Tot slot zeer lichtjes met paprikapoeder bestrooien.

Serveer direct!

Warme worteltaart met marmeladesiroop, hazelnoten en mascarpone

Ingrediënten:

| | | |
|-----|----|--|
| | | boter om in te vetten |
| 225 | ml | zonnebloemolie |
| 150 | g | lichtbruine basterdsuiker |
| 3 | st | eieren |
| 120 | g | golden syrup |
| 260 | g | zelfrijzend bakmeel, gezeefd, plus extra om te bestrooien |
| 1 ½ | tl | kaneel (afgestreken) |
| 1 | tl | kruidnagelpoeder (afgestreken) |
| 1 | tl | gemberpoeder (afgestreken) |
| 1 | tl | natriumbicarbonaat (afgestreken) |
| 300 | g | wortelen |

Marmeladesiroop

| | | |
|-----|----|----------------------|
| 24 | st | gedopte hazelnoten |
| 225 | g | sinaasappelmarmelade |
| 4-5 | el | Grand Marnier |

Mascarpone

| | | |
|-----|----|--------------------------|
| 225 | g | mascarpone |
| 225 | ml | slagroom |
| 3 | tl | poedersuiker |
| 1 ½ | tl | versgeraspte nootmuskaat |

Bereiding:

Verwarm de borden voor.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schep de hazelnoten op een bakplaat en zet die 8 minuten in de oven. Wrijf er als ze nog heet zijn met een theedoek de velletjes af. Zet de hazelnoten als ze erg licht van kleur zijn nog een paar minuten terug in de oven om ze licht te roosteren. Laat de noten afkoelen en hak ze grof. Schakel de oventemperatuur terug naar 180 °C.

Rasp de schoongemaakte wortelen fijn

Bestrijk een taartvorm met een doorsnee van 25 cm met boter en bestrooi met bloem. Klop voor het beslag de olie, de suiker, de eieren en de golden syrup goed door elkaar. Voeg het bakmeel, de specerijen en het natriumbicarbonaat toe en schep alles met de wortel goed door elkaar. Schep het mengsel in de taartvorm en zet hem 50-55 minuten in de oven. Controleer of de taart gaar is door een prikker in het midden te steken, die er droog en schoon uit moet komen. Laat 10 minuten in de vorm staan voor de taart wordt gestort.

Maak de siroop en de mascarpone room terwijl de taart in de oven staat. Doe de marmelade met 4 eetlepels Grand Marnier en 150 ml water in een steelpannetje, breng op laag vuur aan de kook en laat op laag vuur koken tot de marmelade geheel is opgelost. Voeg eventueel de resterende eetlepel Grand Marnier toe en zeef de siroop.

Doe voor de mascarpone room de mascarpone, de room, de poedersuiker en de nootmuskaat in een kom en klop tot het een half stijve room is.

Serveren:

Snij de taart in 12 parten en verdeel over de borden. Roer de fijngehakte hazelnoten door de warme siroop en schep die over en rond de taart. Geef de mascarpone room apart of schep die op de taart.

Skrei en snert

Ingrediënten:

| | | |
|-----|---|-------------------------------------|
| 750 | g | skrei (12 mootjes, winterkabeljauw) |
|-----|---|-------------------------------------|

Snert

| | | |
|-----|----|--------------------------------------|
| 90 | ml | olijfolie |
| 3 | st | zoete ui |
| 400 | g | diepvries doperwten |
| 150 | ml | kippenbouillon |
| 6 | st | gekneusde witte peperkorrels en zout |

Roggebrood

| | | |
|-----|----|---|
| 150 | g | dungesneden gerookt buikspek |
| 80 | ml | goede olijfolie |
| 600 | g | verkruimeld Fries roggebrood witte peper |

Mierikwortelparels

| | | |
|-----|----|--|
| 500 | ml | melk (magere) |
| 500 | ml | yoghurt (magere) zout |
| 12 | g | agar agar |
| 100 | g | geraspte mierikswortel druivenpitolie |

Bereiding:

Verwarm de borden voor.

Snert

Snijd de ui in stukken, bak deze rustig gaar in de olie en bestrooi met zout. Voeg de doperwten bij de ui in de pan en verwarm deze mee. Schenk de kippenbouillon erbij en bestrooi met witte peper. Pureer de doperwten in de keukenmachine en zeef de massa. Laat eventueel nog wat indikken.

Roggebrood

Bak het buikspek in de olijfolie volledig bruin. Maak het, samen met de gebruikte olie, met de staafmixer fijn in een hoge kom. Verkruimel het roggebrood en vermeng dit met de spek olie, maak op smaak met witte peper.

Mierikwortelparels

Los de agar agar en het zout op in de koude melk en yoghurt. Voeg de mierikswortel toe. Breng langzaam aan de kook tot max. 85 °C. Laat het zo 5 min. gaan. Zeef de massa. Laat wat afkoelen. (50°C). Agar Agar geleert bij 35 °C. Zuig met een spuit (zonder naald) de massa op en druppel in een bakje met koude druivenpitolie. Gebruik eventueel meerdere bakjes. Vanzelf ontstaan nu parels, zeef de parels vervolgens uit de olie. Zeef na gebruik de druivenpitolie en zet in de koeling. (bewaar voor hergebruik volgende brigade).

Skrei

Bak de skrei eerst knapperig op de huid, omkeren en andere zijde licht garen. De skrei afmaken met een beetje goede olijfolie.

Serveren:

Schep een flinke lepel snert in het midden van het voorverwarmde bord. Dresseer de skrei hier tegenaan. Strooi het roggebroodmengsel over de skrei en nog een flinke eetlepel ernaast. Schep mierikswortelpareltjes over de skrei en garneer zo nodig over het bord.

Ribstuk Iberico met brocolitaart, blauwe kaas en walnoten

Ingrediënten:

| | | |
|-----|----|---|
| 1 | st | ribstuk van het Iberico varken brutogewicht 1750 gr zout en versgemalen peper grof zeezout |
| 200 | g | boter |
| 2 | el | heldere honing |
| 2 | tl | tijmblaadjes |
| 1 | st | citroen |
| 300 | ml | kippenfond |
| 50 | g | boter |

Brocolitaartdeeg

| | | |
|-----|----|--|
| 125 | g | gehalveerde walnoten |
| 225 | g | boter plus extra om in te vetten |
| 1 | st | ei |
| 280 | g | bloem, plus extra om te bestrooien zout en versgemalen peper |

Taartvulling

| | | |
|-----|----|---|
| 625 | g | broccoli |
| 2 ½ | st | sjalotten |
| 200 | g | blauwe kaas (b.v. Gorgonzola, Stilton of Blue d'Auvergne) |
| 4 | st | eieren |
| 1 | st | eidooier |
| 200 | ml | slagroom |
| 175 | ml | melk desgewenst cayennepeper steunvulling |

Bereiding:

Laat het ribstuk op kamertemperatuur komen. Klaar de boter. Knip de steeltjes van de tijmblaadjes. Bewaar steeltjes en blaadjes. Pers de citroen.

Verwarm de oven voor op 120 °C.

Kerf het vet met een scherp mes tussen elke 2 ribben licht in. Bestrijk de vet zijde met zeezout. Bestrooi het ribstuk met wat zout en peper. Bak het vlees rondom aan in de geklaarde boter. Leg het vlees met de vet zijde naar boven in de braadslee en laat het op de schoongemaakte botten rusten. Maak van aluminiumfolie twee steuntjes en leg die onder de andere zijde. Bedruip het vlees regelmatig met het vocht in de braadslee. Braad gedurende 30-45 min (of langer) tot een kerntemperatuur van 60-62 °C. (thermometer vanaf de zijkant zo diep mogelijk insteken). Neem het vlees uit de braadslee, doe er folie omheen en laat 10-15 min rusten.

Giet het overtollige vet uit de braadslee, maak het aanbaksel los met wat fond en zet op halfhoog vuur. Voeg de honing en de steeltjes van de tijm toe. Voeg naar smaak citroensap toe. Doe er de rest van de fond bij en breng aan de kook. Laat een paar min zachtjes koken en breng op smaak met wat zout en peper. Roer de boter erdoor en giet de saus door een fijne zeef. Roer er vlak voor het serveren de tijmblaadjes door.

Brocolitaartdeeg

Zorg dat boter en ei op kamertemperatuur zijn.

Hak de walnoten zeer fijn. Meng daarna de boter en het ei in een foodprocessor. Voeg de bloem, een snufje zout en de walnoten toe en draai alles tot een samenhangend deeg. Verpak dit in plasticfolie en laat het 30 min in de koeling rusten.

Taartvulling

Verdeel de broccoli in roosjes en halveer de grotere. Blancheer ze in een paar min in kokend water met wat zout bijna gaar. Laat ze in ijswater schrikken en uitlekken. Spoel de sjalot af onder de koude kraan en snij fijn. Verkruimel de kaas. Rol het deeg op een licht met bloem bestrooid werkvlak uit tot een ronde lap die groot genoeg is om een vorm van 28 cm doorsnee te bekleden. Laat het teveel aan deeg over de rand hangen. Zet de vorm 20 min in de koelkast. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed de deeg vorm met bakpapier en vul hem met bakerwten. Zet hem 20 min in de oven. Laat hem afkoelen, verwijder de bakerwten (bewaars voor de volgende brigade!) en het bakpapier en snijd het teveel aan deeg langs de rand af.

Schakel de oventemperatuur terug naar 160 °C. Doe de brocoliroosjes in de vorm, bestrooi ze met wat zout en peper en daarna met de sjalot en de verkruimelde kaas. Klop de eieren, de eidooier, de room, de melk en wat zout en peper of cayennepeper door elkaar.

Giet het mengsel over de broccoli en zet de taart 35-40 min in de oven tot de vulling begint te stollen. Als de taart te snel kleurt, dan kan hij losjes met aluminiumfolie of bakpapier worden afgedekt.

Laat de taart uit de oven 20 min rusten om de vulling de kans te geven op te stijven.

Serveren:

Snijdt het vlees tussen de ribben in porties of links en rechts langs het bot afsnijden en het tussengedeelte zonder bot serveren. Verdeel het vlees over de borden doe er wat saus bij en leg er een punt brocolitaart naast.