

### **Don Jacobo Rioja Rosado 2002**

#### Informatie over de wijn

Land van herkomst: Spanje

Druivensoort: De wijn is samengesteld uit 50% Garnacha, 30% Tempranillo en 20% Viura.

Kleur: Een lichte briljante rosé kleur.

Geur: De wijn heeft veel geur (vineus) en is aangenaam fruitig.

Smaak: Fris, zacht en elegant met een karakter dat duidt op een traditionele bereidingswijze.

Serveeradvies: Gekoeld op ongeveer 10 tot 12 graden

### **Chateau des Eyssards AC Bergerac Rouge 2002**

#### Informatie over de wijn

Land van herkomst: Frankrijk

Wijnstreek: Bergerac

Druivensoort: De wijn is samengesteld uit 50% Cabernet Franc en 50% Merlot.

Kleur: Diep rode kleur.

Geur: Veel fruit en lichte kruidige aroma's.

Smaak: Verfijnd met mooi rijp rood fruit en kruidig.

Serveeradvies: Bij 18 tot 20 graden, bij rood vlees.

Technische info: Na de fermentatie gaat de wijn voor 3 maanden te samen in de 'cuvee', om een harmonisch geheel te worden.

De definitieve assemblage (samenvoeging) wordt bepaald, vlak voor het op fles gaan.

### **Martini Asti Spumante d.o.c.g.**

Demoninazione Controllata e garantita is de hoogste trap in de classificatie van de Italiaanse wijnwet

#### Informatie over de wijn

Land van herkomst: Italië

Wijnstreek: Centraal-Piemonte

Druivensoort: De wijn is gemaakt van de muskaatdruif

Kleur: Bleek geel.

Geur: De kenmerkende geur van de muskaatdruif

Smaak: De delicate smaak van de muskaatdruif komt op een bijzondere wijze tot zijn recht.

Serveeradvies: Bij 5-8 graden.

Technische info: Martini Asti Spumante is een fruitige mousserende wijn. De rijpe druiven worden slechts één keer gefermenteerd. Deze fermentatie wordt gestopt als het natuurlijke suikergehalte op 2/3 van het oorspronkelijke bereikt heeft. Dit resulteert in een wijn met een laag alcohol gehalte, een lage zuurgraad en toch fris en fruitig van smaak met veel aroma.

Omschrijving: Een feestelijke wijn bij een mooi dessert.



## **Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.**

### **Menu juli 2004 (12 personen)**

#### **Filet d'agneau au salade Toscane**

#### **Gebakken rode mul met een ratatouille van groenten, paling en balsamicodressing**

#### **Italiaanse zomer steak met rucola en grano pardano rozemarijn aardappelen en aioli**

#### **Cidersoufflé met frambozensorbetijs**

<b>Wijnadvies:</b>	Voorgerecht :	Don Jacobo Rioja Rosado 2002
	Tussengerecht:	Don Jacobo Rioja Rosado 2002
	Hoofdgerecht :	Chateau des Eyssards AC Bergerac Rouge 2002
	Dessert :	Martini Asti Spumante d.o.c.g.

## Filet d'agneau au salade Toscane

### Ingrediënten :

12 plakjes mager ontbijtspek in lange dunne plakjes  
700 g lamsrugfilet  
1 el vers gehakte basilicum  
olijfolie om in te wrijven en te bakken  
zout, witte peper

### Knoflookcroûtons:

50 g gesmolten boter  
2 tn knoflook  
6 sneetjes wittebrood

### Salade en dressing:

6 st pomodori tomaten  
200 g gemengde sla (veldsla, frisée )  
2 tn knoflook  
36 ontpitte zwarte olijven  
50 ml olijfolie, huile extra vierge  
scheutje rode wijnazijn  
wat gembernat  
zeezout, vers gemalen witte peper

### Garnering:

100 g pecorini kaas  
6 st pomodori secco

### Bereiding :

Bak de plakjes ontbijtspek in een droge tefal koekenpan uit tot mooie krullen. Wrijf de lamsfilet in met wat olijfolie, zout, witte peper en fijngehakte basilicum. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en bak hierin de lamsfilet in ca 6 min. rondom mooi bruin en rosé binnen.

Zet de lamsfilet apart.

### Croutons:

Verwarm oven voor tot 200 C°. Verwarm de boter op een laag vuur tot deze net gesmolten is. Neem het pannetje van het vuur en laat het afkoelen. Knijp er de schoongemaakte tn knoflook bovenuit en roer die door de boter. Steek rondjes van 1 ½ Ø uit het wittebrood en bestrijk met alle knoflookboter.

Bak deze croutons in de voorverwarmde oven in ca 5 min. mooi krokant.

### Salade en dressing:

Meng voor de dressing de olijfolie, rode wijnazijn, gembernat, zeezout en versgemalen peper. Snijd de pomodori tomaten in plakjes en vermeng ze met de schoongemaakte slasoorten. Zet het geheel om met de uitgeknepen tn knoflook en de zwarte olijven.

### Opmaak:

Verdeel de salade over de borden en besprenkel deze met de dressing. Snij de lamsfilet in dunne plakjes en verdeel die met de croutons en het ontbijtspek over de salade. Schaaf of rasp de pecorino kaas, snij de pomodori secco in reepjes en strooi beide over de salade.

## Cidersoufflé

### Ingrédients:

500 ml melk  
500 ml Cider  
12 eidooiers  
450 g kristalsuiker  
60 g bloem  
20 g maïzena  
12 eiwitten  
80 g fijne kristalsuiker  
2 el fijne kristalsuiker

### Frambozensorbetijs:

375 g frambozen  
1,5 el poedersuiker  
300 ml suikerwater (300 g suiker, 300 ml water, 1 el glucosestroop)  
15 ml frambozenlikeur

### Garnering:

3 bakjes zomerfruit (frambozen en aalbessen o.i.d.)  
24 munttopjes

### Bereiding:

#### Coulis:

Controleer de frambozen en pureer ze in de blender. Voeg de poedersuiker toe en meng tot de suiker gelijkmatig verdeeld is.

#### Soufflé:

De melk aan de kook brengen en de cider toevoegen. De maïzena en bloem aanmaken met wat melk. Toevoegen en roeren tot het een homogene massa is. De eidooiers met de suiker opslaan. Het hete mengsel van melk en cider op de opgeslagen eidooiers schenken en goed doorroeren. Even laten binden op een klein vuur onder voortdurend roeren. Daarna laten afkoelen tot ca 7 C°. De eiwitten stijfslaan met 120 g suiker en door het afgekoelde beslag spatelen. De soufflépotjes bestrijken met gesmolten boter, daarna met fijn kristalsuiker bekleden. De potjes daarna goed uitkloppen. De potjes vullen met de soufflévulling en afbakken op 195 C° (ca 12 – 15 min).

### Frambozensorbetijs:

Vermeng de coulis, suikerwater en likeur en draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs.

### Opmaak:

Plaats de soufflé in het midden van het bord, garneer met het zomerfruit en serveer het frambozensorbetijs in een smal hoog glas.

## Gebakken rode mul met een ratatouille van groenten, gerookte paling en balsamicodressing

### Ingrédients:

12 rode mul filets (ca 50 gram per filet)  
150 g gerookte palingfilets  
2 of 3 courgettes (niet te groot)  
125 g doperwten (diepvries)  
150 g cantharellen of andere bospaddestoelen  
1 gehakte sjalot  
24 takjes gefrituurde peterselie  
100 ml (knoflook) olie  
zout en peper

### Balsamico dressing:

75 ml aceto balsamico  
6 takjes tijm  
3 tn knoflook  
25 ml kalfsfond  
100 ml olijfolie  
2 el gehakte sjalot

### Bereiding:

#### Dressing:

Zet de geritste tijm, geperste knoflook en zeer fijn gesneden sjalot aan in 1 eetlepel olijfolie. Voeg de rest van de olie toe en laat dit op een warme plaats 1 uur trekken (b.v. in de oven op 60 C°). Voeg dan de balsamico en kalfsfond toe en roer het geheel tot een dressing.

#### Vis:

Snij de paling in reepjes, de courgette over de lengte in dunne reepjes, waarvan de schil niet is verwijderd, blancheer de doperwten. Bak het gehakte sjalotje licht aan in de olijfolie, voeg cantharellen toe en tot slot de reepjes courgette. Even doorbakken en de geblancheerde doperwten erdoor schudden. Bak de mulfilets in hete (knoflook)olie snel aan beide kanten bruin en kruid ze.

### Opmaak:

Verdeel de mulfilets en leg deze bovenop de groenten. Verdeel de balsamicodressing rond de vis. Garneer met de gefrituurde peterselietakjes. Verwarm de borden op 80 C°. Maak de borden snel, en op een houten ondergrond op.

## Italiaanse zomersteak met rucola en grano pardano

### Ingrédienten:

1200 g entrecote  
boter om te bakken

### Salade en dressing

500 g rucola  
300 g grano pardano of pecorino  
300 g pijnboompitten  
50 ml balsamico  
50 ml walnootolie  
150 ml olijfolie  
zout en peper

### Rozemarijnaardappelen:

1400 g aardappelen( vastkokend)  
4 takjes rozemarijn  
8 el olijfolie  
zout

### Aïoli

6 tn knoflook  
3 verse eieren (dooiers)  
3 tl mosterd  
2 el citroensap  
375 ml zonnebloemolie  
zout en peper

### Bereiding:

#### Salade en dressing:

Azijn, zout, peper en olie goed met elkaar mengen. Zet apart.

Van de rucola de verlepte blaadjes weggooiën en de dikke steeltjes afsnijden. De rucola wassen, droogslaan en grof hakken.

De pijnboompitten korte tijd droog in de koekenpan roosteren.

De kaas grof schaven.

#### Entrecote

Verwarm de oven voor tot 160 C°. Bak de met zout en peper ingewreven entrecote in de boter rondom bruin aan en zet dan in de voorverwarmde oven tot ze een kerntemperatuur heeft bereikt van 55 C° (ca 12 min). Laat de entrecote dan ingepakt in aluminiumfolie ca 15 min staan.

### Rozemarijnaardappelen:

Aardappelen wassen en in ca 15 min niet te gaar koken. Kort laten afkoelen en als ze nog warm zijn de schil verwijderen. Nu goed laten afkoelen.

De aardappelen in de lengte in vieren snijden. De naaldjes van de rozemarijn rissen.

De aardappelen in de olie (bij voorkeur naast elkaar) op een middelhoog vuur bruin bakken. Tot slot rozemarijn, zout en peper erover strooien en nog ca 5 min bakken.

### Aïoli:

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn!

Klop de geperste knoflook, eidooiers, zout,peper, mosterd en citroensap door elkaar. Druppel onder voortdurend kloppen daar geleidelijk de olijfolie bij tot een dikke glanzende saus ontstaat. Zonodig op smaak brengen met extra citroensap.

### Opmaak:

Snijd de entrecote eerst in 12 tranches en daarna in kleine stukjes Verdeel nu snel over de zeer goed voorverwarmde borden. Bedek het vlees met de rucola, kaas en pijnboompitten en schenk de dressing er rijkelijk overheen. Verdeel de rozemarijnaardappelen en serveer de knoflookmayonaise apart