

Wijnomschrijving juli 2011.

Carl Ehrhard Blanc de Noir

Land: Duitsland Regio: Rheingau

Wijnhuis: Het landgoed werd opgericht in 1815 en overgenomen in 1998 door Carl, zijn vrouw Petra en hun drie dochters.

Druif-type: 100% Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden gekneusd en de steel met de hand voor de free-run sap wordt verzameld en zacht te drukken begint. Langzame, zachte gisting vindt plaats bij lage temperaturen in roestvrij staal en duurt meestal 4-6 weken. De wijn wordt overgelaten aan op de wijnmoer heeft rust voor een dag, en wordt vervolgens geroerd voordat ze een keer en onmiddellijk gebotteld gefilterd.

Rina Lanca Grillo Viognier

Een mélange van de typische Siciliaanse witte druivenvariëteit Grillo en de Franse Viognier, vormen de basis voor deze smaakvolle witte wijn. Een verrassende en levendige witte wijn met een fraaie fruitbalans. Licht goudgeel van kleur met in de geur tonen van fris fruit. Op de tong rijp tropisch fruit, perzik en een vleugje citrusvruchten. De afdronk is frisdroog met lichte vanilletonen, door een korte houtrijping voor 50% van de wijn. Bij visgerecht zoals zalm in folie met limoentjes en bijvoorbeeld kip met vruchten is deze wijn perfect op z'n plaats.

Valdivia PX

Land: Chili Regio: Central Valley Wijnhuis:

Druif-type: Pedro Ximénez (PX)

Smaakprofiel: Bruinzwart. Dadels, vijgen, rozijnen, oxidatieve tonen en een chocoladeachtige geur, in de mond zeer zacht, rond en zoet met weer veel gedroogd fruit en voldoende frisheid. Enorm lange afdronk.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2011 (12 personen)

Groene haringmousse op walnotenbrood

*

Avocadosalade met grapefruit en Hollandse garnalen

*

Capellini met verse tomatensaus

*

Rode mul met polenta, salie en pompoenzaadjes

*

Witte druiventaart en parfait van druiven

Wijn: Haringmousse	Carl Ehrhard Blanc de Noir
Avocadosalade	idem
Capellini	Rina Lanca Grillo Viognier
Rode mul	idem
Druiventaart	Valdivia PX

Groene haringmousse op walnotenbrood (Amuse)

Ingrediënten:

4	st	nieuwe haring, schoongemaakt
2	st	sjalotjes
1	bosje	peterselie
150	g	groene olijven zonder pit
6	el	mayonaise
3	tl	citroensap
		zout en zwarte peper
		paprikapoeder, pikant
1	st	walnotenbrood
		walnoten, gehalveerd

Bereiding:

Dep de haringfilets droog en snijd ze fijn. Pel de sjalotjes en hak ze grof. Pluk de blaadjes van de peterselie stengels.

Hak de vis, sjalot, peterselieblaadjes en olijven fijn en breng op smaak met zout en peper.

Serveren:

Steek rondjes uit het walnotenbrood en bestrijk de rondjes met de haringmousse. Strooi er een beetje paprikapoeder over en garneer met de halve walnoten.

Rozet

Voeg suiker bij de eiwitten en sla het geheel stijf.

Maal de amandelen zeer fijn in een blender. Roer de gemalen amandelen voorzichtig door het eiwit. Doe de massa in een spuitzak met kartel mondje. Haal de taart na 40-45 min uit de oven en spuit de taart rondom vol met rozetten. Zet de taart terug in de oven om verder af te bakken. Neem de gare taart uit de oven en laat afkoelen op een rooster

Parfait

Houdt 12 druiven apart voor de garnering. Vermeng de druiven met de suiker. Trek van de citroen zestes. Vermeng deze met de druiven en doe er de rozemarijnnaalden bij. Laat dit alles zachtjes stoven op een matig vuur en zeef het vervolgens. Breng op smaak met de wodka.

Klop de room lobbij en vermeng dit met de druivenpuree.

Giet de massa in kleine vormpjes en laat opstijven in de diepvries

Saus

Vermeng de druiven met de suiker, water en de geraspte gember en laat zachtjes stoven.

Voeg indien nodig een beetje water en of suiker toe

Serveren:

Verdeel de taart in 12 punten.

Maak een spiegeltje van de saus op het bord en leg hierin de parfait met daar bovenop een muntblad en een druif en zet de taartpunt erbij

Garneer met wat gehakte amandelen

Witte druiventaart met parfait van druiven

Ingrediënten:

Taart

750	g	witte, pitloze druiven
1	st	citroen
125	g	boter
125	g	fijne suiker
1	pakje	vanillesuiker
3	st	eieren
200	g	bloem
2	tl	bakpoeder
2	el	room

Rozet

2	st	eiwitten
50	g	fijne suiker
40	g	amandelen

Parfait

750	g	witte, pitloze druiven
4	el	wodka
150	g	fijne suiker
1	takje	rozemarijn
1	st	citroen
400	ml	room

Saus

450	g	witte, pitloze druiven
50	g	fijne suiker
1	tl	verse gember, geraspt
4	el	water

Garnering

12	st	muntblad
50	g	gehakte amandelen

Bereiding:

Taart

Verwarm de oven voor op 165C°. Rasp de citroen.

Roer boter, suiker, vanillesuiker en citroenrasp schuimig. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe. Zeef de bloem en meng met de bakpoeder.

Meng het meel dan met het boter-suikermengsel en voeg de room toe.

Gebruik een springvorm van 26 cm. Vet deze in en vul met het deeg en strijk het geheel glad. Leg hierop de druiven en bak de taart in ca 60 min goudbruin.

Avocadosalade met grapefruit en garnalen

Ingrediënten:

Salade

4	st	avocado's
4	st	grapefruits (rood)
2	st	sjalotjes
200	g	Hollandse garnalen
1	st	Romeinse sla
		dille

Dressing

4	el	witte balsamico of appelazijn
10	el	olijfolie
2	tl	Dijonmosterd
2	tl	mosterd à l' Ancienne
2	tl	suiker
		Worcestershire, enkele druppels
		peper zout

Bereiding:

Salade

Schil de grapefruits en snij vervolgens mooie partjes met een klein mes langs beide zijden van een vliesje tot het midden (zo weinig mogelijk vruchtvlies aan het vliesje laten zitten). Werk zo de vrucht rond, snijd daarbij steeds tussen de vliesjes en de partjes en druk bij het uitnemen van ieder partje de vliesjes weg als de bladzijden van een boek.

Schil de avocado's en maak bolletjes met een bolletjeslepel, snipper de sjalotjes en voeg samen met de garnalen alles bij de grapefruitpartjes. Voeg ook wat dille toe.

Snij de Romeinse sla fijn

Dressing

Meng de ingrediënten tot een mooie dressing en breng op smaak met zout en peper. Voeg de dressing bij het grapefruit-avocado-garnalen mengsel. Maak op smaak met zout en peper en eventueel nog wat suiker.

Serveren:

Leg op een klein bordje wat Romeinse sla en drapeer het grapefruit-avocado-garnalen mengsel erop. Garneer met wat verse dille.

Capellini met verse tomatensaus

Ingrediënten:

3	tn	knoflook
2250	g	tomaten, rijp (kamer temperatuur)
300	g	romatomaatjes (kamertemperatuur)
1	el	citroensap
		olijfolie
1	el	zout
1	el	basterdsuiker
		zwarte peper
		chilipeper
750	g	capellini (engelenhaarpasta)
1	bos	basilicum, vers
		Parmezaanse kaas, geraspt

Bereiding:

Hak de knoflook fijn.

Snij de tomaten diagonaal door en rasp ze op een grove rasp (tomatenschil weggoeien) en voeg de knoflook bij de tomatenrasp. Zout en eventueel een schepje basterdsuiker toevoegen(voorzichtig eerst proeven!) en goed roeren. Dan 4 el olijfolie er door mengen en op smaak maken met zwarte peper en chilipeper.

Tot slot de klein gesneden stukjes romatomaat door de verse tomatensaus scheppen.

Pasta koken volgens voorschrift op de verpakking en op smaak maken met peper zout en olijfolie. Tot slot de koude tomatensaus (die NIET in de koeling is geweest) er door scheppen. Direct uitserveren.

Serveren:

Serveer de pasta met de saus in een voorverwarmd bord en garneer het geheel met basilicumblaadjes en wat geraspte Parmezaans kaas

Rode mul met polenta, salie en pompoenzaadjes

Ingrediënten:

24	st	rode mulfilets (eventueel zelf fileren)
120	g	polenta (fijne)
2	el	olijfolie
3	st	sjalotjes, gesnipperd
3	tn	knoflook
300	ml	witte wijn
		citroenzestes
1	el	citroensap
20	blaadjes	salie
1000	ml	kippenbouillon
2	st	laurierblad
2	el	pompoenzaden
		pompoenolie
		zout en peper

Bereiding:

De bouillon verwarmen.

In pan met dikke bodem de gesnipperde sjalot en knoflook bakken tot het glazig is. Laurier en 8 blaadjes gehakte salie, witte wijn toevoegen en helft van de verwarmde bouillon. Alles goed doorkoken en dan al roerende de polenta erbij. (pas op voor klonteren!) Gedurende ca 30 min steeds roeren en af en toe een beetje bouillon erbij (let op niet te stijf laten worden). Polenta afmaken met citroensap en rasp plus wat peper en zout

Ondertussen 12 blaadjes salie in de olijfolie frituren en de pompoenpitten roosteren.

De rode mulfilets door de olijfolie halen en ca 5 min op de huid bakken. Tot slot zout en peper toevoegen. Let op zachtjes bakken, zodat vel krokant wordt.

Serveren:

Leg op de voorverwarmde borden een beetje polenta, daarop 2 mulfilets en garneer met wat druppels pompoenolie, geroosterde pompoenpitten en gefrituurd salieblaadje