Wijnen juli 2012.

Reyneke Chenin/Chardonnay/Sauvignon

De neus heeft frisse aroma's van meloen met een krijtachtige steenvruchten ondertoon van mineralen. De smaak heeft een stevige structuur met een evenwichtige frisse zuurgraad die de frisheid geeft aan de wijn

Domaine de Vedilhan Serica Viognier

Aantrekkelijke aroma's van rijpe peren en perzik met een twist van Turks fruit. Het levendige fruit is niet overdreven aanwezig zoals bij sommige Viogniers, maar licht en elegant.

D'arenberg Lucky Lizard Chardonnay

Een geur met tonen van rokerige eik, rijpe rode appels, grapefruit en de smaak van rijpe citrus, mineralen, nectarines, groene meloen en geroosterde pistachenoten maken deze wijn tot een zeer complexe en strakke wijn.

Niersteiner Eiswein

Deze wijn heeft een unieke concentratie van verfijnd zoet en frisse fruitzuren. Een elegant en zuiver bouquet met een duidelijke minerale toon. De fruitaroma's doen denken aan passiefruit en sinaasappel.

Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2012 (12 personen)

Doperwtensoep met munt

*

Bietjes met amandelsaus en langzaam in de olie gegaarde zeebaars

*

Zeeduivel met zeewier en zwarte spaghetti op een zoetaardappelrösti met gamba-botersaus

*

Fruitsalade met limoen, munt en vanillesiroop

*

Wijn:

Doperwten	**Reyneke Chenin/Chardonnay/Sauvignon**
Bietjes	**Domaine de Vedilhan Serica Viognier**
Zeeduivel	**D'arenberg Lucky Lizard Chardonnay**
Fruitsalade	**Niersteiner Eiswijn**

Doperwtensoep met munt

Ingrediënten:

3	st	uien, fijngesneden
2	tn	knoflook, fijngehakt
4	el	zonnebloemolie
1200	ml	kippenbouillon
750	g	doperwtjes (van circa 3 kilo verse peulen)
15		muntblaadjes, versgehakt
1		citroen, geraspte schil
250	g	schapenkaas van een goede kwaliteit (of feta)
		zout
		peper

Bereiding:

Fruit de ui en de knoflook in circa 10 min in de olie op laag vuur tot ze zacht, maar niet bruin zijn.
Voeg de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Voeg de gedopte erwtjes toe en laat ze 4-5 min meekoken in de soep. Doe de munt en de citroenrasp erbij en pureer de soep kort met een staafmixer zodat deze nog wat structuur houdt. Voeg zout en peper toe.

Serveren:

Verdeel de soep over de voorverwarmde kommen en verkruimel de schapenkaas over de soep.

Fruitsalade met limoen, munt en vanillesiroop

Ingrediënten:

250	g	kersen
1	doosje	bramen
1	doosje	frambozen
1	doosje	rode bessen
4	st	rijpe perziken
4	st	abrikozen
1	st	kanteloep meloen
100	g	basterdsuiker, lichtbruin
1	bosje	munt, blaadjes geplukt, steeltjes bewaard
2	st	limoenen
2	st	vanillestokjes, in de lengte opengesneden, zaadjes eruit geschrapt

Bereiding:

Siroop

Breng de suiker en de muntsteeltjes in een kleine steelpan met 500 ml water aan de kook.
Draai het vuur uit en voeg de limoenschillen en –sap, de vanillestokjes en de zaadjes toe.
Meng alles door elkaar en laat staan om af te koelen.
Maak het fruit schoon en laat het goed uitlekken. Halveer de kersen en verwijder de pit.
Halveer de bramen en verdeel ze met de kersen over een grote schaal.
Halveer de perziken en abrikozen, verwijder de pit, snijd ze in mooie partjes en verdeel ze over de schaal.
Halveer de meloen, schep er de zaadjes uit en gooi ze weg. Houd de meloen boven de schaal en schraap er met een lepel krullen uit.
Zeef de siroop.
Schenk de helft van de siroop over het fruit, dek de schaal af en laat de salade rusten.

Serveren:

Verdeel de fruitsalade over de borden en serveer de resterende siroop in een kommetje.

Garnering
Frituur de wakame vervolgens in hete olie krokant. Let op spatten. Laat de wakame op keukenpapier uitlekken.

Serveren:
Leg de röstirondjes op de warme borden en verdeel hier de spaghetti over. Snijd de zeeduivel in 12 medaillons en leg die samen met een ongepeld rivierkreeftje op de spaghetti. Schep de saus met de rivierkreeftjes rond het gerecht en garneer met de gefrituurde wakame.

Bietjes met amandelsaus en langzaam in de olie gegaarde zeebaars

Ingrediënten:
Bietjes met amandelsaus:

6	st	bietjes
250	g	amandelen (zonder vlies)
3	tn	knoflook
5	el	sherryazijn
1	st	citroen
		rucola
		olijfolie
		zout, peper
		medium sherry

Zeebaars met kruidenolie:

12	st	zeebaarsfilet van ca 80 g
1000	ml	olijfolie
		grof zeezout
		verse kruiden, b.v .half bosje basilicum, peterselie, oregano, lavas en tijm
1	st	citroen (zestes)

Bereiding:

Bietjes met amandelsaus
Verwarm de oven op 180 C° Was de bietjes en wikkel ze ongeschild in folie. Laat ze in 45 - 60 min gaar worden in de oven.
Maak de saus door de amandelen te malen in de keukenmachine. Voeg daar een glas water bij, 5 el sherryazijn, de uitgeperste knoflook en zout naar smaak. Proef de saus en maak af met een scheutje medium sherry.
Laat de tamelijk dikke saus even staan om de smaak te laten intrekken.
Haal de gare bietjes uit de folie en wrijf of trek er de schil vanaf als ze koel genoeg zijn om aan te pakken. En snijd de bietjes dan in plakken.

.

Zeebaars met kruidenolie
Wrijf de kruiden met wat grof zeezout in een vijzel min of meer fijn.
Schenk er 250 ml olijfolie bij en roer deze kruidenolie om.
Giet een laagje olijfolie in een grote pan. Bestooi de visfilets met zout en peper en leg ze naast elkaar in de pan. Giet er de rest van de olijfolie overheen. Verwarm de olie tussen de 55 en de 60 C° (gebruik een thermometer).
Laat de vis op die lage temperatuur in ca 15 min gaar worden, daarvoor moet de vis geregeld even van de warmtebron afgehaald worden, anders wordt de olie te heet.
Schep de vis uit de pan op een goed voorverwarmde schaal en schenk meteen de kruidenolie eroverheen. Laat even intrekken.

Serveren:
Verwarm de borden voor.
Leg de bietenplakjes op de voorverwarmde borden, druppel er voorzichtig citroensap over en maal er verse peper overheen. Lepel wat van de saus over de bietjes en bestrooi ze met de rucola. Leg daarop de zeebaarsfilet.
Serveer de rest van de saus apart in een kommetje.

Zeeduivel met zeewier en zwarte spaghetti op een zoete aardappelrösti met gamba-botersaus

Ingrediënten:

30	g	zeewierkrullen
600	ml	visfond
1500	g	zeeduivel
		bloem
150	g	boter
300	g	zwarte spaghetti
		zout
		peper
Aardappelrösti		
750	g	zoete aardappel
5		eieren
		boter
Saus		
1000	g	rauwe gamba´s met kop (diepvries)
250	g	boter
3	tl	tomatenpuree
3	dl	visfond
Garnering		
15	g	wakame (= zeewier)
		Frituurolie

Bereiding:
Zet de zeewierkrullen op met de visfond en laat de zeewier wellen.
Pureer het geheel met de staafmixer en wrijf het door een fijne zeef.

Aardappelröstie
Rasp de geschilde zoete aardappel en meng het rasp met de losgeroerde eieren, peper en zout. Bak, met behulp van ringen, mooie gare röstirondjes van het mengsel.

Saus
Ontdoe de gamba´s, op 12 na, van de koppen en de schalen.
Bak de gamba´s en zet ze apart. Zet de koppen en de schalen even aan in een klontje boter. Voeg de tomatenpuree toe en laat het geheel nog even bakken. Blus af met de visfond. Laat het vocht 30 min zachtjes trekken en zeef het. Klop vlak voor het serveren de boter door het weer opgewarmde vocht en warm de gamba´s op in de saus.

Maak de zeeduivel schoon. Marineer de zeeduivel met het zeewiervocht en laat even staan.
Breng daarna de zeeduivel op smaak met zout en peper en haal door de bloem.
Bak de zeeduivel in hete boter net gaar.

Kook de spaghetti volgens de aanwijzing op de verpakking en spel de spaghetti goed onder de koude kraan. Laat goed uitlekken.
Bak kort voor het opdienen de spaghetti in een klontje boter om en om . Breng op smaak met zout en peper.