De Linie 2005
In Made Noord-Brabant, vindt sinds 1977 wijnbouw plaats in wijngaard "De Linie". Er wordt alleen van de beste druivenrassen uit de Elzas gebruik gemaakt waaronder Gewürztraminer, Riesling, Pinot Blanc en Pinot Noir. De wijn heeft een duidelijk Frans karakter en wordt geassembleerd uit meerdere druiventypen. Het merendeel van de Pinot Noir wordt bestemd voor de witte wijn, waardoor deze wat voller van kleur is. Mooi licht strokleurig. Frisse uitnodigende neus met tonen van frisse zuren. Op de tong sappig met een licht aangenaam dorstlessend bittertje. Soms een aangenaam prikje bij de aanzet dat wijst op zijn jeugdigheid.
Serveren: Op een temperatuur van ongeveer 12 - 14 graden.

Chablis Les Fougères 2005
Druivensoort: Chardonnay.
Vinificatie: De druiven zijn afkomstig van kalkmergel ondergrond. Traditionele witte vinificatie met een langzame gecontroleerde vergisting om een optimale complexiteit te behouden.
Karakter: Een gouden kleur met een mooie groene glans. In de geur, aroma's van geroosterde amandelen, meidoorn, acacia, abrikoos en hooi. De smaak is geraffineerd, met een ragfijn evenwichtige zuurgraad en een lange afdronk.
Serveren: Op een temperatuur van ongeveer 10 - 12 graden.

Heim Pinot Noir Réserve uit 2004
Deze Pinot Noir ontwikkelt intense aroma's van rode vruchten en laat fruitigheid, soepelheid en frisheid samensmelten op het gehemelte. Hij doet het uitstekend bij gerookt en rood vlees, alsmede met eend en sommige kazen. Het is verrassend hoe goed deze wijn past bij de zeeduivel
Serveren: Op een temperatuur van 15 á 16 graden.

Moscatel Ainzon
De wijngaarden van Campo de Borja grenzen in het noorden aan Navarra, en strekken zich zuidwaarts en oostwaarts langs de zuidelijke oever van de Ebro uit. Het wijngebied ligt geheel binnen de provincie Zaragoza rond de steden Ainzón, Albeta en Borja, en loopt van de Sierra del Moncayo omlaag naar het oosten.
In 1955 sloten wijnboeren uit vier dorpen in de provincie Zaragoza (Aragón) zich aaneen tot Bodegas Santo Cristo en vestigden hun kelder in Ainzón. Die telt nu 750 leden met 1250 hectare wijngaard. Een gecontroleerde herkomstbenaming voor hun wijnen bestond in de jaren '50 nog niet. Dankzij de nodige inspanningen heeft Santo Cristo in belangrijke mate ertoe bijgedragen dat in 1980 de denominación de origen Campo de Borja officieel van kracht werd. Campo de Borja is hoofdzakelijk rood, en komt zowel met als zonder houtrijping op de markt. Daarnaast is de afgelopen jaren ook rosé steeds interessanter geworden. De belangrijkste druif is hier de garnacha (grenache), terwijl verder ook tempranillo en cabernet sauvignon aangeplant staan. De witte wijn komt van de macabeo. Een traditionele specialiteit is deze zoete Moscatel, gemaakt van de gelijknamige druif.
Karakter:lichtgele kleur met een gouden schittering die af en toe wat groene tinten in zich herbergt.
Deze wijn heeft een intens complex aroma van een mengsel van honing, bloemen en een vleugje rozijnen.
Serveren: Op een temperatuur van ongeveer 16 graden

Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand september 2006 (12 personen)

Mosselen met een kruidig broodkorstje

*

Soep van geroosterde tomaten

*

Saffraanrisottto met langoustines

*

Zeeduivel gerold in parmaham met Noilly Prat roomsaus

*

Witte perzikparfait

Wijn:

Mosselen	: De Linie wit uit 2005
Saffraanrisotto	: Chablis Les Fougères uit 2005
Zeeduivel	: Heim Pinot Noir Réserve uit 2004
Perzikparfait	: Moscatel Ainzon

Amuse:
Mosselen met een kruidig broodkorstje

Ingrediënten:
Mosselen:

2000	g	grote verse mosselen
4	st	sjalot, in ringen
300	ml	witte wijn
100	g	boter
		zeezout en versgemalen zwarte peper

Kruimellaagje:

400	g	brood
		olijfolie
2	st	sjalot, fijngesneden
2	tk	tijm, blaadjes los gerist en fijngesneden
5	tk	koriander, fijngesneden
3	tl	bieslook ,gesnipperd
60	g	parmezaanse kaas,versgeraspt

Bereiding:
Mosselen:
Boen de mosselen schoon onder de koude kraan en verwijder eventuele baarden. Verwijder exemplaren die openstaan en zich niet sluiten als u ertegen tikt. Verhit een grote pan tot deze heet is. Voeg de mosselen, sjalottenringen, wijn, boter, zout en peper toe. Zet een deksel op de pan en laat de mosselen onder af en toe omschudden 5 min stomen, of tot ze zich openen. Verwijder exemplaren die gesloten zijn gebleven.

Giet de mosselen af en laat ze afkoelen tot u ze kunt hanteren. Neem de mosselen uit de schelpen; bewaar de schelpen.

Kruimellaagje
Maak intussen het kruimellaagje. Bewerk het brood in een keukenmachine tot fijne kruimels en doe ze in een kom. Verhit in een pannetje 2 a 3 el olijfolie en bak de sjalot hierin in circa 3 min glazig zonder hem te laten kleuren. Meng er met een vork de kruimels, de fijngesneden kruiden en de geraspte kaas door en voeg zo nodig nog wat olie toe; het mengsel dient licht vochtig te zijn.
Leg in elke schelp 2 tot 3 mosselen. Strooi hierover een beetje van het kruimelmengsel, zodat ze volledig bedekt zijn, en druk dit licht aan.

Serveren:
Bekleed vlak voor het serveren een bakplaat met aluminiumfolie. Schik de mosselen hierop en grill ze enkele min, of tot het kruimellaagje licht kleurt en de mosselen goed heet zijn. Leg ze daarna op kleine bordjes en serveer uit.

Gedroogde perzikplakjes:
Snijd 1 perzik in kleine plakjes en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Zet dit in een oven van 60 °C gedurende 40 minuten.

Basis siroop:
Verwarm in een pan met dikke bodem de suiker met het water op laag vuur tot de suiker is opgelost. Roer tussentijds een- of tweemaal.
Schil intussen met een dunschiller 3 dunne reepjes citroenschil af. Voeg ze toe aan de siroop. Draai als de suiker is opgelost het vuur hoger en kook de siroop circa 5 min.
Laat de siroop afkoelen, verwijder de reepjes citroenschil.

Gebruik eventueel 4 blaadjes gelatine om het opstijf proces te versnellen

Voeg de blaadjes basilicum aan de siroop toe als hij nog heet is. Laat de siroop circa 30 min afkoelen en zeef de basilicum eruit.

Parfait:
Ontvel intussen 4 perziken: dompel ze 30 sec in kokendheet water, daarna in ijskoud water en pel ze. Snijd ze doormidden en verwijder de pitten.

Pocheer de perzikhelften 10 min in de basilicumsiroop en laat ze uitlekken . Pureer de perziken in een keukenmachine, schep hem in een kom en meng de crème de pêche erdoor.

Klop in een andere kom de eiwitten met het citroensap niet al te stijf. Klop geleidelijk de suiker erdoor, zodat het een stevig en glanzend eiwitschuim wordt.

Klop in een andere kom de room tot hij net lobbig wordt. Spatel hem samen met het eiwitschuim en de pàte à bombe door de perzikpuree.

Schep het mengsel in 12 kleine vormpjes. Laat de parfait in de diepvries opstijven.

Serveren:
Doop vlak voor het serveren de terrine (als u die gebruikt) enkele tellen in een bak met warm water en keer hem op een plank. Laat hem 5-10 minuten op temperatuur komen Kleine vormpjes (b.v.koffiebekers)kunt u direct op de dessertborden storten. Garneer de parfait met de versuikerde basilicumblaadjes.

Witte-perzikparfait

Ingrediënten:

Páte à bombe

1000	ml	water
150	g	kristalsuiker
5	st	eierdooiers (bewaar eiwit)

Basis siroop

250	g	kristalsuiker
500	ml	water
1	st	citroen
4	bl	gelatine

Parfait

500	ml	basissiroop
6	bl	basilicum
4	st	perziken,wit
1	el	crème de péche
2	st	eiwitten
2	tl	citroensap
100	g	kristalsuiker
150	ml	slagroom

Garnering:

1	st	perzik, wit
		basilicumblaadjes ,klein
		poedersuiker

Bereiding:

Versuikerde blaadjes

Doop kleine basilicumblaadjes door wat losgeroerd eiwit. Bestuif ze royaal met poedersuiker. Schik ze op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze in de hete luchtoven van 60 °C drogen.(Blijf erbij!!)

Páte à bombe

Klop in een hittebestendige kom de eidooiers met een handmixer op de hoogste snelheid tot ze lichtgeel, dik en romig zijn

Verwarm in een pan met dikke bodem het water met de suiker op laag vuur, tot de suiker is opgelost en de siroop helder is. Roer een- of tweemaal. Draai het vuur hoger en zet een suikerthermometer in de pan.

Kook de siroop tot hij een temperatuur van 120 °C heeft bereikt, wat blijkt als een theelepeltje siroop in een glas ijskoud water een stevig en helder balletje vormt. Dit duurt 5-7 min. U kunt ook zien dat de siroop goed is als hij langs de randen licht begint te karameliseren en te kleuren. Neem zodra de siroop heet genoeg is de pan direct van het vuur. Zet het mixen van de eidooiers voort en voeg geleidelijk de hete siroop in een dun straaltje toe Blijf kloppen op hoge snelheid, tot de páte à bombe in volume toeneemt en romig wordt.

Ga zo door tot u een dik schuim hebt.Verwarm de kom met de páte à bombe au bain marie en klop nog 5 min, tot het een dik en glanzend mengsel is dat zachte ronde pieken vormt. Neem de kom van de onderpan en blijf kloppen tot het mengsel tot kamertemperatuur is afgekoeld. Deze páte à bombe is niet al te stijf.

Verwerk de pàte à bombe op kamertemperatuur en houdt hem apart.

Soep van geroosterde tomaten

Ingrediënten:

2000	g	pomodoritomaten, doormidden gesneden
2	st	ui, in dunne ringen
4	tn	knoflook, doormidden gesneden
6	tk	tijm
1	bs	basilicum (bewaar wat voor garnering)
2	tl	basterdsuiker
1500	ml	kippenbouillon
9	st	zongedroogde tomaatjes op olie, uitgelekt
6	st	tros-kersttomaatjes
		olijfolie
		zeezout en versgemalen zwarte peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 °C. Schenk olijfolie in een braadpan en verhit deze in de oven tot de olie zeer heet is. Voeg voorzichtig de tomaten, uienringen en knoflook toe en schep ze om met de olie. Strooi er de takjes tijm, de suiker en flink wat zout en peper over. Zet de tomaten 20-25 min in de oven tot ze mooi gekarameliseerd zijn; schep ze tussentijds een- of tweemaal om. Voeg tegen het eind van de oventijd de basilicum toe.

Schep de inhoud van de braadpan in een pan; verwijder de harde tijmsteeltjes. Breng in een andere pan de bouillon aan de kook en schenk deze over de tomaten. Breng dit mengsel aan de kook en voeg de fijngesneden zongedroogde tomaten toe. Laat alles 5 min zachtjes koken.

Zeef de bouillon en vang het tomatenmengsel op. Pureer het mengsel in een blender of keukenmachine. Werk hier geleidelijk de bouillon door, zodat u een gladde en romige soep krijgt. Schenk hem door een zeef in een schone pan en druk hem in de zeef aan met de bolle kant van een opscheplepel. Maak de soep op smaak af.

Verhit voor de garnering een beetje olijfolie in een koekenpan. Halveer de kersttomaten en bak ze circa 1-2 min

Serveren:

Verwarm de soep en schep in de voorverwarmde borden. Plaats de gebakken kerstomaatjes in het midden. Druppel het bak vocht uit de koekenpan rondom de tomaatjes en strooi er de kleine basilicumblaadjes omheen.

Saffraanrisotto met langoustines

Ingrediënten:

300	g	risottorijst
36	st	langoustinestaarten
150	g	tuinboontjes, gedopt
750	ml	visbouillon
4	el	olijfolie
4	st	sjalotten, fijngesneden
100	ml	witte kookwijn
75	g	boter, koud en in blokjes
5	draadjes	saffraan
1 ½	tl	kervel, fijngesneden
1 ½	el	bieslook ,gesnipperd
		zeezout,versgemalen peper
3	el	geraspte parmezaanse kaas
		geschaafde parmezaanse kaas, ter garnering

Bereiding

Breng een grote pan met licht gezouten water aan de kook. Voeg de rijst toe en kook deze 5 min voor. Giet af en spreid de korrels uit op een bakplaat. Bewaar de rijst afgedekt tot gebruik.
Maak de langoustines;schoon en verwijder eventueel het donkere darmkanaal. Houd ze apart.

Saffraanwater
Week 5 saffraandraadjes in 1 2 theelepels lauwwater. Zet dit saffraanwater inclusief de saffraandraadjes apart.

Blancheer de tuinboontjes 2-3 min in kokend water, giet ze af en druk ze uit hun grijze vliesjes. Strooi er wat zout en peper over.

Verwarm in een pan de bouillon tot het kookpunt. Verhit in een grote pan de olie en bak de sjalot hierin in 3 min glazig. Voeg de rijst toe en bak de korrels 2 minuten, onder regelmatig omscheppen. Schenk de wijn erbij en laat deze verdampen.

Voeg 1/3 van de bouillon toe en roer regelmatig, tot bijna alle bouillon is opgenomen. Voeg opnieuw 1/3 toe en roer tot deze is opgenomen. Schenk er de helft van de resterende bouillon bij, giet de tuinboontjes erbij en roer voorzichtig. Wacht tot de bouillon is opgenomen en controleer of de rijst gaar is: giet als deze nog een beetje hard aanvoelt de resterende bouillon erbij. (Dit hele proces neemt circa 10 min.)

Verhit intussen in een koekenpan de helft van de boter tot zich schuim vormt. Roerbak de langoustines tot ze roze kleuren en stevig aanvoelen. Bestrooi ze met wat zout en peper.

De risotto is klaar als hij mooi romig is en de korrels beetgaar zijn. Schep er het saffraanwater en vervolgens de kruiden en de 2 el geraspte parmezaanse kaas door. Schep ten slotte de resterende boter door de risotto en maak hem op smaak af.

Serveren:
Verdeel de risotto over de voorverwarmde diepe borden. Schik de langoustines erop en strooi de geschaafde parmezaanse kaas erover. Serveerde risotto direct.

Zeeduivel gerold in parmaham met Noilly Prat roomsaus

Ingrediënten:

3	st	zeeduivelstaart van circa 600 g elk
400	g	parmaham in plakjes
2	st	grote wortelen
6	st	bospeen
½	st	knolselderij
1	st	savooiekool
4	el	olijfolie
150	g	boter
400	cl	slagroom
150	cl	vermouth, Noilly Prat
		zeezout en versgemalen zwarte peper

Bereiding:
Saus
Breng in een grote pan de room en de vermouth aan de kook en laat hem tot de helft inkoken.
Zeeduivel:
Verwijder met een scherp mes zoveel mogelijk van het grijzige vlies aan de buitenkant van de vis. Verwijder het stuk kraakbeen in het midden, zodat u twee vlezige filets krijgt. Dus 6 in totaal van 3 staarten.
Bekleed het werkvlak met een vel plasticfolie en spreid hierop de plakjes ham uit, zodat ze elkaar licht overlappen. Leg 2 visfilets hier naast elkaar middenop, kop tegen staart. Wikkel de plakjes ham eromheen, zodat de vis volledig is bedekt. Verpak het geheel in de plasticfolie. Draai de uiteinden stevig bijeen. Zo maken we 3 visrollen. Zet de visrollen minstens 60 min in de koelkast, of 40 minuten in de vriezer, om in vorm te komen.

Schil wortelen en knolselderij en snijd ze in blokjes. Snijd de kool in vieren; verwijder lelijk buitenblad en de harde kern. Snijd de rest van de kool fijn. Breng een grote pan met water aan de kook en houd een kom met koudwater bij de hand.
Blancheer wortelen en knolselderij **2** min in het kokende water, schep ze er met een schuimspaan uit en dompel ze onder in het koudewater. Laat ze uitlekken en houd ze apart. Blancheer de kool op dezelfde manier 1 min, dompel hem onder in het koude water en laat hem uitlekken.

Verwarm de oven voor op 180 °C . Verwijder de plasticfolie van de visrollen; bind ze op enkele plaatsen op met keukentouw, zoals een rollade. Verhit de olie en de boter in een koekenpan tot zich schuim vormt. Laat de visrollen in de pan glijden en bak ze rondom 3-4 min, tot ze bruin kleuren.
Doe de visrollen over in een ovenschaal en sprenkel het braadvocht erover. Zet de schaal 6 minuten in de oven, neem hem daarna eruit en laat hem op een warme plaats nog 5 min rusten. Breng intussen de ingekookte room weer tegen de kook aan. Schep de groenten erdoor, voeg de Noilly Prat toe en daarna zout en peper naar smaak. Verwarm alles nog 1-2 minuten.

Verwijder het keukentouw van de visrollen. Snijd elke rol in 4 dikke stukken.

Serveren:
Verdeel de saus over voorverwarmde borden en schik de stukken vis erop.