

Tavel Prestige Les Lauzeraiers

Een klassiek gevinificeerde rosé uit Tavel -Rhône- Frankrijk, gemaakt van Grenache, Cinsault, Clairette, Mourvèdre en Syrahdruiden.

De wijn is amberkleurig met een floraal aroma, gecombineerd met rood fruit, verse amandelen en kruiden. De smaak is vol, rijk aan kruidigheid en rood fruit. De afdronk is lang.

Serveren op 12 – 14°C

Domaine de Brau Blanc, Vin de Pays d'Oc

Frankrijk – Vin de Pays de d'Oc

70% Chardonnay, 20% Roussanne.

Geur en de smaak zijn vol en rond en hebben tonen van groen fruit, wat kruidigs en mooie en zachte ronde zuren. Nu wat langer op fles mooie zeer exotische geuren en smaken. Mooi oxidatief.

Zeer fris inschenken: 8 -9°C bij oesters, schelpdieren, terrines, gegrilde en koude visgerechten. Door rijpheid ook mooi in combinatie met fruit!

Vitae Sangiovese

Volle wijn met een intense structuur en een uitgesproken fruitige neus van wilde bosbessen.

In de smaak gedroogd fruit zoals rozijnen, afkomstig uit Apulie Italië.

Gemaakt van 100% Sangiovese druif.

Serveren op 18°C

Vin Santo Del Chianti doc

Een zoete fluweelachtige wijn met een diepe Amber kleur. De wijn is gemaakt van de Trebbiano en Malvasia druif en heeft een geur van gedroogd fruit en hints van honing.

Serveren op 18°C

Algemene informatie:

Sensi werd opgericht aan het begin van de 20^e eeuw in Lamporecchio, een klein plaatsje op de Montalbano heuvels, naast de geboorteplaats van Leonardo da Vinci en op het prachtige land van de Chianti Giovane.

Vittorio Sensi, de grootvader van de huidige eigenaars, kocht samen met zijn zoons 30 ha in de buurt van zijn huis op de Chianti Montalbano heuvels en hij produceerde een enorme hoeveelheid Chianti, waarmee hij direct een groot succes had.

In de 70er jaren werd besloten om aan te sluiten bij een grote Italiaanse distributeur, waardoor een groter bereik in Italië mogelijk werd, en uiteraard groeide Sensi in de Italiaanse markt.

Doordat de jongere generatie (kleinkinderen) beter werden in de buitenlandse talen, begon Sensi in de jaren 80 en 90 de wijnen ook aan het buitenland te exporteren.

Als eerste kwamen de wijnen op de Duitse markt, en al gauw werd dit uitgebreid over de rest van Europa.

Op dit moment zijn de Sensi wijnen ook te koop in landen buiten Europa en zelfs in het verre oosten.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand september 2007 (12 personen)

Gevulde rijstballetjes met een pistou van tomaten

*

Romige peren rozemarijnsoep

*

Zalm in peper-zout-sinaasappelkorst

*

Kwartels met druiven, rozijnen en gekarameliseerde balsamico aardappeltjes

*

Krokant kruidnageltaartje met frambozen uit de oven

Wijn:

Gevulde rijstballetjes	: Tavel Prestige Les Lauzeraiers
Peren rozemarijnsoep	: De Brau vdp D'oc blanc
Zalm	: De Brau vdp D'oc blanc
Kwartels	: Vitae Sangiovese
Kruidnageltaartje	: Vin Santo del Chianti doc

Gevulde rijstballetjes met een pistou van tomaten

Ingrediënten:

Rijstballetjes:

1	st	ui
1	tn	knoflook
200	g	rundergehakt
50	g	Prosciutto di Parma
100	g	zontomaatjes uit olie
15	g	eekhoortjesbrood, gedroogd
125	g	buffelmozzarella
300	g	risottorijst
600	ml	runderbouillon
5	st	eieren, losgeklopt (3 + 2)
50	g	Grana Padano
		peper, zout
		olijfolie
		frituurolie
200	g	paneermeel

Pistou van tomaten:

6	st	tomaten
1	st	knoflookteen
2	st	sjalotjes
2	el	olijfolie
2	el	droge witte wijn
400	ml	gezeefde tomaten
1	st	laurierblad
1	takje	tijm
6	takjes	basilicum
		peper, zout
1	bakje	ruccola

Bereiding:

Laat het gedroogde eekhoortjesbrood ca 15 min weken in lauw water.

Breng de runderbouillon aan de kook. Verhit 4 el olijfolie in een pan en bak de rijst hierin even aan. Voeg de warme bouillon toe, dek af en laat circa 15 min garen. Af en toe roeren.

Stort de rijst in een mengkom en laat goed afkoelen.

Meng de rijst met 3 losgeklopte eieren, beetje bij beetje, de massa mag niet vloeibaar worden. Roer er de geraspte Grana Padano door.

Snijdt voor de vulling ui, knoflook en ham in blokjes en bak aan in olijfolie samen met het gehakt. Laat de paddestoelen uitlekken, hak ze fijn en bak ze mee.

Voeg de in blokjes gesneden zontomaten toe en breng op smaak met peper en zout.

Af laten koelen, daarna mengen met de risotto.

Snijdt de mozzarella in blokjes .

Maak met behulp van een lepel rijst bolletjes ter grote van een ei en druk ze plat in de handpalm. Plaats in het midden een paar blokjes mozzarella.

Kneed mooie stevige balletjes, rol ze door de 2 losgeklopte eieren en daarna door het paneermeel. Herhaal zonodig.

Frituur de krokettes goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Krokant kruidnageltaartje met frambozen uit de oven

Ingrediënten:

Deeg:

300	g	patisseriebloem
250	g	zachte boter
150	g	poedersuiker
1	zakje	vanillesuiker
1	el	kruidnagel
1	el	kaneelpoeder
1	st	citroenen (rasp)
100	g	fijn versnipperde amandelen
3	st	eierdooiers
		zout

Citroencrème:

150	ml	room
150	ml	melk
1	el	suiker
1	el	aardappelzetmeel
1	st	citroen

Vulling en garnering:

500	g	frambozen
12	plukjes	munten

poedersuiker

Bereiding:

Deeg:

Meng alle ingrediënten door elkaar kneed tot een soepele deegbal en laat ca 60 min rusten in de koelkast.

Rol het deeg uit tot 3 mm dikte. Steek er met een steekvorm 24 rondjes uit van 8 cm doorsnee.

Leg 12 deeggrondjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 3 min. in een op 200 °C voorverwarmde oven.

Citroencrème:

Schil de citroen dun en snijd de schil in fijne zestes. Halveer de blote citroen en pers uit.

Breng room, melk, suiker, citroenzestes en citroensap aan de kook en laat op heel zacht vuur 10 min. trekken. Zeven en binden met zetmeel. Af laten koelen.

Beleg de gebakken deeggrondjes met 400 g frambozen, dek af met de 12 resterende rondjes deeg en bestrooi met poedersuiker. Bak af in de oven op 200 °C gedurende 10 min.

Serveren:

Pureer 100 g frambozen met wat poedersuiker voor een coulis. Plaats elk taartje in het midden van een bord. Sprenkel coulis en citroencrème er om heen.

Garneer met een framboos en een toefje munt. Tot slot taartje en bord bestrooien met poedersuiker.

Kwartels met druiven, rozijnen en gekarameliseerde balsamicoaardappeltjes

Ingrediënten:

Kwartels met druiven en rozijnen:

12	st	kwartels
24	plakken	ontbijtspek, dungseden
1000	g	witte druiven zonder pit
300	g	blanke rozijnen
300	g	boter
100	ml	cognac (kook) zout en peper
3	el	peterselie, fijngehakt

Gekarameliseerde balsamicoaardappeltjes:

1200	g	krieltjes met schil
50	g	suiker
80	ml	olijfolie
5	el	balsamico
3	st	laurierblaadjes grof zeezout

Bereiding:

Kwartels met druiven en rozijnen:

Maak de cognac lauwwarm en laat de rozijnen er 15 min in weken. Laat ze uitlekken en bewaar het vocht.

Halveer de druiven. Maak de kwartel schoon. Strooi zout en peper in de binnen en buitenkant van de kwartels en vul ze met de gewelde rozijnen en een klontje boter.

Omwikkel ze met het ontbijtspek en bind dat vast met keukentouw.

Bak de kwartels in een pan waarin ze de ruimte hebben tot het spek goudbruin is.

Voeg nog wat boter, de cognac waarin de rozijnen geweekt zijn en een beetje water toe.

Leg het deksel op de pan en laat de kwartels op laag vuur 15 tot 20 min braden.

Let op, laat ze niet te droog worden.

Haal ze met een schuimspaan uit de pan en houd ze warm.

Laat in de pan de rest van de boter smelten en bak de druiven daarin.

Gekarameliseerde balsamicoaardappeltjes:

Was de aardappelen verwijder eventuele pitjes, maar schil ze niet. Dep ze droog.

Doe de suiker in een grote koekenpan en verwarm op middelhoog vuur tot de suiker goudgeel kleurt. Voeg olie, balsamico en laurier toe en roer goed.

Voeg aardappeltjes toe bestrooi met zout en laat ze onder voortdurend schudden met de pan goudgeel kleuren.

Temper het vuur, doe het deksel op de pan en laat de aardappels in ongeveer 15 a 20 min gaar worden. Schep af en toe om. Verwijder laurierblaadjes.

Serveren:

Haal het touwtje van de kwartel en leg de kwartel in het midden van een voorverwarmd bord. Schik de balsamicoaardappeltjes en de druiven eromheen.

Bestrooi het bord met wat fijngehakte peterselie, voor de kleur.

Pistou van tomaten:

Tomaten ontpitten, ontvellen en fijnsnijden. Sjalot en knoflook fijnhakken en in de olie bakken. Dan de fijngesneden tomaten, witte wijn, gezeefde tomaten, laurierblad en de tijm toevoegen.

Vervolgens aan de kook brengen en daarna zachtjes laten pruttelen.

Snij de basilicum in heel dunne reepjes (en chiffonade) en meng door de saus.

Laat deze inkoken tot een dikke smakelijke saus.

Peper en zout naar smaak toevoegen.

Serveren:

Leg de rucola blaadjes als een bloem in het midden van een groot bord.

Schep een flinke lepel tomatensaus in het hart van de sla en leg daarop drie rijstballetjes.

Romige peren rozemarijnsoep

Ingrediënten:

9	st	handperen, rijp en geurig
8	stengels	bleekselderij
4	st	uien, groot
1500	ml	kippenbouillon
3	takjes	rozemarijn
200	ml	crème fraîche peper, zout olijfolie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 ° C.

Peren schillen, klokhuis verwijderen en in stukken snijden. De bleekselderij ontdraden en dan in stukken snijden. Uien grof hakken.

Voeg dit bij elkaar in een grote ovenschaal en besprenkel met olijfolie en laat in de oven ca 45 min laten karamelliseren .

Leg de gekaramelliseerde peren in een soeppan, giet de bouillon erbij en breng aan de kook.

Laat de soep iets afkoelen en pureer in gedeelten in een keukenmachine.

Verwarm de soep kort voor het opdienen, roer 2 tl gehakte rozemarijn en crème fraîche

erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Serveren:

Op voorverwarmd soepbord, met in het midden een takje rozemarijn.

Zalm in peper-zout-sinaasappelkorst

Ingrediënten:

400	g	zalmfilet, waar 12 mooie blokjes uitgesneden kunnen worden
4	el	bladpeterselie, fijngehakt
4	el	verse koriander, fijngehakt
2	st	sinaasappels (rasp)
2	tl	korianderzaad, gekneusd in vijzel
2	tl	bruine basterdsuiker
2	el	zwarte en witte peperkorrels in vijzel gekneusd
2	tl	grof zeezout olie en boter om in te bakken
1	st	stokbrood

Garnering:

1	st	verse koriander sinaasappel (zestes)
---	----	---

Bereiding:

Meng peterselie, sinaasappelrasp, fijngehakte koriander, korianderzaad, basterdsuiker, peper, en zout. Snij de zalm in 12 blokjes. Druk de zalmblokjes aan alle kanten in het verkregen kruiden-specerijenmengsel, zodat een korstje ontstaat.

Bak kort voor het opdienen de zalm op een hoog vuur in een mengsel van olie en boter ca 0,5 min. per kant. Houdt warm.

Snij 24 plakjes stokbrood en bak de stukjes stokbrood snel om en om in een beetje olie.

Serveren:

Leg op een klein voorverwarmd bord 2 stukjes brood en schuin daarop het blokje zalmfilet met een plukje groen en de sinaasappelzestes.