Greco di Tufo DOCG – Feudi di San Gregorio

Italië - Campania
Wijnhuis: Feudi di San Gregorio
Druivenrassen: Greco
Jaar: 2006
Kleur: Helder strogeel
Geur: Mooi geurig, met een aangename mineraligheid, een vleugje honing, wat citrusfruit, lekker peer en perzik, een aangenaam vleugje lindebloesem.
Smaak: Fijne aanzet met lekker fruit en een pittige mineralige, kruidige ondertoon, veel sap, peer, wit fruit, veel kracht en diepte, spetterend, breedte en rijkdom, goede zuren, complex en mooi.
Waarbij:Als aperitief, bij lichte visgerechten, risotto met zeevruchten, paella gazpacho.

Torrontés - Colomé

Land van Herkomst: Argentinië, Wijnstreek: Calchaqui Valley Druivensoort: 100% Torrontés
De druiven zijn met de hand geplukt in 12kg plastic boxen. De alcoholische fermentatie vindt plaats op roestvrijstalen tanks. Geen Maceration en Malolactische fermentatie.
Het oudste, nog producerende wijnhuis van Argentinië. Gebouwd in 1831.
De hoogst liggende wijngaarden van 2200m tot 3015 m.
Door deze hoge ligging wordt de kwaliteit van de druiven verhoogd op de volgende manieren :

- Er is een erg droge lucht en warm klimaat (18-22 graden in de zomer en 33 graden in de winter) Deze condities zijn ideaal om een intense, erg aromatische en complexe smaak te verkrijgen.
- Deze wijngaarden zijn biodynamisch; de perfecte nieuw/traditionele blend: Nieuw door het gebruik van technieken en machines, Oud door de kennis die ontwikkeld is door de Calchaquíes en Incas meer dan 2000 jaar geleden.

Kleur: Schitterend, bleek gouden kleur, typisch voor Torrontés.
Boeket: Frisse geur met bloemig aroma van kamperfoelie en rozen met nuances van limoen en grapefruit.
Smaak: Overheersend en intens parfum, abrikozen met onderliggend citrus aroma. Het middenpalet is vol en dijk. Een mooi in balans zijnde wijn, met intense aroma's en lange afdronk.
Serveren: Bij 16 - 18 ^{o}C graden

Vino Marsala Superiore s.o.m. doc
Vinci Vini (inzolia e grillo)
Ca. **drie jaar** oud. Tweejaar houtrijping, twee maanden narijping op fles. Amberkleurig met gouden weerkaatsingen, harmonieuze verfijnde geur met tonen van gedroogd fruit. Droog-zoet en zacht van smaak.
Licht gekoeld als aperitief, op kamertemperatuur met niet al te pittige kazen en nagerechten Marsala is een zoete, Italiaanse wijn die gemaakt wordt in de omgeving van Marsala op Sicilië. De Marsalawijn wordt vaak met een bijvoeging op smaak gebracht. Marsala is een wijn maar wordt als een likeur gedronken en ook wel als zodanig verkocht.

Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand september 2008 (12 personen)

Koude piperade

*

Courgettebloem met risotto en zeevruchtenragout

*

Gevulde kalfshaas met graviera en muskaatwijnsaus

*

Panna cotta met zabaglione

Wijn:	**Piperade**	**Greco Di Tufo**
	Courgettebloem	**Greco Di Tufo**
	Kalfshaas	**Colome Torrontes**
	Panna Cotta	**Marsala**

Koude Piperade

Ingrediënten:
Omeletten

15	st	eieren
		peper/zout
1	bakje	waterkers
200	g	tomaat, in blokjes
6	st	gedroogde zontomaatjes

Vulling

500	g	courgette
500	g	aubergines
700	g	tomaat
150	g	groene paprika
150	g	rode paprika
2	tn	knoflook
		peper/zout
		rode wijn azijn
		olijfolie

Quenelles:

800	g	tomaat
3	bakjes	waterkers

Garnering

1	bakje	rucola sla

Bereiding:
Omeletten
Breek in 3 verschillende kommen elk 5 eieren. Voeg aan de eerste kom de gepureerde waterkers toe, aan de tweede de door een zeef gehaalde blokjes tomaat + de fijngesneden zontomaatjes en aan de derde niets. Voeg peper en zout naar smaak toe en bak de omeletten (niet dichtvouwen) per kleur in een grote tefalkoekenpan
Laat de omeletten afkoelen en steek uit iedere omelet 12 ronde schijven van 8 cm doorsnede.

Vulling
Maak de groenten schoon en snijd ze in blokjes en laat ze in aparte pannen ca.15 min kleuren met olijfolie. Daarna laten uitlekken/afkoelen. Houd 24 lepels van de tomaatblokjes apart voor de quenelles. De groenten door elkaar roeren en op smaak brengen met peper, zout en beetje rode wijnazijn

Quenelles
Vorm quenelles van de blokjes tomaat, de gepureerde waterkers en het restant van het groentenmengels met 2 lepels tot een ovale vorm.

Serveren:
Leg in een ronde vorm van 8 cm doorsnede en 4,5 cm hoogte de eerste omeletschijf en daarop 1 eetlepel van het groentemengsel. Doe hierop een anders gekleurde omeletschijf en weer een lepel groente. Sluit af met de laatste, weer anders gekleurde omeletschijf. (laat u inspireren door de Italiaanse vlag). Stort de taartjes in het midden van de borden. Garneer met drie quenelles: van waterkerspuree, tomatenpuree en groentemengsel en een beetje rucola

Panna cotta met zabaglione

Ingrediënten:
Panna cotta

8	st	eieren
4	st	eidooiers
250	g	suiker
1000	ml	crème fraîche
100	g	amaretti (amandelkoekjes)
		iets vanillesuiker

Taart

150	g	amandelen, gepeld en gemalen
150	g	suiker
150	g	boter
150	g	bloem
		iets zout (mespuntje)

K**aramel**

300	g	suiker
		water

Zabaglione

6	el	suiker
6	st	eidooiers
400	ml	droge marsala

Garnering

		rode vruchten
		muntblaadjes
		poedersuiker

Bereiding.
Panna cotta:
Klop de eieren met de eidooiers en de suiker op, voeg dan de crème fraîche toe. Meng alles goed, en voeg de verbrokkelde amaretti toe.

Amandeltaart:
Meng alle ingrediënten en vorm een ronde en dikke deeglap. Doorsnee +/- 30 cm. Bak op de bakplaat +/- 25 min in de oven op ongeveer 170 ºC en snijd deze taart in 12 punten.

Karamel:
Suiker in de pan doen en dan zoveel water toevoegen dat de suiker net vochtig is. Maak er op een laag vuur karamel van. Giet wat karamel in een voorverwarmde ovenvaste vorm, voeg de panna cottacrème toe en bak ca. 45 min au bain-marie in een oven op 130 ºC tot het een goudbruine kleur heeft gekregen. Laat afkoelen. Houd de overgebleven karamel apart.
Zabaglione:
Roer de suiker door de eidooiers, klop au bain-marie met de garde en voeg de marsala toe.

Serveren:
Leg de in rondjes gesneden panna cotta op een bord en giet er warme karamel erover. Leg de met poedersuiker bestoven stukjes taart erbij en schep er wat zabaglione naast. Garneer met wat rode vruchten en een muntblaadje.

Courgettebloem met risotto en zeevruchtenragout

Ingrediënten
Risotto:

2	st	kleine preien
200	g	courgette
2	st	uien
100	ml	olijfolie koude pers
360	g	risotto
1	glas	witte droge wijn
1500	ml	kippenbouillon
100	g	boter
80	g	Parmezaanse kaas

Ragout:

100	ml	olijfolie
1	takje	rozemarijn
4	st	sjalotjes
2	tn	knoflook
36	st	vongole (=strandgapers of venusschelpen)
12	st	grote garnalen
8	st	tomaten, ontveld en ontpit
1	glas	droge witte wijn
		peper/zout
		peterselie
12	st	courgettebloemen

Bereiding:
Risotto:
Snijd de prei, courgettes en de uien in kleine stukjes.
Bak alles met ruim olijfolie in een flinke braadpan in 10 min. goudgeel, op een laag vuur.
Doe de risotto-rijst erbij, roer alles om met een houten lepel en laat nog 3 à 4 min. bakken.
Voeg de witte wijn toe en laat die erin trekken.
Voeg daarna een kopje warme kippenbouillon toe. Laat de rijst op een hoog vuur al roerende met een houten lepel gaar worden en voeg de resterende bouillon langzaam toe. Voeg op het laatst de boter en de geraspte Parmezaanse kaas erbij en roer goed om.

Ragout:
Doe wat olijfolie, het takje rozemarijn, sjalotje en de gehakte knoflook in een braadpan.
Spoel de vongole en de grote garnalen zorgvuldig af en haal de schaal van de garnalen aan het einde eraf.
Verhit de zeevruchten in de braadpan en voeg de in stukjes gesneden tomaten toe, zodra de schelpen opengaan.
Blus met wat witte wijn, voeg peper en zout naar smaak toe en strooi er op het laatst wat gehakte peterselie over.

Serveren
Vul de courgettebloemen, nadat de steel en bladeren zijn verwijderd, met de risotto.
Verwarm ze nog even 2 min in de steamer en schik ze op borden. Garneer met de zeevruchtenragout.

Kalfshaas met graviera en muskaatwijnsaus

Ingrediënten:

Kalfshaas:

1500	g	kalfshaas, een stuk
400	g	Graviera kaas (Gruyere achtige kaas uit Kreta)
200	g	walnoten
150	g	rozijnen
200	ml	muskaatwijn (Samos)
100	ml	olijfolie
		peper/zout
100	ml	muskaatwijn

Saus:

2000	g	kalfsbotten
200	g	wortel
200	g	prei
200	g	bleekselderij
200	g	uien
1	el	tomatenpuree
300	ml	rode wijn
1	st	bouquet garni (tijm, laurier, peterselie en selderij)
400	ml	muskaatwijn (Samos)
50	ml	olijfolie
500	g	sjalotjes, klein
		iets kaneel
		peper/zout

Aardappelen:

24	st	roseval aardappelen

Garnering: kervelblaadjes

Bereiding:

Kalfshaas
Smelt de kaas met de muskaatwijn, doe de gehakte walnoten en de rozijnen er door, laat afkoelen. Maak van de afgekoelde kaas een dunne rol. Snijd met een dun mes een opening in de kalfshaas (enveloppe), bestrooi met peper en zout en duw rolletje kaas in de kalfshaas. Bind het vlees goed dicht en bak het op een hoog vuur in een pan met olijfolie aan alle kanten aan. Blus met muskaatwijn en zet het nog 10 min. in een op 200 ºC voorverwarmde oven. Laat het vlees 8 min. rusten in aluminium folie.

Saus
Verwarm oven voor op 200 ºC.
Zet de botten met de olijfolie in de braadslee met de kleingesneden groenten en de tomatenpuree. Zet het geheel in oven. Blus na ca 10 min met rode wijn en voeg wat water en het bouquet garni toe. Laat het inkoken. Verwijder de botten, zeef het vocht, voeg de muskaatwijn toe en laat nog 5 à 6 min. koken.

Sjalotjes
Fruit de sjalotjes in hun geheel in olie, voeg wat saus toe en wat kaneel, en laat 20 min. stoven op een laag vuur.

Aardappelen
Kook de aardappels in de schil in water met wat zout. (niet te lang!) Bak ze tenslotte in olijfolie en voeg wat saus toe.

Serveren:
Snijd het vlees in plakken. Schik op een bord met de gestoofde sjalotjes en aardappelen. Schenk er wat saus bij. Versier met de kervelblaadjes.