

Bolla Soave Classico Tufaie

Italië Regio: Veneto

Wijnhuis:

In 1950 bottelden de kleinkinderen van de oprichter van Pedemonte Cellar in Valpolicella, de favoriete wijn van hun opa om zijn 80e verjaardag te vieren. Dat was de Amarone. En zo begon de commerciële historie van deze wijn. De allereerste Amarone ooit gemaakt, gelanceerd door Bolla, en nu geliefd over de hele wereld. Met deze Amarone herontdekt Bolla de origine van wijn en produceert dan ook met toewijding en respect voor traditie.

Druif-type: Garganega, Trebbiano di Soave

Opdienen:

Salade, vis, zeevruchten, Mediterraans, gevogelte, pasta en zachte kazen

Productomschrijving:

Smaakvolle, halfdroge wijn met aroma's van citrus, meloen, grapefruit, peer en een vleugje kruiden en honing. Bezit een medium body en is mooi in balans

Diorama Chardonnay

Land: Spanje Regio: Navarra

Druif-type: Viura

Vinificatie:

Fijne neus met duidelijke, delicaat fruitige noten.

Smaakprofiel:

Helder strogeel. Glad, vers, droog en goed uitgebalanceerd. Fijne neus met duidelijke, delicaat fruitige noten.

Blauer Zweigelt, Edition Chremisa, Categorie:

Rode wijn, Herkomst, Oostenrijk - Krems – Donau, Druivensoort: Blauer Zweigelt, Vinificatie: Na een traditionele vinificatie verbleef de wijn twee jaar in eikenhouten vaten. Karakter: Robijnrood van kleur. In de geur zijn het fruittonen van o.a. wilde kersen en de invloed van het hout die zich op de voorgrond dringen. De smaak is krachtig met elementen van laurier, kruiden en ook weer heel veel fruit. De afdrank kenmerkt zich door mooi verpakte tannines.

Serveren: Serveer deze wijn op een temperatuur rond de 18 graden. Uitstekende begeleider van wild en gevogelte en oude kazen. Besluit een mooi diner met deze prachtige wijn!

Carl Ehrhard Riesling, Auslese

Herkomst: Duitsland - Rheingau - Druivensoort: 100% Riesling

Karakter: Helder gele kleur. Intense neus waarin nog mineraliteit aanwezig is, maar ook al rijp exotisch fruit, bloemen en honing. Volle smaak, met een goede zoet/zuur balans. De smaak van honing en witte bloemen, maar ook nog citrustonen.

Serveren: Serveer deze wijn op 8-10 graden bij een dessert met fruit of bij wat belegen geitenkaas. Ook lekker als luxe aperitief.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand september 2013 (12 personen)

Mini omeletjes met gerookte zalm

*

Gevulde scampi op een groen pannenkoekje, met limoenboter

*

Gevulde varkenshaas 'Wellington' en ovenaardappels met rucola

*

Aardbeien met zoete basilicumpesto in Pavlova-ring met een bolletje honingijs

Wijn:

**Omeletjes
Scampi
Varkenshaas
Aardbeien**

**Bolla Soave Classico Tufaie
Diorama Chardonnay
Chermisa Blauer Zweigelt
Carl Ehrhard Riesling, Auslese**

Mini omeletjes met gerookte zalm

Ingrediënten:

2	st	eieren (+ 4 eierdooiers uit dit menu van het Pavlovadessert)
100	ml	slagroom
		peper zout
		olie om in te vetten
¼	bos	bieslook
2	st	vast kokende aardappelen
1	potje	zalmeitjes
4	el	crème fraîche
500	g	gerookte zalm
1	st	citroen
		poffertjespan

Bereiding:

Snijd de aardappel in heel fijne brunoise (blokjes) en blancheer ze.

Maak op smaak en vermeng met de crème fraîche, de helft van de zalmeitjes en de fijngehakte bieslook.

Kluts de eieren met de slagroom en wat peper en zout, vet de poffertjespan in en vul de kuultjes tot net onder het randje. Bak de omeletjes aan een zijde op laag vuur zodat ze een platte kant houden en in het midden nog een beetje vochtig zijn. Haal uit de pan en leg op het omeletje wat aardappel-bieslooksalade en leg er een ander omeletje bovenop.

Maak zo 24 torentjes (zet tijdelijk vast met een cocktailprikkertje)

Verdeel de zalm in 12 porties sprenkel er wat citroensap over en royaal peper.

Serveren:

Maak een lange smalle streep zalm op een bord met aan het begin en eind een omelet torentje.

Garneer met sprietjes bieslook en de overgebleven zalmeitjes.

Aardbeien met zoete basilicumpesto in Pavlova-ring met een bolletje honingijs

Ingrediënten:

Aardbeien met zoete basilicumpesto

100	g	pijnboompitten
2	bs	basilicum (houd wat mooie blaadjes over voor garnering)
2	el	honing
6	el	olijfolie extra vierge
1000	g	aardbeien
		zwarte peper

Honingijs

500	ml	Griekse yoghurt
3	el	vloeibare honing
10	blaadjes	basilicum
12	blaadjes	mint

Pavlova-ring

8	st	eiwitten
400	g	fijne witte suiker
2	tl	Frambozen azijn
2	tl	maïzena

Garnering

balsamicosirop

Bereiding:

Pavlova(schuim)ring

Verwarm de oven voor op 150 °C en bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Klop in een schone, vetvrije kom de eiwitten stijf, voeg de suiker met 1 el tegelijk toe en klop goed na elke toevoeging. Spatel met een metalen lepel voorzichtig de azijn en maïzena er door.

Vul een spuitzak met grove kartelmond met het schuim en maak 12 ringen met toefjes op de bakplaten van ca. 10 cm. Doorsnee. Bak dit 1 uur in de voorverwarmde oven.

Laat afkoelen in de uitgeschakelde oven.

Honingijs

Leg de mint en de basilicumblaadjes ca 20 min in de vriezer. Hak ze fijn. Roer de honing door de yoghurt, meng met de ingevroren kruiden en draai er in de ijsmachine ijs van.

Aardbeien met zoete basilicumpesto

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin, laat afkoelen.

Pluk de basilicum blaadjes van de takjes. Blancheer ze ca. 30 sec in kokend water.

Spoel de blaadjes koud onder stromend water en knijp er zo veel mogelijk vocht uit.

Hak de basilicum blaadjes en de pijnboompitten grof en meng ze met de honing en de olijfolie.

Was de aardbeien en laat ze uitlekken. Snijd de kroontjes eraf, halveer ze en schep de pesto er door heen.

Serveren:

Leg de Pavlova-ring in het midden van het bord. Vul de ring met de aardbeienpesto, leg daarop in het midden een klein bolletje honingijs.

Maal er wat versgemalen zwarte peper over. Versier met wat blaadjes basilicum.

Garneer tot slot met een streep balsamicosirop

Gevulde scampi op een groen pannenkoekje, met limoenboter

Leg het met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bestrijk met de eierdooiers en bak het ca. 20 min in de voorverwarmde oven.
Laat op een warme plaats even rusten en snijd vlak voor het opdienen in 12 plakken.

Ovenaardappels met rucola

Verwarm de oven voor op 200 °C
Fruit de in plakjes gesneden knoflook in de olie, haal van het vuur en schenk de slagroom erbij.
Boen de aardappelen schoon en snijd ze in grove stukken.
Leg ze in een ovenschaal en schenk de room erbij.
Bestrooi met peper en zout en dek af met aluminiumfolie.
Zet 20 min in de oven, haal dan de folie er af en voeg de kleingesneden tomaatjes toe laat ze nogmaals 20 min in de oven een knapperig randje krijgen.
Rooster de pijnboompitten.
Schep kort voor het opdienen de rucola er door en strooi op het bord de pijnboompitjes er over.

Serveren:

Plaats een plak varkenshaas rechtop in het midden van het bord.
Schik de aardappelen er omheen.

Ingrediënten:

Garnalen

24	st	grote rauwe garnalen zonder kop en schil
150	g	geitenkaas (rolletje)
12	plakken	Ganda ham olijfolie

Pannenkoekjes

250	g	spinazie
110	g	zelfrijzend bakmeel
1	el	bakpoeder
1	st	ei
1	st	eiwit
50	g	boter
½	tl	zout
1	tl	gemalen komijnzaad
150	ml	melk, volle
6	st	middelgrote bosuitjes, in dunne ringen gesneden
2	st	verse chilipepers, in dunne ringen gesneden olijfolie

Limoenboter

100	g	boter op kamertemperatuur
1	st	limoen (zestes van)
1½	tl	limoensap
¼	tl	zout
½	tl	witte peper
1	el	fijn gesneden verse koriander
1	tn	knoflook geperst
¼	tl	Chilivlokken
70	g	veldsla (12 toeven)

Bereiding:

Warm de borden voor.

Garnalen

De garnalen heel kort maar krachtig aanbakken in olijfolie.
Laten afkoelen en in de lengte doormidden snijden.
Vullen met geitenkaas en omwikkelen met de op maat gesneden Ganda ham
Vlak voor het opdienen de garnalen nog even aanbakken of onder de salamander leggen.

Pannenkoekjes

Laat de gewassen en uitgelekte spinazie in een pan slinken, giet af in een zeef, laat afkoelen en knijp met de handen het vocht eruit. Hak grof en houdt apart.
Doe het bakmeel met bakpoeder, het ei, gesmolten boter, zout, komijn en melk in een grote mengkom. Klop alles tot een glad mengsel. Roer er met een vork de in dunne ringen gesneden bosui en chilipeper en spinazie door.
Klop het eiwit stijf en spatel het door het beslag.
Bak er in de olie 12 pannenkoekjes van. Ongeveer 2 min. per kant tot ze een mooie goudgroene kleur hebben. Leg ze op keukenpapier en houd ze warm.

Limoenboter

Doe de boter in een kom en klop hem met een houten lepel tot hij zacht en romig is.

Roer er de rest van de ingrediënten door.

Stort de boter op een stuk plasticfolie en vorm het tot een rol draai de uiteinden dicht en laat opstijven in koeling.

Serveren:

Leg op het pannenkoekje een schijfje limoenboter (eventueel een klein puntje limoen), veldsla en de gevulde garnalen.

Gevulde varkenshaas ‘ Wellington ’ en ovenaardappels met rucola

Ingrediënten:

Varkenshaas

1200	g	varkenshaas
8	pl	bladerdeeg
2	el	grove mosterd
50	g	boter
2	st	eierdooiers, losgeklopt

Vulling

250	g	broodkruim
3	st	sjalotten
12	st	halfgedroogde tomaatjes uit olie
1	tl	herbes de provence
60	g	pijnboompitten
60	g	pecorino kaas, geraspt
80	g	rozijnen
		peper, zout

Oven aardappels met rucola

600	g	Roseval aardappelen
3	tn	knoflook
3	el	olijfolie
200	ml	slagroom
12	st	halfgedroogde tomaatjes
100	g	rucola
60	g	pijnboompitten
		peper zout

Bereiding:

Varkenshaas

Verwarm de oven voor op 200 °C

Laat het bladerdeeg ontdooien.

Steek een goed schoongemaakt aanzetstaal in de lengte door het stuk vlees en draai het rond zodat je een ca. 1 ½ cm. brede opening krijgt. Bestrooi met peper en zout.

Vulling

Wel de rozijnen in lauw water.

Snipper de sjalotten en bak ze goudbruin, rooster de pijnboompitten en snijd de tomaatjes klein. Meng nu met het broodkruim en de overige ingrediënten van de vulling en controleer op smaak. Vul het vlees met uw vingers.

Vervolg varkenshaas

Bak het vlees in de boter snel rondom mooi bruin, neem uit de pan en laat afkoelen.

Rol het bladerdeeg uit, zo groot dat de varkenshaasjes er in de lengte in ingepakt kunnen worden.

Smeer de mosterd en eventueel het restant van de vulling over het deeg.

Leg het vlees er op met de dunnere uiteinden over elkaar, rol het stevig op, bestrijk de randen met water en druk het goed aan.