

Wijnbeschrijving Januari 2010

Bersano Roero Arneis DOCG

Herkomst: Italië - Piemonte Druivensoort: Arneis
Karakter: Aroma's van witte bloemen, appel en citrusfruit. Fris van smaak, harmonieus met een goede body en plezierige fruittonen. Een verkwikkende, aangename lange afdronk.
Serveren: Prima aperitiefwijn of begeleider bij hors-d'oeuvres, voorgerechten, salades, wit vlees- en visgerechten.

Algemene info wijnhuis:

Een van de oudste witte druivensoorten uit de Piemonte, bekend sinds de 16e eeuw. Oogst vindt plaats rond 18 - 22 september, afhankelijk van het jaar. Het woord Arneis stamt af van een woord uit Piemonte's dialect, dat wispelturig betekend. Dit is net zoals de ligging van de wijngaarden, welke erg steil zijn en daarom erg moeilijk te bewerken zijn. De druiven worden geperst en de verkregen most wordt geklaard door middel van enzymen. Vervolgens, na het filteren om de droesem te verwijderen, wordt er speciaal geselecteerd gist toegevoegd aan de heldere most om de alcoholische fermentatie op gang te brengen. Aan de eind van dit proces verblijft de wijn 20 tot 25 dagen op de gefermenteerde droesem, daarna gekoeld naar 12oC en diverse malen gefilterd om een heldere wijn te verkrijgen. Vervolgens is de wijn klaar om gebotteld te worden.

Grüner Veltliner, Edition Chremisa

Herkomst: Oostenrijk - Krems - Donau Druivensoort: Grüner Veltliner
Vinificatie: Moderne witte vinificatie met inweking van de druivenschil, pneumatische persing met vervolgens een temperatuur gecontroleerde vergisting.
Karakter: Heldere gele kleur. Een heerlijke geur met duidelijke kenmerken van perzik en bessen. De smaak is krachtig met veel inhoud en ook het typische kruidige (peper) karakter van deze originele druif. De afdronk is bijna oneindig.
Serveren: Serveer deze wijn gekoeld op ongeveer 10-11°C bij kalfsvlees en diverse visgerechten. Bij uitstek geschikt voor de Oostenrijkse keuken, maar ook voor kruidige gerechten is deze wijn een absolute aanrader.

Las Perdices, Viognier

HERKOMST: Argentinië, Mendoza, Lujan de Cuyo, DRUIVENSOORT: Viognier
VINIFICATIE: De passie van Don Juan, voor het werk in de wijngaard en het maken van wijn op zich, alsmede de uitdaging om vooral hoogwaardige en kwalitatief superieure wijnen te produceren, gaven hem het doorzettingsvermogen zijn droom daadwerkelijk te realiseren. Het resultaat is een moderne winery waar 'handcrafted winemaking' en de moderne techniek hand in hand gaan. KARAKTER: De druiven voor deze intense Viognier van Las Perdices werden met de hand geplukt en geselecteerd. Naast de intense geuren van sinaasappel en abrikoos ruiken we stuivende florale aroma's. De enigszins vette structuur vult zich wederom met florale tonen en eindigt met een licht zoetje. Zeer lange en elegante afdronk. Prijskwalitatief een masterpiece!
SERVEREN: Heerlijk bij gekruide gerechten, Aziatische keuken, gebakken vis met romige saus.

Ètim Verema Tardana Negre Garnacha

Herkomst: Spanje – Falset Druivenras: 100% Garnacha negra
Karakter: Een robijnrode wijn, met brljante, heldere randen en een zuivere, viscosse indruk. De confiturengeur van rode bosvruchten is dominant aanwezig. Een bijrol voor rozijnen en kersenbonbons. De dikke structuur van de wijn vult de mond met aangename indrukken. Tonen van mokka en chocolade geven de wijn complexiteit.
Serveren: Lekker als aperitief en bij het nagerecht, speciaal bij chocolade en zuivelgerechten. Serveren op: 10-12°C.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand januari 2010 (12 personen)

Mosterdsoep met venkel

*

Kabeljauw met tomaat en knoflook

*

Parelhoen met kikkererwtenspuree en pompoen

*

Ricottaparfait met kersen

Wijn:

Mosterdsoep : Roero Arneis Bersano
Kabeljauw : Gruner Velt Chremisa
Parelhoen : Las Perdices Viognier
Ricottaparfait : Etim Verdana Tardana

Mosterdsoep met venkel

Ingrediënten:

Soep

1	st	venkel
4	st	grote champignons
1	st	ui
2	stengels	bleekselderij
300	g	worteltjes
4	st	tomaten
6	st	peperkorrels
1	st	prei (wit)
50	g	boter
25	g	bloem
2	blaadjes	laurier
		tijm
15	g	mosterdzaad
1200	ml	krachtige kippenbouillon (proeven!!)
2	el	Dijon mosterd
1	el	l'Ancien mosterd (= grove mosterd)
		peper, zout, suiker
		croutons
		venkelgroen

Croutons

4	sneetjes	brood
		olie
		zout

Bereiding:

Soep

Boter smelten en daarin eerst het mosterdzaad aanbakken, dan de bloem toevoegen en een gedeelte van de bouillon en tot een roux roeren. Daarna de grof gehakte ui en de rest van de eveneens grof gehakte groenten erbij doen. Voeg ook de laurierblaadjes en wat tijm toe.

Dan de Dijonmosterd en grove mosterd, zout en peper, suiker erbij doen en tot slot de rest van de bouillon.

Koken tot alles zacht is op lage pit, ca half uur.

Laurier eruit halen en het geheel pureren en daarna zeven. (heel goed alle sappen er uit drukken).

Croutons

Sneetjes brood insmeren met olijfolie, in stukjes snijden en in een droge koekenpan tot knapperige croutons bakken en een beetje zout toevoegen. Daarna laten afkoelen

Serveren

In kom of bijvoorbeeld mooie koffiekopjes, voeg een paar croutons toe en garneer met wat venkel groen.

Ricottaparfait met kersen

Ingrediënten

Kersensaus

1000	g	kersen zonder pit op sap
330	g	suiker (200 gr + 130 gr)
30	g	maïzena
		piment (of Jamaicapeper)

Roomkaasmengsel

850	g	ricotta
200	g	St. Moret
120	ml	slagroom

Lange vingers

4	el	rum
36	st	lange vingers (groot)

Amandelkoek

100	g	amandelen, geschaafd
120	g	poedersuiker

Bereiding:

Kersensaus

Het kersensap met 100 g suiker verwarmen en dan maïzena toevoegen, langzaam verwarmen en blijven roeren (\pm 5-7 min) tot het gebonden is.

Een klein beetje piment bij de kersen voegen en dan bij het kersensap voegen.

Roomkaasmengsel

De ricotta, 130 gr suiker en de slagroom door elkaar mixen met mixer. Nu St. Moret toevoegen en erdoor lepelen. Koel wegzetten.

Lange vingers

De lange vingers breken en besprenkelen met rum

Amandelkoek

De geschaafde amandelen zonder boter verwarmen in een pan met dikke bodem, dan poedersuiker erbij en terug op vuur.

Roeren tot het bruin is en karamelliseert (duurt even).

Voorzichtig en steeds blijven roeren totdat suiker helemaal opgelost is.

Het mengsel op bakpapier dun uitsmeren en laten afkoelen.

In grote wijnglazen laagjes maken.

Eerst een laagje kersensaus in de schaal, dan wat roomkaasmengsel, vervolgens wat gebroken lange vingers en een stuk amandelkoek. Herhaal dit tot alle ingrediënten opgebruikt zijn en eindig met het roomkaasmengsel en nog wat amandelkoek. Zet in de koeling totdat het uitgeserveerd wordt.

Serveren:

Zet de glazen op een dessertbordje.

Kabeljauw met tomaat en knoflook

Ingrediënten

750	g	kabeljauwhaasjes (middenstuk)
9	st	ongepelde knoflooktenen
50	ml	olijfolie
4	blikken	gepelde tomaten (400 gr elk)
1	el	gedroogde basilicum
1	tl	suiker
6	el	mayonaise
50	ml	crème fraîche
		zout, peper en pimenton (of cayennepeper)
		verse basilicum

Bereiding:

Laat de blikken gepelde tomaten uitlekken en snij de tomaten in stukjes.

Bak de ongepelde tenen knoflook in olie tot ze lichtbruin zijn.

Doe de tomaatstukjes, knoflookteentjes, gedroogde basilicum, suiker, zout en peper in de pan en kook in tot een dikke puree (ca 20 min).

De knoflookteentjes er uitnemen, de knoflook er uitdrukken en bij het tomaatmengsel voegen.

Snij de kabeljauwhaasjes in 12 gelijke stukken en bestrooi ze met zout en peper.

Giet dit dikke, warme tomaatmengsel in een ovenschaal en leg de kabeljauwstukjes erop.

Meng de mayonaise met de crème fraîche, en schep op elk stukje vis wat van dit mengsel.

Strooi daarover een beetje pimenton (of cayenne peper) en een scheutje olijfolie.

Zet ca 10 min onder een hete grill, controleer of vis gaar is en serveer direct.

Serveren:

Leg een stukje kabeljauw op de voorverwarmde borden, garneer met de tomatensaus en wat verse basilicum.

Parelhoen met kikkererwtentpuree

Ingrediënten:

12	st	parelhoenfilets met vel
200	ml	olijfolie
150	ml	sherryazijn
150	ml	honing
2	tl	komijn, gemalen
1	tl	komijn, niet gemalen
3	tl	anijszaad
3	tl	kaneel
400	ml	kippenbouillon
		zout en peper
		peterselie

Kikkererwtentpuree

2	potten	kikkererwten, afspoelen (netto gewicht pot 400 g)
2	st	uien
2	st	wortels
6	tn	knoflook
8	el	olijfolie
1	tl	komijn
2	tl	koriander
2	el	sesampasta
1	snufje	espelette (= spaanse rode peper)
		zout en peper
		citroensap, beetje

Pompoen

600	g	pompoen
3	tn	knoflook
		olie

Garnering

verse koriander
sesamzaad

Bereiding:

Parelhoen

Verwarm de heteluchtoven voor op 180°C.

Laat op het vuur de sherryazijn, honing, komijn, anijszaad, kaneel in olijfolie smelten tot de marinade ingedikt is (stroperig) in ca.10 min. Smeer met dit mengsel de parelhoenfilets in. Voeg naar smaak nog wat zout en peper toe. Leg de filets in de voorverwarmde oven en gaar ze in ca 15-20 min. Bestrijk de filets regelmatig met het mengsel. (prikken: helder vocht is oké)

Braadblik afblussen (rest marinade toevoegen). Voeg de bouillon erbij en kook in tot een smakelijke saus.

Kikkererwtentpuree

Snij ui, prei, wortel, knoflook in grove stukken en bak in 4 el olijfolie. Voeg de kikkererwten toe en de komijn en koriander. Nog een klein beetje water erbij. Zachtjes laken koken tot geheel bijna droog is.

Zout en peper naar smaak toevoegen.

Alles pureren en afmaken met sesampasta, espelette, beetje citroensap en rest van olijfolie.

Pompoen

Maak de pompoen schoon en snij deze in stukjes (ca 600 gram). Snij de knoflookteentjes fijn. Verwarm de olie in een wok. Bak de stukjes knoflook totdat ze knapperig zijn. Voeg de pompoen toe en bak deze al roerende totdat de pompoen gaar is.

Garnering

Snij de koriander fijn en rooster het sesamzaad in een koekenpan.

Serveren:

Maak op de voorverwarmde borden een spiegel van de saus en leg de parelhoenfilets daarop. Spuit 6 kleine rozetten van de kikkererwtentpuree rondom de parelhoenfilet.

De pompoenstukjes tussen de rozetten. Garneer het geheel tot slot met de verse koriander en de geroosterde sesamzaadjes.