

Le faite cotes saint mon blanc

Zeer krachtig bouquet waarbij invloeden van eikenhout (hazelnoot, vanille) mooi samengaan met die van het fruit (rijpe grapefruit en exotische vruchten. De smaak is rijk en 'dik' met een fruitige en lange finale

Vernaccia titolato bianco docg

Vernaccia Titolato wordt in beperkte hoeveelheden geproduceerd met druiven uit vooraf geselecteerde wijngaarden die specifiek bestemd zijn voor dit type productie. Vinificatie vindt plaats in roestvrijstalen containers bij een gecontroleerde temperatuur, lage temperatuur na contact met de schillen (criomaceration) voor ongeveer 20 uur. Vernaccia di San Gimignano Titolato is een wijn van hoge kwaliteit en uitstekende persoonlijkheid. Kleur: licht strogeel, neiging tot goudkleurig. Bouquet: fijn, kenmerkende, fruitige, indringende en aanhoudende. Smaak: droog, harmonieus, licht bittere nasmaak.

Porcupine ridge syrah viognier

Een open, aangename fruitige geur van rood fruit, kruidige tonen en vanille. De rijpe tannines geven de Porcupine Ridge Syrah Viognier Boekenhouts kloof een goede structuur. In de krachtige afdronk komt vooral het fruit (bessen) weer terug.

Sweet emotion muscat de rivesaltes

Het grote kenmerk van Muscaat wijnen is de geur van abrikozen. Tevens is er litchi, witte perzik en grapefruit waar te nemen. In de smaak valt op dat het zoet-zuur gehalte in evenwicht is. Veel fruitsmaken, honing en lichte mintsmaken. De afdronk is lang.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand januari 2012 (12 personen)

*

Aardperensoep

*

Viskoekjes met gepocheerde eieren en boerenkool

*

Kalfsribstuk met kastanje, honing en aardappel in rode wijnsaus

*

Met sabayon gegratineerde grapefruit met appelroom

*

Wijn:

Aardpeer	Le faite cotes saint mon blanc
Viskoekje	Vernaccia titolato bianco docg
Kalfsribstuk	Porcupine ridge syrah viognier
Sabayon	Sweet emotion muscat de rivesaltes

Aardperensoep

Ingrediënten:

1100	g	aardperen
		scheutje citroensap
		flinke klont boter
2	el	olijfolie
2	st	flinke ui, fijngesneden
600	ml	groentebouillon
600	ml	melk
		zout en versgemalen peper
300	ml	slagroom
		versgeraspte nootmuskaat
		arachideolie
		krulpeterselie

Bereiding:

Borstel alle aardperen zorgvuldig schoon en houd een twee grote aardperen apart om ze te frituren. Schil de rest zorgvuldig en snijd ze in dunne plakken of in blokjes. Doe ze in een kom water met citroensap om verkleuren te voorkomen.

Verhit de boter met de olijfolie in een pan en voeg de ui toe. Smoor ze in een paar min. op laag vuur glazig. Giet de aardpeer af, dep ze droog met keukenpapier of een theedoek en doe ze bij de ui in de pan. Smoor ze 6-8 min. en giet de bouillon en de melk erbij. Breng zachtjes aan de kook, voeg wat zout en peper toe en laat ze in 20 min. gaarkoken.

Schrik niet als de melk gaat schiften, dat komt door het citroensap, maar het komt goed als de soep wordt gepureerd.

Pureer de soep in porties en roer de puree door een fijne zeef om hem helemaal glad te krijgen. Warm de soep in een pan door en voeg de room toe. Breng hem verder op smaak met wat zout, peper en nootmuskaat. Schil de achtergehouden aardperen en schaaft ze in flinterdunne plakjes, bij voorkeur op een mandoline. Dep ze droog op keukenpapier of een theedoek. Verhit een laagje van 1 cm arachideolie in een pan of een wok. Frituur de plakjes in porties knapperig en goudbruin. Bestrooi ze met wat zout.

Breng de soep extra op smaak met een scheutje citroensap.

Serveren:

Serveer de soep in kommen en verdeel er de knapperige plakjes aardpeer en wat krulpeterselie over.

Met sabayon gegratineerde grapefruit met appelroom

Ingrediënten:

8	st	grapefruits
100	g	fijne kristalsuiker
		poedersuiker om te bestrooien

Sabayon

8	st	eidooiers
10	el	Grand Marnier
1/2	tl	maïzena

Appelroom

6	st	Cox Orange appels
		scheutje citroensap
50	g	fijne kristalsuiker
200	g	mascarpone
200	ml	slagroom

Bereiding:

Appelroom

Maak eerst de appelroom. Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Hak de parten in blokjes en bedruppel die met citroensap om verkleuren te voorkomen. Doe de appelstukjes met 4 el water in een steelpan en laat met het deksel op de pan op halfhoog vuur een paar min koken tot ze zacht beginnen te worden. Neem het deksel eraf en voeg de suiker toe. Draai het vuur iets hoger en laat de appelstukjes helemaal gaarkoken en het vocht vrijwel geheel verdampen. Neem van het vuur en pureer ze tot een glad mengsel. Laat afkoelen.

Klop de mascarpone tot een glad mengsel en spatel de appelpuree erdoor. Klop de room tot hij zachte pieken vormt en vouw hem door de appelroom. Proef en voeg eventueel wat poedersuiker toe. Zet de room tot gebruik in de koelkast.

Grapefruit

Snijd een plak van de boven- en de onderkant van de grapefruits. Snijd de schil met een scherp mesje van boven naar beneden tot op het vruchtvlees in repen en snijd de partjes tussen de vliezen los. Vang daarbij het uitlopende sap op. Druk ook het sap uit de vliezen en leg de partjes op een schone theedoek. Giet het sap in een steelpan en voeg de suiker toe, inkoken tot het een dikke siroop is.

Verdeel de grapefruitpartjes over 12 lage kommen. En zeef wat poedersuiker door een theezeefje over de grapefruitpartjes.

Sabayon

Doe voor de sabayon de grapefruitsiroop, de eidooiers, de Grand Marnier en de maïzena in een kom.

Klop au bain-marie met een handmixer tot een dikke romige saus. Het volume neemt een factor twee tot drie toe. Dit duurt 8-10 min.

Serveren:

Schep de sabayon over de grapefruitpartjes en laat onder de voorverwarmde grill goudbruin worden. Schep de appelroom in bolletjes uit de kom en leg die op de sabayon.

Aardappel in rode wijnsaus

Was de ongeschilde aardappelen. Maak de champignons schoon. Bak het spek krokant in de olijfolie en haal het dan uit de pan. Bak in het spekvet de ongeschilde aardappelen, gepelde zilveruitjes en de champignons. Bestrooi met suiker en laat het geheel karameliseren. Doe er een eetlepel bloem bij. Blus af met rode wijn en kalfsfond. Voeg het spek, de laurier, de tijm en de klein gesneden knoflook toe. Laat dit gedurende 15 minuten koken. Maak op smaak met Provençaalse kruiden, peper en zout. Verwijder takje tijm en laurierblaadjes.

Geglaceerde winterwortel

24 blaadjes peterselie fijnhakken. Winterwortel schoonmaken en in schijfjes snijden. Wok op hoog vuur warm laten worden. Boter verhitten, wortel ca. 3 minuten roerbakken. Vuur laag draaien. Citroensap en 150 ml water toevoegen. Wortel in ca. 5 minuten beetgaar stoven, regelmatig omscheppen. Suiker over worteltjes strooien. Vuur weer hoog draaien en onder voortdurend omscheppen kookvocht laten inkoken tot het stroperig wordt en bijna verdampt is. Eventueel op smaak brengen met een beetje versgemalen peper en zout. Bestrooien met de gehakte peterselie.

Serveren:

Snijd het vlees in mooie dikke plakken. Leg een plak op de voorverwarmde borden en verdeel de aardappel in wijnsaus en de winterwortelschijfjes over de borden.

Viskoekjes met gepocheerde eieren en boerenkool

Ingrediënten:

Viskoekjes

500	g	bloemig aardappelen (Rode Pipo)
		zout en versgemalen peper
2	el	fijngesneden sjalot
6	el	olijfolie, plus extra om in te vetten
600	g	gefileerde (gerookte) schelvis, graten verwijderd
300	ml	witte wijn
		scheutje citroensap
1	st	ei
		bloem om te bestrooien

Boerenkool

500-650	g	boerenkool
4		grote klonten boter

Gepocheerde eieren

12	st	gepocheerde kleine eieren
----	----	---------------------------

Saus

2	el	heel fijn geraspte verse mierikswortel
200	g	crème fraîche
4	el	in ringetjes geknipte bieslook
		klontje boter

Bereiding:

Viskoekjes

Schil de aardappelen en deel ze in vieren. Kook de aardappelen in kokend water met wat zout in circa 20 min goed gaar. Laat ze in een vergiet uitlekken. Pureer de aardappelen en breng op smaak met wat zout en peper.

Strooi de fijngesneden sjalot in een ingevette braadslee en leg de schelvis erop. Bestrooi met wat peper, overgiet met de witte wijn en vul aan met 300 ml water en een scheutje citroensap. Dek de braadslee af met aluminiumfolie. Breng langzaam aan de kook en pocheer 2 min. Neem van het vuur en laat de vis afgedekt afkoelen.

Neem de afgekoelde vis uit het vocht en verwijder het vel. Verdeel de vis in stukjes. Giet het kookvocht door een zeef, druk er het vocht uit en schep de sjalot bij de vis. Bewaar het kookvocht voor de saus.

Schep de helft van de vis door de aardappelpuree en klop tot het een glad mengsel is. Meng er een geklopt ei door. Schep de resterende vis erdoor.

Zet het met plasticfolie afgedekte mengsel zo lang mogelijk in de koeling.

Boerenkool

Trek het blad van de stelen, was het en trek het in stukjes. Laat het blad in 3-4 min in een flinke portie kokend water met wat zout gaar worden. Stop het kookproces in ijswater. Laat de kool uitlekken, drukt het vocht eruit en dep droog.

Gepocheerde eieren

Pocheer de eieren, zie het Handboek kooktechnieken

Saus

Kook het opgevangen visvocht met de mierikswortel in tot 1/3.

Kalfsribstuk met kastanje, honing en aardappel in rode wijnsaus

Vervolg viskoekjes

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verdeel het mengsel voor de viskoekjes in 12 porties en rol er ballen van. Druk ze plat en bestrooi ze licht met bloem. Verhit de 6 el olijfolie in de koekenpan. Leg de viskoekjes in de pan en bak ze op halfhoog vuur goudbruin. Keer ze voorzichtig om met een spatel en bak ze aan de andere kant. Schep ze op de bakplaat en zet ze 10-12 min. in de oven.

Tot slot

Warm de boerenkool op met een klont boter. Warm de gepocheerde eieren 1 min in zachtjes kokend water. Warm de saus op, klop de crème fraîche er door samen met de bieslook en een klontje boter.

Serveren:

Verdeel de boerenkool over de voorverwarmde borden, schep er een viskoekje op en daarop een gepocheerd ei en dek af met de saus.

Ingrediënten:

2000	g	kalfsrib zonder bot, op kamertemperatuur
3	el	boter
5	st	sjalotten, fijngesneden
2	el	verse tijmblaadjes
250	g	vacuüm verpakte gare kastanjes
3	el	honing
2	el	cognac
		keukentouw

Aardappel in rode wijnsaus

12	st	kleine, vastkokende aardappelen
1	takje	tijm
1	el	olijfolie
		zout, peper
1	el	bloem
1	tn	knoflook
		Provençaalse kruiden
1	el	suiker
12	st	champignons
200	ml	bruine kalfsfond
2	st	laurierblaadjes
12	st	zilveruitjes
50	g	gerookte spekblokje
200	ml	rode wijn

Geglaceerde winterwortel

1	bs	peterselie
750	g	winterwortel
2	el	boter
1	el	citroensap
1-2	el	(fijne tafel)suiker
		(versgemalen) peper
		zout

Bereiding:

Bestrooi het vlees rondom met zout en versgemalen peper. Verwarm de oven voor op 175°C. Verhit 1 el van de boter in een kleine koekenpan en bak de sjalotten zachtjes op heel laag vuur. Voeg tijm, zout en peper naar smaak toe. Hak de kastanjes in de keukenmachine tot een grove puree, voeg de honing, cognac en sjalotten toe. Druk op de pulseerknop van de keukenmachine tot het een geheel is (of gebruik de staafmixer). Snijd het vlees aan de dikke kant open als een soort envelop. Verdeel de kastanjepuree gelijkmatig over het vlees. Je kunt het vlees nog wet meer insnijden om er meer kastanjepuree in te kunnen scheppen. Vouw het vlees dicht en bind het met keukentouw als een soort rollade op.

Verhit de resterende boter in een grote braadslee. Braad het vlees op matig hoog vuur rondom aan. Zet de braadslee in het midden van de oven. Braad het vlees nog 90 min. en draai het vlees halverwege een keer om. Controleer tijdens het braden de kerntemperatuur met een vleesthermometer, deze moet 58-60°C zijn. Het vlees is dan mooi rosé gebraden. Prik hiervoor met de thermometer in het midden van het dikste gedeelte van het vlees. Leg een stukje aluminiumfolie losjes over het stuk vlees en laat het nog 15 min. rusten.