

Bergsig Cape LBV, Bergsig Estate

Deze "Port achtige wijn komt uit Zuid-Afrika (Breederivier)

De wijn is gemaakt van de Tinta Barocca druif en van het zelfde oogstjaar geplukt en in open tanks vergist, versterkt met alcohol en gerijpt in eikenhouten vaten gedurende 36 maanden. Cape LBV is een volle, zachte en donker gekleurde Portwijn met beginnende "tawny" tinten. Deze "port" is samengesteld van de druiven uit een oogstjaar.

Serveren: op ongeveer 18°C.

Saint-Véran, Cave de Prissé

Deze moderne witte Chardonnay komt uit v Frankrijk - Saint-Veran – Bourgogne. Hij is goud geel van kleur. In de neus een mooie expressie van fruit, zoals peer, citrus, en bloemen. Met de jaren geven deze geuren meer een indruk van gedroogd fruit, hazelnoot en gedroogde bloemen. De smaak is rijk en heeft veel finesse.

Serveren: op ongeveer 10°C.

Vendramin Amarone della Valpolicella, Casa Campagnola (Italië)

Deze Valpolicella is gecomponeerd uit 70% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 10% Molinara druiven. De druiven drogen minimaal 4 tot 6 maanden op rietenmatten, waardoor zij 40% aan gewicht verliezen. Daarna volgt een traditionele vinificatie en 18 maanden rijping op fusten.

De kleur is dieprood. De geur is overweldigend met invloeden van bosfruit en cacao. De smaak pakt zich langzaam uit in de mond, waarbij vooral de balans tussen kracht en elegantie opvalt.

Serveren: op ongeveer 18°C. (het is aan te raden deze wijn van tevoren te decanteren).

Cuvée La Galline, Banyuls

De Banyul wijnen komen uit de streek Languedoc-Roussillon. De wijngaarden van de Roussillon liggen in het hart van het departement Pyrénées-Orientales, tussen de Middellandse Zee en de gebergten van de Corbières, de Canigou en de Albères.

De wijn is samengesteld uit de druiven Grenache noir en Carignan

De vinificatie vindt plaats volgens de méthode 'Vin Doux Naturel': d.w.z.

toevoeging van alcohol aan de gistende wijn, waardoor een natuurlijk restsuikergehalte ontstaat.

De kleur is helderrood met een rijke geur van rijp en zoet met aroma's van noten, gekookte pruimen en chocolade. De smaak is geconcentreerd met invloeden van confiture met een lange complexe afdronk.

Serveren: op ongeveer 15°C.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand februari 2008 (12 personen)

Gegrilde vijgen

*

Kalfszwezerikragout in pasteibakje

*

Wildzwijnzadel met Banyulsaus en lintjes van groene kool met wortel en aardappelpuree

*

Chocoladerol met cranberry's

Wijn:

Gegrilde vijgen:

Kalfszwezerikragout:

Wildzwijnzadel:

Chocoladerol:

Bergsig Cape LBV

St. Veran Cave de Prissé

Vendramin Amarone (decanteren)

Banyuls Galline

Gegrilde vijgen

Ingrediënten

18 st verse vijgen
200 g gorgonzola
12 plakken Parmaham

Dressing

2 el bruine suiker
80 ml balsamico siroop
120 ml olijfolie
peper naar smaak
zout naar smaak

Garnering

1/3 deel dressing
2 bos waterkers

Bereiding

Oven voorverwarmen op 200°C

Halveer de vijgen. Doe de gorgonzola verkruid er op.

Meng de ingrediënten voor de dressing goed door elkaar en druppel 2/3 van de dressing over de vijgen, grill ze 5 min.

Serveren:

Leg de waterkers midden op de borden.

De rest van de dressing er op en er omheen en leg daar de gegrilde vijgen op.

Garneer tot slot met een plakje Parmaham.

Cranberrysaus

Gebruik wat hele, gekookte cranberry's voor de garnering

Breng de cranberry's met water aan de kook en voeg na 5 minuten de suiker toe. Laat nog 5 tot 10 minuten koken. Pureer eventueel met de staafmixer. Voeg de port toe.

Vulling

Klop voor de vulling de sinaasappelschil door de mascarpone. Rol het biscuit terug.

Verwijder het papier en besmeer gelijkmatig met mascarpone ± 1½ cm van de rand.

Schep de cranberry's er op, maak er weer een rol van en zet koel weg.

Smelt voor de toplaag de chocolade (au bain-marie). Laten afkoelen (nog wel zacht).

Klop boter en poedersuiker glad en meng door de chocolade. Dan de rol ermee insmeren met een paletmes. Maak een schorseffect met vork en zet de rol koel weg.

Serveren

Garneren met poedersuiker, muntblaadjes en rood fruit.

Chocoladerol met cranberry's

Ingrediënten

Biscuitgebak

1	el	bloem om te bestrooien
60	g	zelfrijzend bakmeel
1	tl	bakpoeder
30	g	cacao
60	g	amandelpoeder
6	st	grote eieren
120	g	basterdsuiker

Vulling

500	g	mascarpone
1	st	sinaasappel
350	g	cranberrysaus

Toplaag

200	g	pure chocolade in kleine stukjes
175	g	ongezouten zachte boter
60	g	poedersuiker gezeefd

Garnering

100	g	rood fruit
36	st	verse muntblaadjes
		Poedersuiker

Cranberriesaus

400	gr	cranberries
2	el	water
200	gr	suiker
2	el	port

Extra

bakpapier

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190°C.

Vet een grote 30/40 cm bakplaat in en bekleed de bodem met bakpapier.

Vet het papier licht in en bestrooi met bloem.

Biscuitgebak

Zeef het zelfrijzend bakmeel, bakpoeder en cacao in een kom en meng de amandelpoeder er door. Doe de eieren en suiker in een andere kom en klop met een handmixer ± 12 minuten luchtig. Moet wel binden.

Schep deze 2 mengsels door elkaar. Schenk alles in de vorm in gelijkmatige dikte.

Bak ± 15 minuten tot het biscuit stevig aanvoelt.

Laat het gebak 1 minuut afkoelen en bestrooi het met basterdsuiker. Leg bakpapier op het gebak en keer het geheel om. Trek het bovenste bakpapier (dit was dus het onderste) voorzichtig los en rol de suikerkant naar binnen met het papier als steun. Laat het geheel afkoelen.

Kalfszwezerikragout in pasteibakje

Ingrediënten

600	g	kalfszwezerik
1	st	grote ui
1	st	wortel
2	stengels	bleekselderij
2	st	laurierblaadjes
6	st	peperkorrels
1500	ml	kalfsfond
100	g	boter
200	g	bloem
200	g	crème fraîche
		verse dragon
		peper/zout

Pasteibakjes

3	pakjes	diepvries bladerdeegvellen
2	st	eieren

Bereiding

Ragout

De zwezerik spoelen.

Blancheer de zwezerik 2 minuten in heet water en snij het vet en vel er af.

Doe de fond in een pan met de gesneden bleekselderij, wortel en ui, dan de zwezerik, peperkorrels en laurierblaadjes.

Laat alles garen in ± 3/4 uur.

Zeef de bouillon. Maak een roux van de boter, bloem en bouillon. Even doorkoken.

Snij de zwezerik in blokjes. Doe er de crème fraîche en de dragon bij. Op smaak brengen.

Pasteibakjes

Bekleed bakplaat met bakpapier.

Klop 2 eieren, niet te lang.

Steek 12 rondjes van ± 8 cm uit de vellen bladerdeeg. Leg deze rondjes op het bakpapier en smeer deze in met ei.

Steek nog eens 24 rondjes van ± 8 cm uit de vellen bladerdeeg en steek uit deze rondjes weer een rondje van ± 4 cm. Bewaar 12 van deze uitgestoken rondjes van ± 4 cm voor de dekseltjes.

Leg op elk rondje van ± 8 cm een ringetje, smeer dit ringetje weer in met ei en leg er dan weer een ringetje op.

Leg de 12 apart gehouden middelste rondjes die uit de ringetjes komen op de bakplaat voor de dekseltjes en bak ze ± 18 minuten op 200°C. (Alles insmeren met ei.)

Serveren:

Doe de ragout in de pasteitjes, dekseltje er schuin op, garneren met blaadjes dragon.

Wildzwijnzadel met Banyulsaus en lintjes van groene kool met wortel en aardappelpuree

Ingrediënten

1500 g wildzwijnzadel zonder been met spekrand
4 el zonnebloemolie
grove peper
zout

Banyulsaus

4 st sjalotjes
2 teentjes knoflook
250 ml kippenbouillon
350 ml Banyulwijn
citroensap
300 g afsnijdsels van het vlees
30 g boter

Aardappelpuree

1000 g aardappels
50 g boter
100 ml melk
100 ml crème fraîche
zout
nootmuskaat

Groentelintjes

1 st groene kool
100 g ontbijtspek (blokjes)
zout naar smaak
kerrie
100 g rozijnen
12 st worteltjes

Extra

1 st spuitzak

Bereiding

Snij de zadel zodanig bij, dat er rechte kanten overblijven. Wat er afvalt is voor de saus.

De spekJijde ruitvormig inkerven en insmeren met peper en zout.

Aanbakken in de olie in ± 10 minuten.

Daarna ± 1 uur in de oven op 150 °C. Kern ± 70 °C.

Saus

De vleesafsnijdsels bakken in de olie, dan de knoflook en sjalotjes tot ze kleuren, bakvet voor 2/3 wegscheppen, bouillon toevoegen, inkoken tot de helft en zeven.

De wijn in brede pan tot 1/3 inkoken en bij de saus doen. Iets citroen en afmonteren met de boter. Goed kloppen.

Groentelintjes

De groene kool snijden (in reepjes) en blancheren.

De worteltjes schrappen en in reepjes snijden. Bijna gaar koken met iets zout en suiker.

De kleine blokjes ontbijtspek uitbakken. De kool er bij en roerbakken, iets kerrie en de rozijnen toevoegen. De wortel als decoratie houden.

Puree

Kook de aardappels in de schil. Pel ze en knijp ze door de pureeknijper. Warm de melk, boter en crème fraîche en roer dit mengsel door de aardappel, iets nootmuskaat en zout.

Spuut er rozetten van op een bakplaat en grill ze onder de salamandergrill.

Serveren

Snij plakken van het vlees, leg 2 plakjes op een bord, pureerozet ernaast, groentelintjes erbij en royaal saus over het vlees, de wortel op de groene kool.