Roero Arneis, San Silvestro

Herkomst:Italië - Piëmonte – Piëmonte, Druivensoort: Roero Arneis
Karakter: Helder gele kleur. Bijzondere neus met tonen van geel fruit, bloemen, kamille en abrikozen. Een delicate, complexe smaak met zachte zuren, goede balans en veel structuur.
Serveren: Serveer deze wijn op 10-12 graden. Door zijn complexiteit is deze wijn bij diverse gerechten geschikt, zoals gebakken vis en schaaldieren, maar ook vleesgerechten met gevogelte en varkensvlees.

Carl Ehrhard Riesling, Spätlese Trocken.

Herkomst: Duitsland – Rheingau, Druivensoort: Riesling.
Karakter: Heldere gele kleur. In de geur duidelijke Riesling aroma's aanwezig met citrustonen en veel fruit. Krachtige wijn met met een uitzonderlijk mooie balans.
Serveren: Serveer deze wijn gekoeld op ongeveer 10°C bij gerechten die vragen om een krachtige wijn, waarbij zelfs vleesgerechten als lam niet uit de weg moeten worden gegaan.
Algemene info wijnhuis:
Weingut Carl Ehrard beschikt over 8,5 hectare wijngaard in de Rüdesheimer Lagen: Berg Rottland, Berg Roseneck Bischofsberg en Kirchenpfad. De aanplant bestaat uit 85% Riesling , 13% Blauer Spätburgunder en 2% Grauburgunder

Crozes Hermitage rouge, Cave de Tain.

Herkomst:Frankrijk - Crozes Hermitages – Rhône. Druivensoort: 100% Syrah,Karakter: Intens rode kleur, paars aan de rand. In de geur zeer krachtig met fruitinvloeden van zwarte en rode bessen. Op de achtergrond een kruidige toets van het hout. De smaak is vlezig met krachtige tannines en heeft een lange afdronk. Serveren:Op ongeveer 18 graden, het is aan te raden deze wijn van tevoren te decanteren. Bij wat stevigere vleesgerechten, maar vooral bij wild, waarbij zijn stevige karakter goed tot uiting komt.

Sirromet Wines 'Seven Scenes' Finito Rosso 2003 (0,375 Liter)

Herkomst: Australië – Queensland, Druivensoort:100% Chambourcin
Karakter: Een mooie geconcentreerde rode dessertwijn gemaakt van 100% Chambourcin in een Portugese stijl. Deze wijn is rijk en heeft een zeer zachte textuur gelijk aan port. Een mooie balans van suikers en zuren zorgen ervoor dat deze wijn niet vermoeiend is, maar juist verfrissend en zeer verfijnd. Serveren: Mooie match bij verschillende soorten kaas en gerechten met donkere chocolade.

Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand maart 2010 (12 personen)

Aardpeersoep

*

Gebakken spek op tongfilet met zuurkoolmayonaise en gewokte zeekraal

*

Entrecote met sjalottencompote, artisjokkenpuree en aardappelgnocchi

*

Gekaramelliseerde oublies met vossenbessencrème

Wijnadvies:	Aardpeersoep	: San Silvestro Roero Arneis
	Tongfilet	: Carl Erhard Spatlese
	Entrecote	: Crozes Hermitage Rouge
	Dessert	: Sirromet Finito Rosso

Aardpeersoep

Ingrediënten:

350	g	aardperen
		scheutje citroensap
		flinke klont boter
2	el	olijfolie
1	st	ui, fijngesneden
200	ml	groentebouillon
200	ml	melk
		zout en versgemalen peper
100	ml	slagroom
		versgeraspte nootmuskaat
		arachideolie om te frituren
		peterselie

Bereiding:
Houd een aardpeer achter om te frituren. Borstel de rest zorgvuldig schoon, schil ze 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 minuten op laag vuur glazig. Giet de aardpeer af, spoel ze met koud water en dep ze droog met keukenpapier. 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.
Pureer de soep (in porties) en roer de verkregen 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 schaaf ze in flinterdunne plakjes op de mandoline. Dep ze droog op keukenpapier. 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.
Hak wat peterselie fijn.

Serveren:
Serveer de soep in kommetjes, verdeel er de knapperige plakjes aardpeer over en garneer met peterselie.

Gekaramelliseerde oublies met vossenbessencrème

Ingrediënten:
Oublies

300	g	marsepein
150	g	poedersuiker
3	st	ei
75	g	bloem
1	tl	gemalen kaneel
		poedersuiker, gezeefd

Vossenbessencrème:

375	g	vossenbessen
375	ml	vossenbessensap
3	tl	wit gelatinepoeder
6	el	koud water
6	st	eierdooiers
150	g	poedersuiker, gezeefd
3	el	zwarte bessenlikeur
1½	tl	geraspte citroenschil
375	ml	slagroom
		Spleetvormige spuitmond

Bereiding:
Oublies
Roer marsepein, poedersuiker en eieren met een mixer tot een smeuïge massa. Gezeefde bloem en kaneel er door roeren. Laat 2 uur afgedekt rusten.
Verwarm de oven voor op 175 ºC. Maak 30 ronde plakken van 10 cm doorsnee op een beboterd bakblik. (6 extra, omdat ze snel breken) Bak ze in ca. 5 min tot ze lichtgeel zijn. Maak de oublies direct los van het bakblik en laat ze op een rooster afkoelen. Bestuif ze met poedersuiker en laat ze onder de grill in 1 a 2 min goudbruin karameliseren.

Vossenbessencrème
Maak de vossenbessen schoon. Breng ze in het vossenbessensap aan de kook en laat afgedekt afkoelen. Meng het gelatinepoeder met 6 el koud water en laat 10 min wellen. Klop de eierdooier met de gezeefde suiker romig.
Roer de bessenlikeur, de citroenschil, de vossenbessen (bewaar 12 el voor de garnering) en het vossenbessensap er door. De gewelde gelatine al roerend verwarmen tot deze is opgelost, door de crème roeren en deze laten opstijven in de koeling.
Klop de slagroom stijf, door de crème scheppen en weer in de koeling zetten.

Serveren:
Doe de crème in een spuitzak met spleetvormige mond. Spuit het op de helft van de oublies, laat de randen vrij en garneer met de achtergehouden vossenbessen. Leg de andere oublies, met de gekarameliseerde zijde boven, half erop en druk lichtjes aan.

Gebakken spek op tong met zuurkoolmayonaise en gerookt spekkruim

Ingrediënten:

150	g	zuurkool
25	g	boter
60	g	gerookt spek in plakjes
		arachideolie
12	st	zeetongfilet (Zegro, diepvries)
12	plakjes	buikspek

Zuurkoolmayonaise

3	st	eidooiers
½	el	Zaanse mosterd
250	ml	maïsolie

Zeekraal

200	g	zeekraal
		olijfolie

Bereiding:
Kook de zuurkool met aanhangend vocht en de boter beetgaar. Leg de plakjes gerookt spek op een bakplaat die ingesmeerd is met olie. Bak dit spek ca. 20 min in een oven van 120 °C, tot de plakjes droog en krokant zijn. Wrijf het spek daarna tot kruim.

Zuurkoolmayonaise
Pureer in de keukenmachine 80 g van de zuurkool met de eidooiers en de mosterd. Voeg onder voortdurend roeren, in het begin druppel voor druppel, de maïsolie toe.

Zeekraal
Verwijder zo nodig de onderste stugge delen en spoel de zeekraal snel schoon onder koud stromend water en laat ze goed uitlekken. Wok de zeekraal 1-3 min in de hete olie.

Bedek de tongfilets aan een zijde met de plakken buikspek. Bak de tongfilets in arachideolie met de plakjes buikspek aan de onderzijde. Bak alleen de spekzijde, de tong is gaar als het spek krokant is.

Serveren:
Neem de filets uit de pan, draai ze om, bestrooi het spek licht met het spekkruim en verdeel de filets over de borden. Schep de zuurkoolmayonaise naast de filets en bestrooi deze eveneens licht met spekkruim. Verdeel de resterende zuurkool over de filets en garneer met een beetje zeekraal.

Entrecote met sjalottencompote, artisjokkenpuree en aardappelgnocchi

Ingrediënten:

1200	g	entrecote
2	el	olijfolie
		zout/peper

Sjalottencompote

600	g	sjalotten
2	el	boter
2	bl	laurier
3		kruidnagels
400	ml	kalfsfond

Artisjokkenpuree

14	st	artisjokken
3000	ml	artisjokkenkookvocht
400	ml	room

Aardappelgnocchi

500	g	droogkokende aardappelen
1	st	ei
		nootmuskaat
150	g	bloem
		olijfolie
300	ml	kippenfond
25	g	boter
50	g	oude Goudse kaas, geraspt

Bereiding:

Sjalottencompote

Maak de sjalotten schoon, snijd ze in dunne ringen en bak de ringen in de boter lichtbruin. Voeg laurier, kruidnagel en kalfsfond toe en laat alles zachtjes koken tot het vocht verdampt is. Verwijder laurier en kruidnagels.

Artisjokkenpuree

Breek de steel van de artisjokken en snijd de bloembladeren weg. Kook de bodems gaar in het kookvocht en schraap de baard van de bodems. Pureerde artisjokbodems in de keukenmachine. Laat de puree op een laag vuur even goed warm worden en roer er de room door.

Aardappelgnocchi

Kook de gewassen aardappel gaar in gezouten water, pel ze warm en pureer ze. Meng en nootmuskaat goed door de puree. Kneed de bloem erdoor tot een vormbaar stevig deeg ontstaat. Maak van het deeg een rol van 1 ½ cm doorsnede en snijd die in stukjes van 2 cm. Kook de gnocchi in gezouten water tot ze boven komen drijven en dompel ze dan in ijswater. Giet ze af en besprenkel ze met olijfolie.
Breng kippenfond met de boter aan de kook en verwarm hierin de gnocchi. Haal ze uit de pan en strooi de kaas er over en schud ze even om.

Entrecote

Snijd de vette buitenkant en eventuele peesjes van de entrecote. Bestrooi het vlees met peper en zout. Bak het vlees in olijfolie aan beide zijden stevig aan.
Laat het vlees langzaam garen in een oven van 120 °C, tot het vlees een kermtemperatuur heeft van 60 °C . (tenminste 40 min). Bak eventueel het afgesneden vet krokant en verdeel het in 12 porties.

Serveren:

Snijd de entrecote in dunne plakjes. Verdeel ze over de borden. Schep de braadjus rond het vlees. Leg het vet op het vlees en schep de sjalottencompote en de artisjokken puree aan beide zijden van het vlees.