

Blauer Zweigelt, Winzer Krems

Deze robijnrode wijn uit Oostenrijk is op traditionele wijze gevinificeerd. Hij is fruitig van karakter en heeft een licht vette structuur.

Serveer de wijn op 16 tot 18 graden.

Bersano, Ruché di Castagnole San Pietro doc Monferato

Deze autochtone inheemse druif groeit alleen in Monferrato in de Italiaanse streek Piemonte. De druif is waarschijnlijk Frans van origine en wordt plaatselijk ook wel Borgogna genoemd. Deze Ruché komt van de wijngaarden van San Pietro en is een gelimiteerde productie welke tussen eind september en midden oktober is geoogst. De kleur is robijnrood met een paarse gloed. Het is een intense wijn met een fruitig en aromatisch boeket.

De smaak is harmonieus, rond met veel soepel sap, zacht van smaak.

Serveer de wijn bij 16 graden.

Meerea Park, Late Harvest Semillon/Viognier 2002.

Nadat Meerea Park in 1991 de eerste oogst van deze dessertwijn op de markt bracht, kreeg het al snel de reputatie één der meest toonaangevende 'Boutique' wijnproducenten te zijn van de Hunter Valley, Australië.

Meerea Park is het eigendom en geesteskind van de broertjes Rhys en Garth Eather. Het logo dat we op hun labels vinden is de beeltenis van een waterfontein die door hun overgrootvader Alexander Munro werd geschonken aan de stad Singleton. Deze zelfde Munro was één van de meest succesvolle pioniers op het gebied van wijnproductie in de 18e eeuw in New South Wales. Het hoogtepunt van zijn omvangrijke oogst aan trofeeën was een gouden medaille voor zijn 1880 Hermitage Shiraz tijdens de Bordeaux Wineshow in Frankrijk. De twee broers doen er alles aan om zijn 'spirit' te laten voortleven.

Deze bijzonder smakelijke zoete dessertwijn wordt gemaakt van 55% Semillon, 40% Viognier en 5% Verdelho. Het overrijpe fruit werd volledig gefermenteerd in roestvrij stalen cuves onder toevoeging van een aromatische gist. Een korte houtlagering van 3 maanden in 4 jaar oude Frans eiken vaten zorgt voor meer complexiteit in het palet.

Zeer waarschijnlijk de eerste dessertwijn uit Australië die bestaat uit deze originele en aparte blend! De Viognier en Verdelho genereren krachtige aroma's van onder andere abrikoos en sinaasappel. De Semillon voegt de zuren toe die zorgen voor de goede structuur van deze wijn. Door de prettige balans tussen zuren en suikers is deze wijn heerlijk verfrissend en absoluut niet log en daardoor vermoeiend.

In de lange afdronk vindt u o.a. wat tonen van zachte honing.

Magnifieke dessertwijn!



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand april 2008 (12 personen)

Tomaten-basilicum taartje

*

Gebraden zeeduivel met rode-wijnsaus

*

Gesauteerde lamshaas met een compositie van Jacobsmosselen

*

Kaneel-appel met frambozensorbet

Wijn:

Tomaten-basilicum taartje : Blauer Zweigelt, Winzer Krems
Zeeduivel : Blauer Zweigelt, Winzer Krems
Lamshaas : Bersano, Ruche di Castagnole
Kaneel-appel : Meerea Park, Late Harvest

Tomaten-basilicum taartje

3,5	kg	vleestomaten
4	stuks	vlezige groene paprika's
1	stuks	grote ui
60	ml	olijfolie
		zout
		versgemalen zwarte peper
4	tenen	knoflook, gepeld
1		bouquet garni (2 tak peterselie; 2 tak tijm, 2 blad laurier)
50	ml	tomatenpuree
20	g	witte basterdsuiker
		filodeeg (voldoende voor 60 rondjes van 7 cm doorsnee)
		vetvrij bakpapier
150	g	boter
12	stuks	grote basilicum blaadjes
4	takjes	verse tijm, fijngevreven

De vulling

Dompel de tomaten een voor een 30 seconden in kokend water en direct daarna in koud water, ontvel ze, snijd ze in vieren en druk de pitten er uit.

Steek met een uitsteekvormpje van 1,5 cm doorsnee rondjes uit het tomatenvruchtvlees. Bewaar de 60 rondjes en pureer de restjes tomaat en zet dit ook apart.

Verwijder de steeltjes, de zaadlijsten en de pitten van de paprika's en snijd ze in de lengte in drieën. Steek met hetzelfde uitsteekvormpje rondjes uit de paprika.

Blancheer ze 30 seconden in kokend water, dompel ze daarna in koud water en laat uitlekken.

De tomatensaus

Hak de ui fijn en doe de ui in een koekenpan met boter en wat olijfolie. Zet de pan op een middelhoog afgestelde warmtebron. Voeg een beetje zout toe en smoor de uien al omscheppend in 3 tot 4 minuten glazig.

Voeg de knoflook, het bouquet garni, het fijngemaakte overgebleven tomatenvlees en de tomatenpuree toe. Breng het geheel op smaak met zout, peper en suiker. Laat het zachtjes sudderen in de open pan tot alle vocht is verdampt, haal de tenen knoflook en het bouquet garni uit de saus.

De taartjes

Snijd uit vetvrij bakpapier 12 cirkels van elk 7 cm doorsnee.

Snijd uit de velletjes filodeeg 60 cirkels van hetzelfde formaat.

Leg een lapje filodeeg op een ingevette bakplaat, bestrijk dit heel dun met gesmolten boter en leg er een tweede lapje op. Werk zo door tot er 5 laagjes filodeeg op elkaar liggen. Vet de bovenste laag niet meer in. Maak twaalf van deze stapeltjes en zet de bakplaat afgedekt op een koele plaats.

Smelt de overige boter en bestrijk de tomaten - en paprika rondjes royaal met boter.

Schik de tomaten- en de paprikarondjes (met de velkant naar boven) op de 12 stukjes vetvrij papier, dakpansgewijs en in cirkelvorm over elkaar en om en om twee stukjes tomaat en een paprikarondje. Leg de voorbereide vulling in de koelkast totdat de boterlaag de groenten aan het papier vasthoudt.

Bakken en presenteren

Bak de filo -taartjes in een voorverwarmde oven van 200 °C in 8 minuten

goudbruin. Verwarm de tomatensaus voorzichtig. Proef nog eens goed corrigeer eventueel met peper en zout. Snijd de basilicumblaadjes fijn en roer dit door de

sous Bestrijk de taartjes met een gelijkmatige laag tomatensaus. Pak de stukjes vetvrij bakpapier waarop de tomaten- paprikavulling stevig vastzit en leg deze

omgekeerd op de filotaartjes. Bak de taartjes met het papier er op nog 6 minuten.

Verwijder het papier als de taartjes gaar zijn. Bestrooi ze met zout en peper, de tijd en enkele druppels olijfolie.

Serveer op verwarmde borden.

Gebraden zeeduivel met rode-wijnsaus

Rode wijnsaus

4	dl	kippenbouillon
4,5	dl	rode wijn
0,1	dl	olijfolie
4	stuks	sjalotjes in plakjes
1	g	vijfkruidenpoeder
6		gekneusde zwarte peperkorrels
1	takje	verse tijm
1	stuks	laurierblad (klein en in stukken gebroken)
0,1	dl	sherry azijn
		zeezout
		versgemalen zwarte peper

Sliertjes prei

3	stuks	prei
		olie voor het frituren

Risotto

6	dl	kippenbouillon
150	g	risottorijst
0,6	dl	slagroom
0,3	dl	mascarpone
3	g	gehakte verse basilicum
3	g	gehakte verse bieslook
0,3	dl	olijfolie
		zout
		peper

Zeeduivel

1000	g	zeeduivel (filets)
1	g	vijfkruidenpoeder
0,2	dl	olijfolie

Rode wijnsaus

Zet de kippenbouillon klaar.

Doe de wijn in een pan en kook in tot hij dik en stroperig is. Verhit de olie in een andere pan en fruit er de sjalotjes, het vijfkruidenpoeder, de zwarte peperkorrels, tijm en het laurierblad circa 10 minuten in tot de sjalotjes gekarameliseerd zijn. Blus af met de azijn en giet er de ingekookte wijn bij. Schep er de kippenbouillon door, breng aan de kook en laat dan circa 20 minuten krachtig koken tot het mengsel tot ongeveer de helft is ingekookt. Schep af en toe het naar boven drijvende schuim af.

Passeer dit mengsel eerst door een zeef en daarna opnieuw door een zeef maar nu bekleed met een vochtige neteldoek om alle stukjes groenten en kruiden te verwijderen en een mooie gladde, heldere saus over te houden. Breng de saus zo nodig verder op smaak met zout en peper.

Sabayon

Doe de eierdooiers, het sinaasappelsap en de Grand Marnier in een sauspan. Klop dit mengsel op een zacht vuur of au bain-marie op tot een mooie luchtige massa die nog net gietbaar is. Houdt de sabayon warm.

Opdien

Giet de warme sabayon als een spiegel op het voorverwarmde bord. Zet de nog lauwe appels op de spiegel en vul deze met het sorbetijs. Garneer met de bewaarde appelschil en een beetje poedersuiker

Kaneel-appel met frambozensorbet

Sorbet

3	dl	water
400	g	suiker
4	dl	frambozencoulis

Appel

2	liter	water
20	g	kaneel
4	stuks	kaneelstaafjes (gebroken)
12	stuks	grote handappels
1	stuks	citroen

Sabayon

9	stuks	eierdooiers
4	dl	sinaasappelsap
1	dl	Grand Marnier
		poedersuiker

Sorbet

Doe het water en de suiker in een sauspan. Zet dit op een laag vuur en roer het tot een gladde massa. Voeg de gepureerde frambozen toe en meng het geheel goed door elkaar. Laat het mengsel afkoelen. Draai het in de ijsmachine. Daarna afgedekt in de vriezer opbergen.

Appel

Los de kaneel op in het water en voeg de gebroken kaneelstaafjes toe. Breng dit aan de kook in een grote pan waarop een vergiet past of in een stoompan. Schil de appels en snijd er aan de bovenkant en de onderkant een plakje af. Bewaar de schillen na ze besprenkeld te hebben met citroensap, Hol de appels uit met een pommeparijsse boor. Maak de appelwanden zo dun mogelijk. Besprenkel de binnenkant met citroensap. Zet de uitgeholde appels in het vergiet in de pan en sluit af met een deksel. Het kaneelwater moet net koken. De stoom zorgt ervoor dat de appels in circa 5 minuten beetgaar zijn.

Sliertjes prei

Snijd de prei bij en snijd hem in de lengte niet helemaal doormidden. Neem er de binnenste bladeren uit zodat er 3 tot 4 buitenbladeren overblijven. Snijd de bladen prei in stukken van circa 10 cm lang en vouw elk stuk horizontaal in tweeën, dat wil zeggen, in tegengestelde richting van hoe ze zelf zijn gevouwen. Snijd met een heel scherp koksmes in fijne sliertjes. Herhaal dit voor de andere bladen. Bekleed een bakplaat met bakpapier en strooi er losjes de sliertjes prei op. Zet de oven in de laagste stand, circa 120 ° C. Houd de oven open als de temperatuur toch nog te warm is. Laat ongeveer 2 uur in de oven drogen, of tot de prei droog en knapperig aanvoelt, maar voor het grootste deel nog wel mooi groen en wit is. Bewaar de sliertjes tot het frituren in een luchtdichte doos. Frituur het voor het serveren een aantal seconden in hete olie van 170 ° C, om de sliertjes nog knapperiger te maken. Laat ze goed uitlekken en serveer ze in luchtige hoopjes als garnituur.

Risotto

Bak de rijst even aan in de olie tot de korrels glimmen. Voeg daarna op een zacht vuur en onder geregeld roeren steeds een beetje bouillon toe. Wacht tot de bouillon is opgenomen voor er nieuwe aan toe te voegen. Als er geen bouillon meer wordt opgenomen is de risotto klaar. Breng op smaak met zout en peper. Maak vlak voor het serveren de risotto af door hem te verhitten en er dan de room, mascarpone en kruiden door te scheppen. Breng eventueel nog op smaak met zout en peper.

Zeeduivel

Snijd de zeeduivelfilets netjes bij en verwijder eventueel het grijze vlies, omdat de vis daardoor tijdens het bakken kan opkrullen. Strooi er het vijfkruidenpoeder over en zet in de koelkast.

Verwarm voor het bereiden van de vis, de oven voor op 200 ° C. Verhit de olie in een zware koekenpan die in de oven kan of in een vuurvaste ovenschaal. Leg er de visfilets in, bak ze circa 3 minuten aan een kant en draai ze dan om. Zet de pan in de oven en laat ze nog even braden tot de filets net gaar zijn. Houd de vis warm.

Opdienen

Verwarm de rode wijnsaus. Schep de warme risotto in hoopjes op de voorverwarmde borden. Snijd de zeeduivel in plakken en schik die op de risotto. Druppel de saus om de risotto en druppel wat olijfolie om de wijnsaus. Garneer met wat sliertjes prei boven op de zeeduivel.

Gesauteerde lamshaas met een compositie van Jacobsmosselen

Mousseline van Jacobsmosselen

18	stuks	Jacobsmosselen
	snufje	zout
3	eiwit	
375	ml	slagroom
30	ml	droge witte vermout
	snufje	cayennepeper
		versgemalen witte peper
600	g	verse spinazie (bij voorkeur wilde spinazie)

Lamshaas met Jacobsmosselen

12		lamshaasjes
18		Jacobsmosselen
		olie
		boter
		zout
		versgemalen zwarte peper
1,5	dl	droge witte wijn
3	dl	lamsbouillon
3	takjes	verse dragon
3	dl	slagroom

Mousseline van Jacobsmosselen

Verwarm de oven voor op 180 ° C.

Droog de mosselen zorgvuldig met wat keukenpapier.

Pureer de mosselen met een blender of foodprocessor met wat zout tot een homogene massa. Koel deze even en voeg het eiwit toe. Schakel de machine in tot het mengsel luchtig is.

Wrijf de puree door een zeef in een schaal die in een bak met ijs staat. Klop de vermout, de cayennepeper, de witte peper en 2/3 deel van de room er door en blijf kloppen tot de puree gaat glanzen. Pocheer een proefklontje en voeg alleen room toe als de mousseline te stijf is.

Was de spinazie en verwijder de steeltjes. Blancheer de blaadjes 5 seconden in kokend water. Spoel direct af met koud water en dep ze daarna naast elkaar droog op een doek.

Beboter 12 soufflé vormpjes. Bekleed ze met de blaadjes spinazie en laat een deel over de rand hangen.

Vul ze met de Jacobsmosselmousse, stoot met de vormpjes enkele malen op een natte doek om de lucht te laten ontsnappen en sluit ze met de overhangende blaadjes af. Dek elk bakje af met een beboterd aluminiumfolie, zet ze in de braadslee met water van 80 ° C en pocheer ze 8 tot 10 minuten in de oven. Neem de vormpjes daarna uit de oven en zet ze op een warme plek. (Ze mogen lauw worden)

Lamshaas met Jacobsmosselen

Snijd de Jacobsmosselen horizontaal in dunne plakjes (4 of 5).

Verhit wat olie in een braadpan en voeg wat boter toe. Wrijf de haasjes in met wat zout en versgemalen zwarte peper. Bak het vlees aan alle kanten bruin maar zorg ervoor dat het van binnen rosé blijft. Houd het afgedekt warm.

Bak de Jacobsmosselen enkele seconden in het achtergebleven bakvet op een laag vuur. (Anders krimpen ze en worden taai.)

Neem ze uit de pan en zet afgedekt op een warme plaats weg.

Giet het vet uit de pan en schenk er de witte wijn in. Kook deze tot er bijna niets meer over is. Voeg de lamsbouillon en de dragon toe en laat alles tot de helft inkoken. Giet de room erbij en kook de saus verder in tot de gewenste dikte. Breng op smaak met zout en peper en wrijf door een zeef.

Opdienen

Zet het lamsvlees en de mosselen een halve minuut in de oven zodat alles weer warm wordt. Schep de saus op de warme borden. Trancheer de haasjes in dunne plakken en leg hiervan een rij tegen de rand van het bord. Leg er evenwijdig een rij gesneden mosselen naast.

Haal de mousse uit de vormpjes en zet ze op de borden. Strooi eventueel nog wat fijngehakte dragon over de haasjes.