

Pinot Grigio Riserva van het huis Mezzacorona.
Alcoholpercentage 13 %.

Druivenras: mutatie van pinot noir, grijze pinot. Complexer dan pinot blanc, hoger op smaak, wat vetter en meer rokerig. In Duitsland gebruikt voor grauburgunder, maar ook rüländer, dan meestal als een zoete wijn gemaakt (Baden). In Italië bekend als pinot grigio: strak en crispy. Een goede begeleider van kruidige gerechten.

Gekoeld serveren.

Voorgerecht 2
Castilla La Vieja Rueda.
Alcoholpercentage 13 %.

Wijnbouwgebied (DO sinds 1984) voor spraakmakende witte wijnen, gelegen in de regio Castilla y León, 170 km ten noordwesten van Madrid, tegen de Portugese grens. Het gebied waar één van Spanjes beste witte wijnen vandaan komt: verdejo, maar ook viura en macabeo, aan de linkeroever van de Duerorivier. Rueda bestaat grotendeels uit de verdejodruif.
Gekoeld serveren.

Hoofdgerecht
Viñas del Vero Syrah Colección
Alcoholpercentage 14 %

Bijzondere aandacht verdient de druif Syrah. Het heeft lang geduurd voordat de Spaanse wijnmakers beseften dat deze uit het nabije Oosten afkomstige druivenvariëteit in enkele gebieden fantastische resultaten oplevert, bijvoorbeeld in Priorato, in het hoger gelegen deel van Penedés, op de hoogvlakte van Levante (Jumilla) en ook in Castilla-La Mancha. Er wordt nog steeds van relatief weinig terreinen geoogst, maar de Syrah kan in de toekomst een belangrijke rol gaan spelen onder de rode wijnen van Spanje.

Nagerecht
Torre Pobleta Semi Dulce Valencia.
Alcoholpercentage 11 %

De keuze is gevallen op een half-zoete dessertwijn uit Spanje als begeleider van de aardbeien-charlotte.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand mei 2006 (12 personen)

Coquilles St. Jacques met inktvis en zwarte risotto met pesto

Aspergefeuilletés met oesters en kaas

Lamsrug in filodeeg met asperges en voorjaarsgroenten

Aardbeiencharlotte met aardbeien-muntsaus

Wijn:

Voorgerecht : Pinot Grigio Riserva van het huis Mezzacorona

Tussengerecht : Castilla La Vieja Rueda.

Hoofdgerecht : Vinas del Vero Syrah Collecion

Dessert : Torre Pobleta Semi Dulce Valencia.

Coquilles St. Jacques met inktvis en zwarte risotto met pesto

Ingrediënten:

Coquilles			Risotto:		
36	st	coquilles	1	st	citroen
150	ml	olijfolie	3	st	sjalotje
6	st	inktvisjes	2	tn	knoflook
		zout, peper	6	el	olijfolie
		bloem	300	g	risottorijst
3	st	eiwitten	1000	ml	kippenfond
		broodkruim	60	g	boter
		olie om te frituren	6	zakjes	inktvisinkt
			60	g	parmezaanse kaas
			60	ml	geslagen room
					zout, peper
Pesto					
15	g	pijnboompitjes			
75	g	basilicumblaadjes			
1	st	teentje knoflook			
15	g	parmezaanse kaas			
150	ml	olijfolie			

Bereiding:

Coquilles en inktvis:

Spoel de coquilles schoon en droog ze met een keukendoek. Snijd de coquilles in dunne plakjes en leg de plakjes dakpansgewijs in 12 cirkels in een met olijfolie besmeerde bakplaat. Besprenkel de plakjes met olijfolie en dek ze af met plasticfolie. Maak de inktvisjes schoon en snijd de tentakels van de kop. Spoel het lijfje schoon en snijd de inktvissen in ringetjes. Droog de ringen en de tentakels met een keukendoek. Bestrooi de helft van de ringen met peper en zout en paneer ze achtereenvolgens met bloem, eiwit en broodkruim. Haal de tentakels door de bloem.

Neem kort voor het serveren het plasticfolie van de coquilles en zet de bakplaat 1 min onder de salamandergrill. Frituur de gepaneerde inktvisringen en de door bloem gehaalde inktvistentakels in olie van 180 °C goudbruin. Bak de resterende inktvisringen heel kort in olie in een koekenpan.

Pesto

Rooster de pijnboompitjes in een pan goudbruin en laat ze afkoelen. Verwerk de basilicum, knoflook, parmezaanse kaas, olijfolie en de pijnboompitjes in de keukenmachine tot een fijne pasta.

Risotto

Trek met een dunschiller 3 schilletjes van de citroen. Maak de sjalotjes schoon en snijd deze fijn. Zweet de sjalotjes, citroenschilletjes en knoflook aan in olijfolie zonder ze te kleuren. Voeg de rijst toe en laat die in ongeveer 2 min. licht glazig worden. Voeg een scheutje kippenfond toe en laat dit door de rijst absorberen. Herhaal dit proces tot de rijst geen fond meer opneemt en gaar is. Neem de citroenschilletjes uit de risotto. Meng er dan de boter, inkt en parmezaanse kaas door. Roer er als laatste de geslagen room door.

Serveren:

Leg ringen van 11 cm op de voorverwarmde borden. Schep hier de risotto in en strijk de rijst glad. Leg de coquille- ring met behulp van een paletmes op de risotto. Leg de gefrituurde inktvisringen op de coquilles en vervolgens de gebakken ringen. Leg tot slot de tentakels hier midden op. Garneer de pesto met een paar vegen rond de risotto. Gebruik hiervoor een kwast.

Verwarm de melk zachtjes.

Scheid de eieren. Klop met de mixer de eierdooiers met 60 g suiker en het citroenrasp dik, lichtgeel en schuimig. Voeg al mixend een beetje van de hete melk toe en schenk alles dan bij de rest van de hete melk in de pan. Verwarm deze vla al roerend, zodat hij bindt, maar laat hem niet koken. Laat de vla in koud water onder regelmatig roeren afkoelen.

Klop 2 eiwitten met een snuf zout op de laagste mixerstand los. Schakel over naar de hoogste mixerstand en klop de eiwitten stijf. Voeg tijdens het kloppen in delen 30 g suiker toe. Klop de crème fraîche luchtig met de mixer. Meng de aardbeien coulis met de vla tot een egale massa. Klop met een garde de crème fraîche erdoor. Klop nu 1 flinke schep eiwit door het mengsel, zodat het wat 'losser' wordt. Spatel de rest van het eiwit in delen door de bavarois. Proef en voeg evt. nog wat kirsch toe. Schenk de vorm vol bavarois en tik de onderkant. Laat de charlotte ± 3 uur in de koelkast opstijven (deze tijd kan verkort worden door de charlotte 1 uur in de diepvries te plaatsen).

Aardbeien-muntsaus

Verwarm de pan voor, laat er 30 g suiker en 7,5 g boter in smelten en laat dit lichtbruin karamelliseren. Voeg de gesneden aardbeien toe en roerbak ze ca 5 min. totdat ze vocht loslaten. Blus de saus af met de balsamicoazijn en roer alles goed los van de bodem. Breng de saus op smaak met peper en olijfolie, proef, en voeg eventueel nog balsamico toe. Neem de pan van het vuur en voeg de munt toe.

Serveren:

Neem de charlotte uit de koeling en snijd de uitstekende stukjes cake er af. Zet de vorm 10 tellen in heet water zodat de saus tussen wand en cake iets kan smelten en de charlotte mooi uit de vorm komt. Plaats een bord op de vorm en keer beide voorzichtig. Verwijder de vorm langzaam. Verdeel de aardbeiencharlotte in 12 porties, schenk de warme aardbeien-muntsaus over de koude charlotte en serveer direct.

Aspergefeuilletés met oesters en kaas

ingrediënten

12	st	witte asperges (AA)
12	st	plakjes diepvries bladerdeeg
		boter
200	ml	crème fraîche
1	st	eierdooiers
24	st	oesters
150	g	kaas, belegen Hollandse, vers geraspt
		peper versgemalen
		zout

bereiding

Laat het diepvriesbladerdeeg ontdooien.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Kook ondertussen de asperges half gaar in gezouten water. (8 min.).

Plaats de ongeopende oesters in de oven en laat de schelpen open gaan. Laat ze in de schelp afkoelen.

Snijd de punten van de asperges, halveer die in de lengte en leg ze apart. Snijd de onderzijde van de asperges zéér fijn.

Snijd de 12 plakjes bladerdeeg door en leg op iedere helft een gehalveerde aspergepunt. Strijk een theelepeltje crème fraîche over de asperges. Bestrooi met peper en zout.

Bestrijk de randen van het bladerdeeg met losgeroerd eierdooier en rol het deeg om de asperge.

Bestrijk de bovenkant met eierdooier.

Verwijder de bovenste helft van de oesterschelp en verdeel de fijn gesneden asperge over de oester in de schelp. Voeg een klein klontje boter, een beetje crème fraîche toe. Bestrooi het geheel met versgemalen peper en een beetje zout en dek de schelpen af met de geraspte kaas.

Bak de feuilletés in de oven in 10 min mooi bruin en gratineer de oesterschelpen.

serveren

Maak een mooie compositie van de 2 aspergefeuilletés en de 2 gratineerde oesters.

Lamsrug in filodeeg met asperges en voorjaarsgroenten

Ingrediënten

Lamsrug

12	st	lamshaasjes (eventueel meer, zorg voor circa 100 g per persoon)
50	ml	arachideolie
300	g	broodkruim
100	g	boter
10	g	gehakte basilicum
60	g	gehakte peterselie
4	g	gehakte tijm
12	st	dunne plakken vers vet spek
6	vel	filodeeg
4	st	eidooiers

Voorjaarsgroenten

60	g	boter
1000	ml	room
24	st	witte asperges
1000	g	jonge verse voorjaarsgroenten (b.v. worteltjes, doperwtten, tuinbonen, meiknolletjes, mini-artisjokken)
		koud water
250	g	kleine shii-takes
		gehaktepeterselie
		boter
		arachideolie

Bereiding

Lamsrug

Bak de lamsrugfilets heel kort rondom aan in arachideolie. Laat de filets afkoelen in de koelkast.

Kneed het broodkruim, de boter, gehakte basilicum, peterselie en gehakte tijm door elkaar.

Leg 2 plakken spek strak naast elkaar op plasticfolie en verdeel er wat kruidenmengsel gelijkmatig over. Leg 2 lamsfilets (om en om dikke kant op de dunne kant) onderaan op het spek en rol de filets in het spek, maar rol de folie niet mee. Bestrijk het filodeeg met eidooier. Leg de in het spek gerolde filets onderaan op het filodeeg en rol ze vervolgens in het filodeeg. Druk de zijkantjes aan. Leg de rollen op een bakplaat.

Bak de filets 8 min in een oven van 200 °C tot een kerntemperatuur van 50 °C is bereikt.

Laat het vlees 10 min rusten op een warme plek.

Voorjaarsgroenten

Maak de asperges en de voorjaars groenten gereed om te koken. Houd de paddestoelen apart

Kook de asperges en de voorjaarsgroenten afzonderlijk. Koel ze af in koud water.

Stoof de groenten daarna even in boter en bak de shii-takes in arachideolie.

Serveren

Snijd de uiteinden van de lamsfilets en trancheer de filets in 24 gelijke medaillons.

Leg op ieder bord 2 medaillons. Drapeer groenten, shi-takes en asperges eromheen en maak een mooie compositie van het vlees en het groentengarnituur. Besprenkel tot slot met wat gesmolten boter en de gehakte peterselie.

Aardbeien harlotte met aardbeien muntsaus

Ingrediënten:

750	g	aardbeien
1	st	vanillestokje
150	ml	melk
6	bl	witte gelatine
150	g	suiker (30+60+30+30)
15	g	boter (7,5+7,5)
2	el	kirsch (kersenlikeur)
8	st	iets dikker gesneden plakken cake
3	st	eieren
1	st	citroen, rasp van de schil
100	g	crème fraiche
1	el	balsamicoazijn
		vers gemalen zwarte peper
1	el	olijfolie
2	el	fijngesneden munt

Bereiding

Aardbeien harlotte

Plaats de charlottevorm (Conische puddingvorm met grove ribbels) in de vriezer.

Was de aardbeien met de kroontjes er nog aan. Laat ze goed uitlekken en snijd dan de kroontjes er vanaf. Zet 450 g aardbeien apart voor de aardbeien-muntsaus. Snijd de rest van de aardbeien in stukken. Snijd het vanillestokje overlangs doormidden, schraap het merg eruit en houd het schraapsel apart. Laat de gelatine in een kom met ruim koud water ca 10 min weken.

Verwarm een wijde pan voor en laat er dan 30 g van de suiker en 7,5 g van de boter in smelten.

Roer af en toe en laat het goudbruin karamelliseren. Voeg de hele aardbeien toe en bak ze ca. 5 min. zachtjes, totdat ze vocht los gaan laten ('huilen'). Voeg het vanillemerg toe en roerbak de aardbeien nog ca 2 min. zachtjes. Flambeer de aardbeien met de kirsch. Houd een deksel gereed om de vlam indien nodig te doven. Pureer de warme aardbeien met de staafmixer of in een foodprocessor en proef of ze goed op smaak zijn. Voeg zo nodig aan de verkregen aardbeien coulis nog wat kirsch toe.

Neem de gelatine uit het water, spoel af onder koud stromend water. Knijp de gelatine goed uit en laat het oplossen in de warme aardbeien coulis.

Verwarm de aardbeien coulis zo nodig nog even zachtjes zodat de gelatine echt helemaal opgelost is, maar laat het niet koken!

Schep een paar lepels aardbeien coulis in de gekoelde charlottevorm en draai de vorm direct schuin rond, zodat bodem en wand met een dun laagje bedekt worden.

Snijd de cake in lange repen van 2,5-3 cm breedte. Bekleed de wand (niet de bodem) van de vorm met de repen cake; plaats ze recht op en tegen elkaar aan.