

Viñas del Vero Gewürztraminer Colección, Somontano.

Moderne witte vinificatie met inweking van de druivenschil, pneumatische persing met vervolgens een temperatuur gecontroleerde vergisting. Er blijft een klein gedeelte onvergist suiker in de wijn.

Een uiterst aromatische witte wijn, met een fijne kruidigheid, tropische geuren van lychees, ananas, honing en citrus. In de smaak een vlezige en levendige witte wijn met een goede zuurgraad en een lange afdronk.

Pinot Blanc Elzas, Marc Kreydenweiss.

De wijnen van Marc Kreydenweiss hebben een duidelijke terroirtoets (veel mineralen) en zijn zeer zuiver en precies. Dat ze veel verschillende cuvées maken, is logisch gezien de enorme diversiteit in terroirs in Andlau: op de ene heuvel is er zwarte leisteen, vlak erachter graniet en honderd meter ernaast weer rode zandsteen!

Vergisting en rijping vindt plaats op grote houten cuves die al vaak zijn gebruikt en dus geen smaak meer aan de wijn afgeven.

Lichtgeel. In de neus rijp fruit (zoals peer), honing, noten en mineralen, doet daardoor denken aan een witte Bourgogne. In de mond rond maar fris genoeg en veel mineralen, zodat de wijn een allround gastronomische begeleider is.

Chenin Blanc, ‘Marmoutier’Clos RougeMont, Vouvray.

Aroma's van bloemen, stenen en ananas.

Een heel licht zoetje, met een bittertje en een nootje in de afdronk.

Bijzonder ronde en zeer aangename witte wijn.

De Chenin Blanc op zijn best.

Finito Rosso, Sirromet Wines, Queensland, Australië

Doordat de beide regio's zo hoog gelegen zijn, kennen ze een koel klimaat. Mede hierdoor kunnen de druiven langzaam rijpen, wat er voor zorgt dat ze boordevol smaakstoffen zitten en daardoor voortreffelijke wijnen kunnen voortbrengen!

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.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand mei (12 personen)

Rosbiefbuideltjes op kreeftengelei

Terrine van asperges en scampi

Beenham met asperges

Krokante aardbeientaart met frambozensaus

Wijn:

Rosbiefbuideltje	:Somontano, Gewürztraminer
Terrine van asperges en scampi	:Kreydenweiss, Pinot Blanc
Asperges met beenham	:Vigneau-Chevreau, Chenin Blanc
Aardbeientaart	:Sirromet,Finito Rosso

Rosbiefbuideltjes op kreeftengelei

Ingrediënten:

2	bl	gelatine
2	mespunt	gehakte knoflook
2	st	gehakte sjalot
150	ml	Gewürztraminer
150	ml	visbouillon
30	g	kreeftenpasta
4	druppels	pastis of Pernod
		zout, witte peper
2	st	stevige meloen
200	ml	rode port
150	g	aardbeien
48		bieslooksprietten
500	g	rosbief
		zout
		witte peper
		fijngeknipte bieslook
		groene peperbolletjes
2	st	stokbroden

Bereiding

Braad de rosbeef +/- 25 minuten op een matig vuur. Laat afkoelen een snijd er tenminste 24 , zo groot mogelijke, plakjes van.

Week de gelatine in ruim koud water. Kook de gehakte knoflook en de gehakte sjalot in de Gewürztraminer. Zeef het vocht en voeg er de visbouillon bij. Breng dit opnieuw aan de kook. Verwarm de kreeftenpasta op een klein vuur tot deze romig is.

Voeg, als de binding begint te ontstaan, de bouillon toe.

Neem de pan dan van het vuur en los er de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Voeg de pastis of Pernod toe en breng het op smaak met zout en witte peper.

Stort de massa op een platte schaal en zet het ca. 5 minuten in de koeling. Schep nu een spiegeltje saus op 12 kleine bordjes en laat het verder afkoelen.

Steek uit de meloen 72 bolletjes en marineer die in de rode port. Snijd de aardbeien in blokjes van ½ bij een ½ cm. Blancheer de bieslooksprietten gedurende 30 seconden in kokend water en koel ze dan direct in ijswater. Vorm van de rosbeeflapjes een buideltje en vul dat met 3 gemarineerde meloenbolletjes en blokjes aardbei. Bind het buideltje met twee bieslooksprietten dicht.

Serveren

Leg twee buideltjes op het spiegeltje van elk bordje, bestrooi dat licht met zout en een draai witte peper uit de molen. Garneer het met een beetje fijngeknipte bieslook, verse groene peperbolletjes en wat stokbrood.

Taartbodem

Verwarm een oven voor tot 160°C. Vet voor de taartbodem een springvorm van 26 cm Ø licht in met boter en bestuif met wat bloem. Klop de eieren met de suiker en de vanillesuiker op, tot de massa wit is. Roer er dan snel de gesmolten boter en ¾ van de krokant (zie boven) door en daarna snel de gezeefde bloem. Vul de springvorm met het deeg en bak het in de voorverwarmde oven in 30 a 35 minuten af.

Confiture

Week voor de confiture de rode gelatine in ruim koud water. Verwarm de aardbeienconfiture met het water.

Maak van de allesbinder met wat water een papje en voeg dat bij de confiture.

Knijp de gelatine uit en voeg die toe. Laat het, onder af en toe roeren, afkoelen

Vulling

Week voor de vulling de witte gelatine in ruim koud water. Doe de melk, room, suiker, zout en vanillestokje in een pan en laat de suiker smelten. Sla de eierdooier met de allesbinder en 50 ml van het melkmengsel lobbij. Breng de rest van het melkmengsel aan de kook (80°C) Nadat het gekookt heeft, het vanillestokje verwijderen en, van het vuur af, het eierdooiermengsel er door roeren. Laat het, al roerend, 1 minuut tegen de kook gaan. Voeg nu de uitgeknepen gelatine toe. Laat het onder af en toe roeren afkoelen.

Was de aardbeien en laai ze uitlekken. Laat aan 14 kleine aardbeien het groen zitten en houd die apart. Verwijder bij de rest het groen en halveer de aardbeien.

Snijd de taartbodem overlangs in 3 even dikke plakken. Verdeel de aardbeien in 2 gelijke porties.

Leg het onderste deel van de bodem op een plank en verdeel een deel aardbeien aaneengesloten over de bodem. Als u overhoudt, die aardbeien klein snijden en de laag egaal maken. Bekleed de rand van de springvorm met bakpapier en zet deze vorm om de bodem op de plank. Bestrijk de aardbeien met de afgekoelde aardbeien-confiture en strijk deze glad. Druk hierop de middelste laag taartbodem. Sla de room met de suiker stijf. Houd hiervan 5 eetlepels apart en spatel de rest door de vanillecrème. Verdeel over de tweede laag het andere deel aardbeien zoals over de eerste.

Verdeel hierover de vanillecrème en strijk die glad. Druk daarop de laatste taartbodem en bestrijk die met de achtergehouden room. Zet het geheel in de koeling tot aan het serveren.

Kook voor de saus de suiker met het water 2 minuten. Haal de pan van het vuur en voeg de frambozencoulis toe.

Serveren

Sla wat room met een beetje suiker stijf. Verwijder de springvorm. Spuit met een spuitzak met gekarteld mondstuk een mooie rand op de taart.

Druk hierin de 14 achtergehouden aardbeien met het groen naar boven en bestrooi het midden met het krokant. Snijd de taart nu in 12 punten. Plaats elke punt in het midden van een klein bord. Schik op een speelse wijze een piramide van aardbeien aan de punt van elk taartje. Giet over de aardbeien wat frambozensaus en garneer met een toefje slagroom

Krokante aardbeientaart met frambozensaus

Ingrediënten:

Krokant		
140	g	amandelen
140	g	poedersuiker
		aluminiumfolie
		olie, om in te vetten

Taartbodem

		boter, om in te vetten
		bloem, gezeefd
5	st	eieren
280	g	suiker
1	zakje	vanillesuiker
75	g	boter, gesmolten
280	g	bloem, gezeefd

Confiture

4	blaadjes	rode gelatine
280	g	aardbeienconfiture
140	ml	water
1	tl.	allesbinder
		wat water

Vulling

4	bl	witte gelatine
70	ml	melk
140	ml	room
28	g	suiker
		mespuntje zout
1	st	vanillestokje, opengesneden
1,5	st	eierdooier
14	g	allesbinder
800	g	aardbei

Tweede laag

140	ml	room
20	g	suiker

Saus

40	g	suiker
30	ml	water
140	g	frambozencoulis

Garneren

		wat room + suiker
200	g	aardbeien, zonder groen
¼		van het krokant, zie boven

Bereiding

Hak voor het krokant de amandelen grof. Karameliseer de poedersuiker, in een pannetje met een dikke bodem, op een laag vuur. Doe er dan de gehakte amandelen bij en laat ze wat mee bruinen. Stort de massa op een met olie ingevet aluminiumfolie en strijk het glad. Laat het afkoelen en maal het vervolgens klein.

Terrine van asperges en scampi

Ingrediënten:

12	st	asperges AA1 (+/- 600 g)
100	ml	droge witte wijn
1	stukje	foelie
6	bl	gelatine
20	st	gamba's
50	ml	zonnebloemolie
7	bladen	paksoi
120	ml	room
36	sprietjes	bieslook

Saus

100	g	uien
100	g	prei
		gambapantersers
1	teen	knoflook
50	ml	olijfolie
15	g	tomatenpuree
50	ml	cognac
100	ml	droge witte wijn
200	ml	visfond
200	ml	room

Bereiding

Schil de asperges. Maak een fond van de schillen, witte wijn, 300 ml water, foelie en zout.

Laat 20 minuten trekken. Zeef het vocht en laat de asperges erin garen.

Haal de asperges uit het vocht en laat uitlekken en bewaar ze in de koeling tussen theedoeken. Laat aspergevocht reduceren tot 200 ml. Week intussen de gelatine 10 minuten in ruim koud water.

Knijp de gelatine goed uit en los op in de fond - van het vuur af. Breng op smaak met zout en peper. Zet koel weg.

Pel de schaaldieren. (Bewaar de pantsers voor de saus.) Ontdarm de staartjes en snij ze in de lengte door. Bak ze in de olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper.

Blancheer de paksoibladeren enkele seconden in ruim kokend water en spoel ze meteen koud. Laat ze uitlekken op een theedoek.

Klop de room op en spatel door de hangende aspergegelei.

Spoel de terrinevorm om en bekleed met plasticfolie. Bekleed met paksoi, laat de bladen flink overhangen. Doe eerst wat aspergegelei in de vorm, dan 3 asperges, dan 10 halve scampi, enz. Als de vorm gevuld is de bladen erover dicht vouwen en in de koeling zetten.

Saus

Maak uien en prei schoon, was de prei. Snij de ui in brunoise en de prei in dunne ringen.

Spoel de pantsers goed schoon en hak ze fijn.

Maak de knoflook schoon en snij er dunne plakjes van en fruit die in de olie, voeg de tomatenpuree toe. Laat even meefruiten. Voeg ui prei en pantsers toe en fruit weer. Flambeer met de cognac. Voeg wijn en fond toe en breng aan de kook. Laat 20 minuten trekken.

Zeef het geheel en laat inkoken tot 100 ml. Laat afkoelen.

Klop de room dik vloeibaar en roer er de ingekookte fond door. Breng op smaak met zout en peper

Serveren

Snij de terrine met een warm mes in 12 plakken. Schep wat saus op een klein bord. Leg er een plak terrine in. Garneer met wat sprieten bieslook

Beenham met asperges

Ingrediënten:

1	st	ham van ca. 1 ½ kilo, zonder been en vacuüm verpakt
7	st	eieren
1	bos	peterselie
750	g	krielaardappeltjes boter
70	st	asperges A-1

Hollandaise-saus

245	gr	boter
8	st	witte peperkorrels
6	el	water
4	el	kruidenazijn
4	st	eierdooiers
3		citroen, het gezeefde sap zout witte peper cayennepeper

Bereiding

Leg de ham in een grote, passende pan en vul deze met water van 80°C. Zorg dat het water 2 a 3 cm boven de ham staat. Houd het water op een warmplaat tegen de 80°C en laat de ham ca. 2 1/2 uur pocheren. Steek na 2 uur een vleesthermometer door de verpakking tot de punt in de kern zit. Het gaatje dat u in de vacuümverpakking maakt moet net boven het pocheer-vocht zitten, daar anders de zak volloopt met water. Laat de vleesthermometer daar nu zitten. De uiteindelijke kerntemperatuur moet ca. 66 - 68°C zijn.

Kook de eieren hard, verwijder de schaal en scheid het eiwit van de eierdooier.

Hak beide apart grof.

Hak het peterselieblad fijn en zet de helft apart.

Borstel de krielaardappeltjes schoon en kook ze net gaar. Laat ze afkoelen en sauteer ze, net voor het opdienen, in boter met de helft van de apart gezette peterselie (zie boven).

Schil de asperges met een dunschiller. Kook ze beetgaar.

Hollandaisesaus

Klaar voor de saus de boter en zet die warm weg.

Plet de witte peperkorrels en doe ze in een pannetje met het water en de kruidenazijn. Laat de vloeistof tot de helft inkoken. Koel dit snel af. Giet de ingekookte azijn via een fijne zeef in een au bain-marie pannetje, voeg de eierdooiers toe en blijf kloppen tot de massa gaat binden.

Giet dan, onder voortdurend kloppen, de geklaarde boter met een dun straaltje bij de eierdooiers. Blijf kloppen tot u een mooie emulsie hebt. Voeg het citroensap toe. Breng de saus op smaak met zout, witte peper en wat cayennepeper.

Serveren

Snijd, net voor het opdienen, de ham in plakjes van 2 tot 3 mm dik. Leg 5 asperges op een warm bord. Leg wat plakjes ham naast de asperges. Garneer het gehakte eiwit en de gehakte eierdooiers over de asperges. Leg rechts van de asperges wat hollandaise-saus. Garneer met wat krielaardappeltjes en bestrooi het gehakte ei met wat gehakte peterselie.