

Wijnkeuze mei 2009.

Voorgerecht : Bisque: Picpoul de Pinet

Domaine Félines Jourdan, Picpoul de Pinet.

Herkomst: Frankrijk - Côteaux du Languedoc - Languedoc-Roussillon.

Druivensoort: 100% Picpoul.

Karakter: Helder geel van kleur, met een zeer levendige sprankeling. In de geur elementen van bloemen, citrus, anijs en venkel. De smaak wordt gedomineerd door frisse zuren en opvallende mondvlulling. De afdronk is lang.

Serveren: Serveer deze wijn op een temperatuur tussen de 8 en 10 graden. Ideale combinatie met schelpdieren (oesters), visgerechten (met citroen) en asperges.

Algemene info wijnhuis:

De wijn kreeg vele malen een vermelding in de Guide Hacetie en won vele médailles op internationale wijnconcoursen.

Tussengerecht: Terrine: McPherson Verdelho

VINTAGE INFORMATION

Region South Eastern Australia

Varietal 100% Verdelho

Alcohol 13.0%

Best Consumed 2007 - 2010

WINEMAKING / VITICULTURE

This wine was crafted from 100 percent Verdelho grapes, sourced primarily from our vineyards in the Murray Darling region, located within South Eastern Australia. Grapes were picked and crushed during the cool of night so as to retain their fresh, varietal flavours.

WINE DESCRIPTION

This wine is medium straw in colour with green tinges, suggesting freshness and youth, but also richness of flavour. On the nose are aromas of pineapple, paw paw and passionfruit - a veritable fruit salad. The palate is equally reminiscent of a range of tropical fruits with a zesty, sherbet-like acidity and a clean citrus finish. Unoaked, the wine is crisp and refreshing.

FOOD RECOMMENDATIONS

Great in its own right as an aperitif but also an excellent match with a wide range of foods including barbequed seafood and vegetarian dishes. Serve well chilled at 8°C – 10°C.

Hoofdgerecht : Asperges: Finca Flichman Chardonnay

Herkomst: Argentinië – Mendoza.

Druivensoort: Chardonnay

Karakter: Een mooi op houtgelagerde wijn met fruitige smaak.

Serveren: Gekoeld op ongeveer 10-12°C,

Algemene info wijnhuis:

In 1873 werd in het district Maipú ten zuiden van Mendoza een wijnbedrijf opgericht dat sindsdien een belangrijke rol heeft gespeeld binnen de Argentijnse wijnbouw: Flichman. De eerste wijngaarden werden door de familie Flichman aangeplant in Barrancas, een prachtig terroir met een kiezelrijke bodem die ooit een rivierbedding vormde. Hier verrees ook de nog altijd bestaande monumentale bodega. In 1983 wisselde Flichman van eigenaar en kwam het in handen van de Portugese groep Sogrape. Hoewel Flichman voortreffelijke Chardonnay produceert, ligt, zoals in heel Argentinië gebruikelijk is, ook hier de nadruk op rode wijnen. Die worden gemaakt van druiven als malbec, syrah en cabernet sauvignon. Van die drie is malbec een typisch Argentijnse specialiteit en zo'n beetje de nationale druif van het land.

Flichman brengt zijn wijnen op verschillende kwaliteitsniveaus: basiswijnen, reserwewijnen met de naam Caballero de la Cepa en terroirwijnen uit de zones Barrancas en Tupungato. Robert Parker omschreef dit bedrijf eens als "Probably Argentina's finest winery".

Dessert : Parijse hoorn: S.C. Late Harvest

Land van Herkomst Chili

Gebied Rapel Valley

Druivensoort 98% Sauvignon Blanc, 3% Gewürztraminer

Jaar 2007

Alc. 13%



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand mei 2009 (12 personen)

Bisque met oester en spinazie

*

Gemarmerde terrine van asperges en lamsfilet

*

Asperges met aardappelmousseline, Hollandaisesaus en gepocheerde grietfilet

*

Parijse hoorn met mangomousse en amareno-kersensaus

*

Koffie en Irish-creamcups

Wijnadvies: Voorgerecht : Bisque: Picpoul de Pinet

Tussengerecht: Terrine: McPherson Verdelho

Hoofdgerecht : Asperges: Finca Flichman Chardonnay

Dessert : Parijse hoorn: S.C. Late Harvest

Bisque met oester en spinazie

Ingrediënten:

2	stengels	bleekselderij
1	st	ui (klein)
1	tn	knoflook
4	el	boter
2	el	bloem
1500	ml	visbouillon
12	st	oesters
1	el	citroentijm
300	gr	verse spinazie cayennepeper zout en peper
250	ml	slagroom
12	tl	droge sherry
1	st	stokbrood

Bereiding:

Open de oesters en vang het oesternat op en zeef het. Houd de oesters apart en controleer ze op eventuele aanwezigheid van schelpschilfers.

Maak de bleekselderij, de ui, de knoflook schoon en hak zeer fijn. Laat deze groente in de boter garen op een laag vuur. Voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux 5 min garen en voeg daarna de bouillon toe.

Was de spinazie, blancheer ze kort en pureer ze met 100 ml bouillon in de blender.

Bak het stokbrood, laat afkoelen en snijd in plakjes.

Voeg aan de bouillon het gezeefde oestervocht, de citroentijm en de gepureerde spinazie toe. Zachtjes laten garen. Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout. Verwarm opnieuw en voeg de room toe en laat de bisque goed warm worden.

Serveren:

Verwarm de borden. Doe 1 tl sherry op het bord, vervolgens een oester en schenk de warme bisque erover. Serveer direct met stokbrood.

Irish-creamcups

Ingrediënten voor 24 stuks:

40	g	witte chocolade, in stukjes
28	st	bonbonvormpjes
150	g	pure blokchocolade
60	g	suiker
2	el	water
60	ml	Irish-cream-likeur

bonbonvormpjes

Bereiding:

Smelt de witte chocolade au bain-marie. Lepel de chocolade in een spuitzakje van papier en vouw deze van boven dicht. Knip de punt open en spuit 4 puntjes of een spiraal op de bodem van ieder vormpje. Op kamertemperatuur op laten stijven. Smelt de bittere chocolade au bain marie. Giet met behulp van een theelepeltje de gesmolten chocolade in de vormpjes. Gebruik een kwastje/penseel om de chocolade gelijkmatig over de bodem en wanden te verdelen zodat er geen luchtballen in de massa ontstaan. Zet ze omgekeerd op een rooster en laat ze op kamertemperatuur opstijven. Het restant van de chocolade over een stuk folie uitstrijken tot een dun laagje van 2 mm dik. Steek er, als de chocolade bijna stijf is, met een rond steekvormpje van 2 cm, 24 rondjes uit die als bodem voor de chocoladecups dienen. Doe suiker en water in een kleine pan met dikke bodem. Roer de massa, zonder dat deze gaat koken boven een laag vuur tot de suiker is opgelost. Strijk eventuele suikerkristallen met een vochtig kwastje van de binnenkant van de pan.

Breng de massa aan de kook, matig het vuur iets en laat alles 10 min. koken, zonder te roeren. Neem de pan van het vuur en laat deze afkoelen. Bestrijk de binnenkant van de chocoladecups met de afgekoelde stroop. Vul elke chocoladecup voor driekwart met de Irish-cream-likeur. Het restant chocolade van de rondjes opnieuw smelten. Lepel dit in een spuitzakje van papier en vouw deze van boven dicht. Knip de punt open. Spuit de chocolade voorzichtig langs de randen van de cups. Zet er een rondje als deksel bovenop en druk dit voorzichtig aan, zodat de likeur er niet uit kan lopen. Laat de cups hard worden en haal de folie weg.

Parijse hoorn met mangomousse en amareno-kersensaus

Ingrediënten:

Parijse hoorn

165	g	boter
200	g	poedersuiker
1 ½	zakje	vanillesuiker
6	st	eiwitten
200	g	bloem, gezeefd

Mangomousse

14	g	gelatine
500	g	mango vruchtvlies
100	g	suiker
500	ml	room

Amareno kersensap

500	ml	amareno-kersensap
1	st	sinaasappel, het sap ervan
150	gr	amareno-kersen aardappelmeel
12	st	muntkroontjes

Bereiding:

Parijse hoorn (oublie)

Verwarm een oven voor tot 150 °C. Zorg dat alle ingrediënten voor de oublies op kamertemperatuur zijn! Roer de zachte boter met een garde glad en voeg de poeder- en de vanillesuiker toe. Voeg dan één voor één de eiwitten toe. Stop met de garde zodra de massa glad is. Spatel er dan de gezeefde bloem door. Maak op een met bakpapier beklede bakplaat deeggrondjes van 12 cm Ø. Bak ze in de voorverwarmde oven in ca. 10 min mooi goudbruin af. Vorm ze, als ze nog warm zijn, met een metalen hoorn tot een oublie. Laat ze afkoelen. Maak 12 hoorntjes.

Mangomousse

Week de gelatine in ruim koud water. Pureer voor de mangomousse het mango vruchtvlies. Meng de suiker met wat puree, verhit dit en los er de uitgeknepen gelatine in op. Voeg dit bij de mangopuree. Als de massa wat gaat binden de stijfgeslagen room er met de bolle kant van een lepel door spatelen. Laat het dan verder opstijven.

Amareno-kersensaus

Vermeng voor de kersensaus het amareno-kersensap met het sinaasappelsap. Hak de amareno-kersen in stukjes en roer die door het sap. Bind het geheel zo nodig met wat aardappelmeel, aangemaakt met wat sap.

Serveren:

Doe de mango-mousse in een spuitzak en vul er, net voor het uitserveren, de oublies mee. Spuit bovenop de oublie een klein rozetje van mangomousse en steek daar een muntkroontje in. Leg ze op een gewoon bord en garneer het met de kersensaus.

Gemarmerde terrine van asperges en lamsfilet

Ingrediënten:

500	g	lamsfilet
		olijfolie
24	st	witte asperges
24	st	groene asperges
6	bl	gelatine
250	ml	room
75	ml	aspergevocht
75	ml	bouillon
75	ml	champagne
3	el	honing nootmuskaat

Bietenvinaigrette

150	ml	champagne
50	ml	champagneazijn
150	ml	maisolie
1	st	sjalotje
½	st	appel honing
50	ml	yoghurt
2	st	gepureerde rode bieten
2	st	stokbroden

Bereiding:

Lamsfilet

Peper en zout de lamsfilet en bak aan twee kanten bruin. Laat garen in de oven van 180 °C tot een kerntemperatuur van 55 °C is bereikt. Laat afkoelen en snijd daarna op de snijmachine in dunne plakken.

Witte en groene aspergemousse

Schil de witte asperges met een dunschiller. Snijd aan de bovenkant een stuk van ± 8 cm en houd deze aspergepunten apart. Trek kort een bouillon van de schillen. Kook eerst de onderste stukken en daarna de aspergepunten daarin gaar. Bewaar het kookvocht. Pureer de gekookte stengels in de keukenmachine.

Blancheer de groene asperges. Snijd aan de bovenkant een stuk van ± 8 cm en houd deze aspergepunten apart. Pureer de onderste helft in de keukenmachine.

Week gelatine in koud water, verwarm het aspergevocht, bouillon, champagne en honing, los hierin de gelatine op en verdeel over de twee purees. Voeg, zodra hangend, aan beide helften lobbige room toe en breng op smaak met een weinig nootmuskaat. Bekleed een terrinevorm met plasticfolie, leg onderin plakjes lamsvlees, gevolgd door een laagje witte aspergemousse en strijk glad. Beleg met geblancheerde groene asperges en een nieuw laagje lamsvlees. Herhaal nu hetzelfde met de groene mousse en de witte asperges. Ga verder tot de terrine gevuld is en laat zo lang mogelijk opstijven in de koeling

Bietenvinaigrette

Snijd de appel en het sjalotje zeer fijn. Meng alle ingrediënten met de bieten voor de vinaigrette.

Serveren:

Snijd de terrine in 12 plakken. Maak een kleine spiegel van de vinaigrette op het bord. Serveer de terrine met de bietenvinaigrette en wat schijfjes stokbrood.

Asperges met aardappelmousseline, Hollandaisesaus en gepocheerde grietfilet

Ingrediënten:

36 st witte asperges AA
laurier
foelie
sjalot

Aardappelmousseline

1000 gr aardappelen
2 st eidooier
50 ml room
150 gr roomboter
melk
2 mespunt nootmuskaat

Grietfilet

1200 gr grietfilet (12 filets)
Noilly Prat
1 st sjalot

Hollandaisesaus

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

Bereiding:

Aardappelmousseline

Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water. Maak de gegaarde aardappels fijn met een pureeknijper. Zet op een laag vuur. De eidooiers en boter er met een houten lepel krachtig doorheen roeren. De puree moet warm genoeg zijn om de eidooiers te binden. Voeg room toe en eventueel wat melk tot het een mooie romige consistentie heeft.

Asperges

Schil de asperges. Trek van de schillen in een half uur een bouillon. Verwijder de schillen. Voeg een blaadje foelie en wat zout toe en kook de asperges beetgaar.

In een ruime pan boter en gesnipperde sjalot op de bodem doen en hierop de asperges verdelen, peperen en iets nazouten en met een scheut water wegzetten.

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.

Griet

Grietfilet zouten, in een beboterde pan leggen met gesnipperd sjalot en met een scheut Noilly Prat. De filet op een laag vuur pocheren.

Serveren:

De puree licht verwarmen, in de spuitzak doen, op een bakplaat torentjes maken en onder de grill verder verwarmen. De saus en de asperges verwarmen.

In de receptuur wordt ervan uit gegaan om de asperges opnieuw te verwarmen. Mooier is natuurlijk om de asperges en de griet direct te serveren.

Per bord een paar torentjes aardappelmousseline, 3 asperges met Hollandaisesaus en een mooi stuk grietfilet!