

Vagnoni Vernaccia di San Gimignano

Herkomst: Italië – Toscane
Druivensoort: 100% Vernaccia di San Gimignano
Karakter: Aromatische (typisch voor Vernaccia), fijn en scherp. Droog en harmonieus met een lange en een beetje bittere nasmaak
Serveren: Gedronken als aperitief, met gerookte vis en vis gerechten, soepen, wit vlees en groenten.

Chiaretto del Garda, Classico D.O.C.

Herkomst: Italië - Lugana di Sirmione, de smalle produktiezone aan de zuidkant van het Gardameer, op de grens van de gewesten Veneto en Lombardia.
Druivensoort: Een interessante mix van lokale maar vooral nobele klassieke rassen t.w. Gropello, Marzemino, Sangiovese en Barbera.
Karakter: De rond het Lago di Garda beroemde Lugana van Cà dei Frati, wordt tot de top van de Lugana wijnen gerekend. Dat geldt ook voor deze zeer fraaie en elegante Rosé. Het fruit is zacht en rijp aanwezig, zachte zuren verfrissen de smaak, de structuur stevig maar niet te zwaar, eerder elegant en in zijn totaliteit zeer verfijnd.
Serveren: Frutti di mare e lago, frituurde visjes, schaaldieren, zoet en zoutwatervis, salades, olijven, artisjokken, gegrilde groenten met olijfolie, fijne zoals salami, parmaham meloen, wit vlees, kip, licht gevogelt etc.

Papale Primitivo di Madurian D.O.C.

Herkomst: Italië - Puglia, Leporano, Taranto.
Druivensoort: 100% Primitivo.
Karakter: De klassieker van het zuiden. De kwalitatieve aanpak heeft deze Primitivo tot grote hoogte doen stijgen, zoals de PAPALE overtuigend laat zien.
Heerlijk temperamentvol en expressief in een royale mix van gestoofd donkerrood fruit, pruim, kers, bes, verder proeft U specerijen, leer en tabak, dit alles in een krachtige brede afdronk, met fluwelen tannines in de afronding.
Serveren: De krachtige en kruidige boerenkeuken, gerijpte kazen, gevogelte, groot wild, gegrild vlees, saucijsjes, knoflook, truffel, etc...

Vino Zibibbo Sicilia IGT

Herkomst: Italië - Sicilië
Druivensoort: zibibbo = moscato di Alessandria
Karakter: Muskaatwijn, helder goudgeel, zoet, aromatisch met accenten van vanille, gekonfijt fruit en dadels. Frisse afdronk. Drie maanden houtrijping en twee maanden narijping op fles.
Serveren: Gekoeld ook mooi als aperitief, heerlijk als dessertwijn, in het bijzonder met ijs (cassata).



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juni 2010 (12 personen)

Klassiek Italiaans menu

*

Filetto do orato con squame di patate su salsa verde al dragoncelle
(Dorade met schubben van aardappel en een dragonsaus)

*

Saltimbocca (kalfsvleesrolletjes) met focaccia con olivo leccino

*

Coniglio Alla Ragusa
(Konijn op de wijze van Ragusa met gnocchi en pompoensaus)

*

Strudel van peren

Wijn:	Filetto	Vagnoni Vernaccia di San Gimignano
	Saltimbocca	Chiaretto del Garda, Classico
	Coniglio	Papale Primitivo di Madurian
	Strudel	Vino Zibibbo Sicilia IGT

Filetto do orato con squame di patate su salsa verde al dragoncelle
Dorade met schubben van aardappel en een dragonsalsa

Ingrediënten:

Dorade

6	st	dorades filets van ca 100 g, (halve per persoon)
		boter
10 à 12	st	middelgrote aardappels
200	g	geklaarde boter
		zout

Salsa

1	bosje	dragon
2	el	pijnboompitten
		olijfolie extra vergine
1	teentje	knoflook
2		tomaten

Bereiding:

Dorade

Verwijder het vel en verwijder de graadjes, Snijd de filet in de lengte door. Besmeer de velkant met boter.

Snijd de aardappels in zeer dunne, zo rond mogelijke plakjes (gebruik de mandoline). Plak de schijfjes op de velkant van de vis schubsgewijs. Besmeer de schubben met de geklaarde boter. Bak vervolgens in een anti aanbak koekenpan alleen de zijde met schubben bedekte vis goudbruin (krokant). Haal ze voorzichtig met een paletmes uit de koekenpan en leg de vis met de rauwe kante op een bakplaat met bakpapier in een hete oven (180 °C) controleer of de vis gaar is, let op niet te droog! ca 5 min.

Salsa

Doe dragon, knoflook en pijnboompitten en olie in een foodprocessor en maal fijn. Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes en snijd het in blokjes. Haal de salsa uit de keukenmachine en voeg daarna de tomaat concasse toe.

Serveren:

Verdeel de saus over de borden en leg de filets uit de oven direct op de salsa en serveer direct uit.

Strudel van peren

Ingrediënten

300	g	bloem
25	g	reuzel
60	g	boter
3	st	ei

Vulling

1000	g	handperen
1	st	citroen
6	sneetjes	casinobrood
70	g	boter
60	g	suiker
100	g	ongepelde amandelen
100	g	walnoten
		melk
		zout

Saus

400	g	bittere sinaasappeljam
120	ml	slagroom
60	ml	grand marnier

Bereiding:

Doe de bloem in een kom en meng er de reuzel en 60 g boter doorheen. Voeg de eieren, een snufje zout en 1½ el water toe. Kneed het op een met bloem bestoven werkblad tot een deeg. Het zal eerst plakkerig zijn maar na een paar minuten stevig en snel kneden wordt het elastisch en homogeen.

Maak er een bal van en zet deze 25 min onder een omgekeerde warme pan.

Vulling

Schil de peren en verwijder de klokhuizen en snijd ze in dunne plakjes. Doe ze in een grote kom en voeg er het sap van 1 citroen en de schil van een halve citroen aan toe.

Verwijder de korst van het casinobrood, snijd het fijn en voeg toe met 70 g gesmolten boter en de suiker. Meng het goed door elkaar (vulling).

Hak de amandelen en de walnoten grof.

Rol het deeg heel dun uit op een met bloem bestoven oud laken en rek het uit met de rug van de handen (handen onder het deeg).

Leg de vulling en de grof gehakte noten en amandelen op het deeg. Vouw de zijken van het deeg een stukje dubbel en rol de strudel met behulp van de theedoek op. Leg het op een met bakpapier beklede bakplaat, kwast het in met melk en zet 40 a 45 min in de oven op 180 °C.

Saus

Doe de jam, een half glas water, de slagroom en de grand marnier in een pannetje en breng aan de kook. Zet vuur uit en laat 3 min staan.

Serveren:

Serveer de strudel in plakjes en garneer met de sinaasappelsaus.

Saltimbocca (kalfsvleesrolletjes) met focaccia con olivo leccino

Ingrediënten:

Saltimbocca

450	g	Taleggio(kaas), in 12 plakken
120	ml	olijfolie extra vergine
10	ml	witte wijn
24	plakken	Parmaham
12	blaadjes	salie
12	plakken	kalfsvlees, haas of spierstuk, in plakken van ca 100 g
		peper/zout
12	st	cocktailprikkers

Focaccia con olivo leccino

400	ml	lauwwarm water
400	g	zwarte olijven, zonder pit
100	ml	lauwwarme melk
100	ml	olijfolie extra vergine
25	g	verse gist
1000	g	bloem "00"
1	tl	zout
1	tl	suiker

Bereiding:

Saltimbocca

Leg het kalfsvlees tussen twee stukken plasticfolie en sla het plat. Bestrooi met zout en peper. Leg op elke plak kalfsvlees een plak parmaham en een plak kaas en een blaadje salie. Rol het geheel stevig op, wikkel er nog een plak parmaham omheen en zet vast met een cocktailprikker. Verwarm de oven voor op 100 °C. Verwarm 3 tot 4 el olijfolie in een braadpan en braad de kalfsvleesrolletjes hierin 2 tot 3 min aan alle kanten aan. Leg de rolletjes in een ovenschaal. Laat de kalfsvleesrolletjes 8 tot 10 min in de oven garen.

Focaccia con olivo leccino

Week de gist met een beetje lauwwarm water. Zeef de bloem met het zout en de suiker in een bergje op het werkblad. Maak een kuil in het midden en duw de bloem een beetje opzij, zodat er een lege plek in het midden ontstaat. Giet hier voorzichtig het water en melk en gist in. Roer alles met je vingers voorzichtig door elkaar. Voeg dan beetje bij beetje de bloem toe. Kneed alles tot een soepel deeg. Doe het deeg in een kom, dek de kom af met plastic folie en laat het deeg in een oven van 60-70 °C in ca 30 min rijzen. Verdeel het deeg over de bodem van een bakplaat, dek weer af en laat nog een keer ca 20-30 min in de 60-70 °C oven rijzen. Haal focaccia uit de oven als hij voldoende gerezen is.

Verwarm ondertussen een oven voor op 220 °C. Druk de olijven tot de helft in het gerezen deeg, in mooie gelijke rijen. Bestrooi rijkelijk met olijfolie. Bak het brood af tot het mooi goudbruin gekleurd is in ca 15 tot 20 min.

Serveren:

Snijdt de focaccia in vierkante stukken en plaats samen met de kalfsvleesrolletjes op een paar borden en plaats deze op de tafel zodat iedereen zelf wat kan pakken.

Coniglio Alla Ragusa

(Konijn op de wijze van Ragusa =plaats op Sicilië) met gnocchi en pompoensaus

Ingrediënten:

Konijn

2	st	konijnen van ca 1500 g per stuk + lever
600	g	gepelde tomaten uit blik, inclusief vocht
80	g	bleekselderij
100	g	wortel
2	st	uien
4	tn	knoflook
1	bosje	salie
1	bosje	peterselie
2	takjes	rozemarijn
8	blaadjes	munt
8	blaadjes	basilicum
300	ml	groentebouillon
2	glazen	rode wijn
		olijfolie extra vergine
		zout, zwarte peper

Pompoensaus

600	g	geschilde pompoen
300	ml	groentebouillon

Gnocchi

300	g	bloem
200	ml	melk
200	ml	water
100	g	boter
6	st	eieren
40	g	geraspte parmezaan
		nootmuskaat
		paprikapoeder
		zout en peper

Bereiding:

Konijn

Snijd de konijnen in kleine stukken van gelijke grote en doe ze samen met de gehakte lever en 5 el olie in een ovenschaal. Roer door elkaar en zet het voor de helft onder kokend water. Plaats 40 min in de oven van 200 °C en draai na ca 25 min het vlees om.

Hak ondertussen alle groenten en kruiden in de keukenmachine fijn. Doe over in een schaal en voeg de fijngesneden tomaten met vocht toe en ca 300 ml hete groentebouillon + 2 glazen rode wijn.

Schenk alles over de stukken konijn en zet de oven op 170 °C. Laat nog 30 min in de oven. Af en toe omkeren, breng als laatste op smaak met peper en zout let op dat het niet te droog wordt.

Pompoensaus

Snijd de pompoen in stukjes en stoom ze 20 min in de stoomoven.

Pureer de pompoen met de groentebouillon en breng indien nodig op smaak.

Gnocchi

Breng de melk met het water, de boter en een snufje zout aan de kook.

Strooi er de bloem in en roer los op tot het mengsel van de wand loskomt.

Haal de pan van het vuur, spreid het mengsel op een werkvlak en laat het afkoelen.

Doe het afgekoelde mengsel in een kom en meng er met een mixer de 6 eieren, 40 g

parmezaan, wat nootmuskaat en een snufje paprikapoeder en wat zout en peper doorheen.

Schep het mengsel in een spuitzak met een glad mondstuk van 2 cm doorsnee en maak de

gnocchi door stukjes van het mengsel in een pan met kokend water te laten vallen.

Haal ze na 1 min vanaf het moment dat ze boven komen drijven uit de pan en doe ze in een

kom met koud water.

Tot slot:

Doe de pompoensaus over in een ovenschaal en voeg de uitgelekte gnocchi toe. Bestrooi met parmezaan en zet ze in de oven op 220 °C tot er een goudbruin korstje ontstaat. (ca 10 min)

Serveren:

Leg een stukje konijn op een voorverwarmd bord en schep daar een beetje gnocchi met pompoensaus naast.