

Viura, Don Jacobo blanco, Bodegas Corral, Rioja, Spanje.

Na ontvangst van de zorgvuldig geselecteerde druiven en een korte inweking, wordt de most op gecontroleerde temperatuur vergist.

Een bleeklichte kleur. In de geur fris, fruitig en vineus. De smaak is aangenaam licht en in goed evenwicht, de Viura druif is duidelijk herkenbaar.

Sauvignon Blanc, Santa Carolina, Rapel Valley, Chili.

The grapes for our Reserva Sauvignon Blanc 2007 come from the extensive Rapel Valley where the outstanding Los Lingues Vineyard can be found. This vineyard is more than 600 metres above sea-level and is strongly influenced by breezes from the Pacific Ocean and by its proximity to the Andes Mountains. Both these natural elements create a climate with moderate daytime and cool nighttime temperatures. In addition to the thermic amplitude which encourages a slow and complete ripening, there are also strong winds which ventilate the vineyard and increase the oscillation of the temperature which has an average of 14°C, reaching 32°C in January. Good care of the vineyard is taken as much by pruning as by limiting the number of bunches and the foliage which allow greater sun exposure for the fruit and more airflow. In the same vein, the harvest is carefully planned and done by hand at times when there is no risk of high temperatures. All this results in a fresh, well-balanced and expressive wine, bursting with fruit flavours and good acidity. During the production of this wine, temperature control within the stainless steel tanks during fermentation is essential and ensures a fresh aromatic wine with good acidity. Careful maceration prior to fermentation helps to capture the fruity and floral aromas of the variety. The wine is bottled young to preserve all these characteristics.

Gaba do Xil Mencia, Telmo Rodriguez, Valdeorras, Galicië, Spanje.

Kenmerkend voor Telmo Rodriguez is dat hij kiest voor inheemse druivenrassen, die ook op een inheemse manier worden gesnoeid. Dat betekent dat hij alleen werkt met 'bush-vines' ofwel wijnstokken die niet langs draden worden geleid maar als zelfstandige struik groeien. De struiken staan ook verder van elkaar af dan bij draadgeleiding. Dit heeft in het warme Spanje twee voordelen: iedere struik vindt voldoende vocht, ook in droge jaargangen en de trossen hangen in de schaduw van de eigen bladeren, zodat ze minder 'gestoofd' worden. Telmo werkt graag met oude stokken, zodat de wortels diep zitten om vocht te vinden. Het komt ook de kwaliteit van de druiven ten goede. Oude stokken geven namelijk een lagere opbrengst, maar wel van hoge kwaliteit en complexiteit.

Een traditionele rode vinificatie met een gemiddeld lange inweking van de druiven. De laging van de wijn heeft plaatsgevonden op roestvrij stalen tanks.

Verfijnde aroma's van fruit en florale tonen, viooltjes en mineralen. Geen hout, waardoor in de mond aangenaam licht en gemarkeerd door fruittonen, frisheid en een lange afdronk zonder alcoholische vermoeiing. Deze wijn, beïnvloed door het Atlantische klimaat, is origineel en tegelijk een duidelijk weerspiegeling van het gebied Valdeorras.

Calvados.

Normandië ligt in het noordwesten van Frankrijk en is een van de weinige Franse gebieden die het zonder wijn moeten stellen. Het klimaat is er te koel voor de teelt van druiven. Andere fruitsoorten, zoals appels en peren, gedijen er des te beter. Dankzij het relatief koele



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2008 (12 personen)

**Koude soep van Hollandse nieuwe haring
met zalm, rode bietjes en witlof**

*

**St.-Jacobsmosselen doorboord met vanille
op gekarameliseerde witlof met een jus van wortel en gember**

*

**Gevulde rollade van lamsschouder
met een quenelle van aubergine en broccolipuree**

*

Appelgelei met Calvados

Wijn:

Koude soep van haring en zalm	:Don Jacobo, Viura
St-Jacobsmosselen	:Santa Carolina, Sauvignon Blanc
Rollade van lamsschouder	:Telmo Rodriguez, Mencia
Appelgelei met Calvados	:Calvados

Koude soep van Hollandse nieuwe haring met zalm, rode bietjes en witlof

Ingrediënten:

Soep:

300	g	verse zalm (met huid)
4	st	Hollandse nieuwe haringen
2	st	Granny Smith appel
2	st	gekookte rode biet
2	st	gehakt sjalotje
8	blaadjes	witlof
60	st	bieslooksprietten
150	ml	mayonaise (zelf gemaakt)
60	ml	visfond
20	g	mosterd
120	g	zure room
1	el	zwarte peperkorrels
1	el	korianderkorrels
1	el	suiker
2	el	dille
		citroensap
		zeezout

Mayonaise:

1	st	eidooier
1	tl	mosterd
		beetje zout
200	ml	olijfolie

Bereiding.

Soep

Hak de dille fijn, kneus de peper en de korianderkorrels.

Meng deze met de dille, zeezout en suiker.

Prik gaten in de huid van de zalm

Wrijf de kruiden over de zalm, en zet koel weg met iets zwaars erop.

Maak de haring schoon en snijd in stukjes van 1 ½ cm en zet deze ook koel weg.

Maak de mayonaise volgens recept.

Meng de mayonaise met de visfond, mosterd en zure room tot een soepje en zet dit koel weg.

Schil de appel, snijd er blokjes van 5 mm van en besprenkel ze met wat citroensap om verkleuren tegen te gaan.

Hak de sjalotjes fijn.

Schil de rode biet en snijd deze in blokjes van 1 cm

Snijd de blaadjes witlof in reepjes.

Snijd de bieslook op 6 cm lengte

Appelgelei met Calvados

Ingrediënten:

Gelei

1	st	appels Granny Smith
3	st	citroenen of flesje citroensap
1200	ml	appelsap
2	st	kaneelstokjes
9	blaadjes	gelatine
12	st	muntblaadjes

Sorbet

1500	ml	appelsap
150	g	suiker

Sabayon

9	st	eidooiers
250	g	suiker
100	ml	appelsap
150	ml	Calvados
		fijne suiker.

Bereiding:

Appelgelei

Zet 12 diepe borden in de diepvries.

Schil de appels en snij ze in kleine blokjes. (bestrooi met citroensap om verkleuren te voorkomen.)

Week de gelatine in koud water.

Breng de appelsap met kaneel aan de kook. Doe de stukjes appel en de gelatine in de warme appelsap en laat het mengsel 30 min. afkoelen.

Giet het mengsel uit op de borden uit de diepvries en zet ze in de koelkast om de gelatine te laten stollen.

Sorbet :

Giet de appelsap en suiker in de ijsmachine en maak er sorbetijs van.

Sabayon :

Verwarm, au bain marie, al roerend de eidooiers met suiker tot een stevige massa ontstaat. Doe er de appelsap bij en laat dit al kloppend afkoelen. Giet er op het laatste moment de calvados bij en klop deze door de sabayon.

Serveren :

Schep op elk bord met de appelgelei de sabayon en strooi er wat suiker over.

Kleur de suiker met de brander en schep dan een bolletje sorbetijs in het midden van het bord. Doe een blaadje munt voor de garnering erbij.

Snipper de sjalotten en knoflook en bak deze in een beetje olijfolie glazig.
Voeg de broccoliroosjes erbij en bak deze even mee.
Doe de bouillon en de room erbij. Laat het vocht inkoken tot het dik wordt.
Pureer nu de broccoli met een staafmixer. Eventueel op smaak brengen met wat zout en peper.

Serveren:

Snij de rollade in plakken.
Maak een quenelle van de aubergine en broccoli en leg het lam ernaast,
Zeef de saus en giet over de lam.



Voorgerecht (coquilles)



Nagerecht

Mayonaise

Klop de eidooier, mosterd en zout tot een gladde massa.
Druppel er al kloppend de olijfolie door tot een mooie gladde saus ontstaat.
Alle ingrediënten voor de mayonaise moeten op kamertemperatuur zijn om schiften te voorkomen.
Het restant van de mayonaise kan worden gebruikt voor de coquilles van het tweede gerecht

Serveren:

Verwijder de marinade van de zalm en fileer de zalm (verwijder de huid) en snijd deze in stukjes van 1 ½ cm.
Verdeel de koude soep over diepe borden.
Strooi hierover de gehakte sjalot en verdeel de zalm, haring, appel en rode biet over de borden. Leg hierop de witlof reepjes en bieslooksprietten

St.-Jacobsmosselen doorboord met vanille op gekarameliseerde witlof met een jus van wortel en gember

Ingrediënten:

24	st	St Jacobsmossel (in schelp)	Let op erg duur !!!!!
4	st	vanillestokjes (in 3 stukjes snijden)	
1	stuk	gemberwortel van 4cm	
200	ml	wortelsap of sap van 4 winterwortels	
8	stronkjes	witlof	
		ijskoude boter	
		poedersuiker	
		zout, peper	
		Iets citroensap	
125	ml	visfond	
125	ml	mayonaise (lenen bij de haringsoep)	

Bereiding:

Koop de St.-Jacobsmosselen in de schelp en maak ze schoon. (voegt niets toe)

Snijd de vanillestokjes in de lengte door en steek ze door de mosselen.

Snijd de gemberwortel in plakjes.

Zet het wortelsap op met de gemberwortel.

Kook het sap in tot de helft en laat het op een laag vuur nog 15 min. trekken zeef het dan.

Maak de witlof schoon, gebruik alleen de hele blaadjes die binnen in zitten. Verwarm een koekenpan en bak de witlof in 10 sec in klein beetje boter.

Bestrooi met iets poedersuiker, zout en peper.

Blus af met het citroensap.

Verwarm een tefal koekenpan, neem wat olijfolie en boter en bak hierin de st. Jacobsmossel om en om 2 min.

Niet te heet laten worden anders verbrandt de vanille.

Breng op smaak met zout en peper.

Klop de mayonaise en de mayonaise en de visfond tot een gladde saus.

Klop een paar klontjes koude boter door het wortelgember sap

Serveren:

Leg een paar blaadjes witlof op het bord.

Leg daarop de Jacobsmosselen

Giet er een beetje wortelsaus en mayonaise naast.

Gevulde rollade van lamsschouder met een quenelle van aubergine en broccolipuree

Ingrediënten:

2	st	uitgebeende lamsschouder van 1200 gram	
2	takjes	rozemarijn geritst en gehakt	
3	st	laurierblaadjes	
5	st	gedroogde tomaatjes op olie, in reepjes	
2	st	ansjovisjes, tot puree gehakt	
150	g	romige geitenkaas	
2	st	aubergines	
1	el	olijfolie	
50	g	boter	
3	el	olijfolie	
1	glas	witte wijn	
4	stronken	broccoli	
4	teentjes	knoflook	
4	st	sjalotjes	
40	ml	bouillon	
200	ml	koksroom	

Bereiding:

Lamsschouder

Leg de lamsschouder plat op een snijplank.

Snijd een dik gedeelte eventueel iets in en klap het om zodat een gelijkmatige plak ontstaat.

Doe de rozemarijn, de laurier de tomaatjes en de ansjovisjes in een kom en meng goed.

Verdeel dit mengsel over de rollade. Verkrumel de geitenkaas en leg dit op het midden van de rollade.

Rol de plak nu gelijkmatig op en bind hem op met keukentouw.

Zet de oven nu op 175°C.

Bestrooi de lamsrollade met peper en zout.

Braad hem rondom aan in de boter en de olie en doe hem in een ovenschaal.

Zet ongeveer 40 min in de oven, kerntemperatuur 55°C, bedruip af en toe.

Neem de rollade uit de schaal en laat, ingepakt in aluminiumfolie, even rusten.

Blus de schaal af met een 2 glazen witte wijn en roer de aanbaksels los.

Leg de rollade nog even terug in de ovenschaal.

Aubergines

Verwarm de oven voor op 200°C.

Doe de aubergines in een schaal.

Doe de olijfolie er over en zet 40 min in de oven.

Snijd de aubergines doormidden en schep het vruchtvlees eruit.

Hak dit fijn en breng op smaak.

Broccolipuree

Snij de roosjes van de broccolistronken en blancheer deze 4 min