

Carl Ehrhard Riesling Kabinett Feinherb

Duitsland – Rheinhessen, Druivensoort: Riesling.

Karakter: Karakteristieke Riesling met een zeer uitdagend aroma van tropisch fruit. Een elegante wijn met een goede structuur die een breed publiek zal aanspreken.

Serveren: Serveer deze wijn gekoeld op ongeveer 8°C bij zomerse gerechten, salades, schaal en schelpdieren en bij gerechten uit de Oosterse keuken.

Algemene info wijnhuis:

Weingut Carl Ehrhard beschikt over 8,5 hectare wijngaard in de Rüdeshheimer Lagen: Berg Rottland, Berg Roseneck Bischofsberg en Kirchenpfad.

Viñas del Vero Gewürztraminer Colección, Somontano

Spanje - Somontano – Noord. Druivensoort: Gewürztraminer.

Karakter: 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.

Serveren: Bij voorgerechten van ham en meloen, paté of als aperitief. Bijzonder geschikt als begeleider van de Oosterse keuken. Serveertemperatuur: 9 graden.

Algemene info wijnhuis:

Deze wijn werd al eens verkozen tot beste witte wijn van Spanje.

Viñas Las Percides

Argentinië Mendoza, Lujan de Cuyo

Druivensoort : Malbec

Red Gum's nieuwste aanwinst komt uit Argentinië. Dit spannende wijnland produceert stevige, karaktervolle rode wijnen van o.a de Malbec druif en daarnaast ook van Cabernet Sauvignon, Merlot en de witte druif Chardonnay.

De wijn is gemaakt van 100% Malbec druiven en voorzien van een behoorlijk diepe paarsrode kleur. Krachtige neus met puur en primair donker fruit. Lekker sappig in de mond, mooie balans door frisse zuren. Complexe smaaksensaties van cassis, kersen en pruimen, dit alles verpakt in een delicate houttoets.

Mooie rijpe tannines, smaakvol en heel toegankelijk.

Fresita

Een heerlijke frisse tinteling op de tong, dat is Fresita

Deze heerlijk zoete mousserende wijn met aardbeien is een dorstlesser bij hoge temperaturen. Fresita is vooral geschikt als aperitief of als feestdrankje, een combinatie van een Chileense mousserende witte wijn met de smaak van vers geplukte aardbeien.

Het verfrissende product komt van Viña Manquehue, een Chileense wijngaard die stamt uit 1927. Hier aan de voet van het Andes gebergte maakt men een zalige mousserende witte wijn (gemaakt van de druiven Chardonnay en Sauvignon) samen met vers geplukte aardbeien uit Patagonië.



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand juli 2009 (12 personen)

*

Flan van groene asperges met gefrituurde oesters, gepocheerd ei, aspergeroom en tomatenkaviaar

*

Snoekbaars met kerriekruim, gele watermeloen, zoetzure komkommer en kokossaus

*

Op lage temperatuur gegaarde kalfsribeye met parmezaankruim, gebakken gamba, koriander-knoflookolie en kalfsjus

*

Millefeuille van aardbei met crème Anglaise

Wijn: Flan : Carl Ehrhard Riesling Kabinett Feinherb

Snoekbaars : Viñas del Vero Gewürztraminer

Kalfsribeye : Viñas Las Percides

Millefeuille : Fresita

Flan van groene asperges met gefrituurde oesters en gepocheerd ei, aspergeroom en tomatenkaviaar

Ingrediënten:

Flan

60	st	dunne groene asperges
3	st	eieren
9	st	eierdooiers, houd de eiwitten apart
750	ml	room
36	st	oesters creuses broodkruim van witbrood zonnebloem olie
12	st	kleine eitjes om te pocheren scheutje azijn, zout

Tomatenkaviaar

2	g	algin
2 ½	g	calcic injectiespuit (zonder naald)
250	g	tomatensap
500	ml	water

Bereiding:

Flan

Kook de asperges kort in water met zout, snijd ze in drieën, kopje, middenstuk en uiteinde. Houd de kopjes apart. Snijd de middenstukken in plakjes. Pureer de uiteinden en zeef ze. Weeg 400 g van de gepureerde asperges af en meng er de 9 eierdooiers, de 3 hele eieren en 225 ml room door. Beboter 12 vormpjes van ca 4½ cm doorsnee. Verdeel de massa over de vormpjes, dek die af met aluminium folie en pocheer ze ca 30-40 min au bain-marie in een oven van 140 °C. Breek de 12 eitjes voorzichtig open en pocheer ze 4 min in water met azijn. Leg ze daarna in warm water. Steek de oesters open, verwijder de baard en dep de oesters droog. Haal ze luchtig door de bloem, vervolgens door het eiwit en paneer ze tenslotte met het broodkruim. Frituur de oesters heel kort in zonnebloem olie van 180 °C. Meng de resterende aspergepuree met de resterende room en klop de aspergeroom schuimig met een staafmixer.

Tomatenkaviaar

Meng de algin met 1/3 tomatensap. Mix 1 minuut met de staafmixer, laat even rusten en mix dan nog eens 30 sec. Meng het overige sap erdoor en zet weg. N.B .gebruik voor het wegen van kleine hoeveelheden het precisieweegschaaltje. Los kort voor het uitserveren de calcic op in het water. Gebruik een tweede bekken met zeef. Druppel (druppel voor druppel) met behulp van een injectiespuit het sap in het calcicbad, zodat er "kaviaar" ontstaat - zorg dat de balletjes uit elkaar blijven. Laat 1 min rusten, en giet dan de massa in de zeef van het tweede bekken. Spoel daarna af met koud water. De kaviaar wordt als laatste op het gepocheerde ei geplaatst. De kaviaar "gaart" langzaam door en daarom is goede timing van belang!

Serveren:

Plaats de flan in het midden van een voorverwarmd bord, leg een gepocheerd ei op de flan. Verdeel de aspergeplakjes in 3 porties rondom de flan en leg op elke portie een oester. Garneer met de 5 aspergekopjes en schep ten slotte de aspergeroom rond de aspergeflan. Tot slot de tomatenkaviaar op het ei plaatsen en direct serveren.

Crème Anglaise

Klop de eidooier met 1 el Fraise des Bois in een kom. Breng de room met de suiker en het gespleten en uitgeschraapte vanillestokje in een steelpan al roerend tegen de kook aan (ca 75°C.). Haal de room van het vuur en verwijder het vanillestokje. Giet wat van de room bij het eidooiermengsel en roer goed door en giet het dan terug. Roer nogmaals goed door en laat afkoelen.

Aardbeien coulis

Pureer 500 g aardbeien met het citroensap en de suiker in de keukenmachine. Breng op smaak met Fraise des Bois en eventueel vers gemalen zwarte peper.

Serveren:

Vul een spuitzak met de crème pâtissière en spuit op het midden van het bord een toefje. Leg hierop een afgekoelde reep bladerdeeg. Druk licht aan, zodat hij niet verschuift. Bespuit de reep bladerdeeg ruim met de crème pâtissière. Beleg de crème met aardbeien (gehalveerd). Spuit op de aardbeien een streepje crème en leg daarop de tweede reep bladerdeeg. Bespuit de tweede reep bladerdeeg met crème pâtissière en beleg weer met de gehalveerde aardbeien. Trek weer een streep crème. Bestrooi de derde reep met de rietsuiker en bruneer deze met de brander. Dek hiermee de tweede plak af. Schep er tot slot wat aardbeien coulis en crème anglaise omheen.

Millefeuille van aardbei met crème Anglaise

Ingrediënten:

Millefeuille

5 plakken bladerdeeg
poedersuiker

Crème pâtissière

120 g eidooier
170 g poedersuiker
80 g bloem
1 st vanillestokje
500 ml volle melk
200 ml slagroom

Crème Anglaise

250 ml slagroom
60 g eidooier
Fraise des Bois (likeur)
50 g poedersuiker
1 st vanillestokje

Aardbeien coulis

1500 g kleine aardbeien
1 st citroen, sap
150 g suiker
Fraise des Bois (likeur)
zwarte peper uit de molen

150 g gele rietsuiker voor bruneren

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 °C. Maak wat extra repen bladerdeeg. Bestuif de werkplek met bloem. Rol de plakken bladerdeeg uit met de pastamachine. Doe dit in 4 slagen. Van stand 1 naar stand 7. Snijd iedere plak in repen van 7 bij 12 cm. Leg de repen op een met bakpapier bedekte bakplaat, bestrooi ze met poedersuiker (zeef) en bak ze 15 tot 20 min. in de oven, tot ze mooi glanzend en goudbruin zijn. Laat afkoelen.

Crème pâtissière

Klop eidooier met de suiker tot een dik romig mengsel. Zeef de bloem erboven en roer glad. Breng de melk met het gespleten en uitgeschraapte vanillestokje in een steelpan aan de kook. Laat even trekken. Haal de melk van het vuur en verwijder het vanillestokje. Giet wat van de kokende melk bij het eidooiermengsel en roer goed door en giet het dan terug bij de melk. Laat het goed doorkoken om de bloem te binden. Constant stevig roeren om aanbakken te voorkomen. Giet in een kom en laat afkoelen. Klop de slagroom lobbij resp. stijf, afhankelijk van de dikte van de crème en meng deze met de crème.

Snoekbaars met kerriekruim, gele watermeloen, zoetzure komkommer en kokossaus

Ingrediënten:

Watermeloen en zoetzure komkommer

1 ½ st komkommer
600 ml azijn
180 g suiker
9 st steranijs
3 st laurierbladeren
1 ½ st gele watermeloen

Kokossaus

200 ml room
450 ml kippenfond
3 takjes tijm
25 g kokospasta
300 ml kokosmelk
100 g koude boter

Snoekbaars

300 g broodkruim
250 ml geklaarde boter
kerrie
12 st snoekbaarsfilets van ca 100 g
bloem
olijfolie
ijswater

Bereiding:

Watermeloen en zoetzure komkommer

Schil de komkommer en snijd er blokjes van zonder de zaadkern te gebruiken. Verwarm de azijn en los de suiker hierin op. Voeg de steranijs en gebroken laurierbladeren toe en laat het 30 min op een laag vuur trekken. Laat het afkoelen en voeg de komkommer toe. Laat het geheel marinieren. Schil de meloen en snijd er kleine blokjes van.

Kokossaus

Laat de room tot de helft inkoken. Doe de kippenfond in een pan, voeg de tijm toe en laat dit ook inkoken tot de helft. Zeef de kippenbouillon en voeg de room, kokospasta en kokosmelk toe. Laat de saus nog 5 min doorkoken en roer van het vuur af de koude in blokjes gesneden boter erdoor.

Snoekbaars

Kleur het broodkruim in de geklaarde boter lichtbruin. Koel de pan snel af in ijswater en voeg de kerrie naar smaak toe. Bestrooi de snoekbaarsfilets met peper en zout en haal ze door de bloem. Bak ze goudbruin in de olijfolie. Schep er als de filets gaar zijn de kerriekruim erover.

Serveren:

Schep de komkommerblokjes uit de marinade en laat ze uitlekken. Verwarm de meloen en komkommerblokjes en verdeel ze over de borden. Leg de snoekbaarsfilets op de blokjes. Schuim de kokossaus op met een staafmixer en schep de saus rondom de vis.

Op lage temperatuur gegaarde kalfsribeye met parmezaankruim, gebakken gamba's, koriander-knoflookolie en kalfsjus

Ingrediënten:

kalfsribeye

1500	g	kalfsribeye zout en peper arachideolie en olijfolie keukentouw
300	ml	kalfsjus

Gamba's

12	st	gamba's
2	tn	knoflook Arachideolie

Koriander-knoflookolie

1	bos	koriander
3	tn	knoflook ijswater peper en zeezout
150	ml	olijfolie, goede kwaliteit

Spitskool

2	st	spitskolen olijfolie azijn
---	----	----------------------------------

Aardappelen

12	st	vastkokende aardappelen
12	plakjes	dun gesneden Zeeuws spek
300	g	ganzenvet

Cantharellen

300	g	cantharellen boter
-----	---	-----------------------

Bereiding:

Kalfsribeye (direkt mee beginnen!!)

Verwarm de heteluchtoven voor op 65 °C. Als het vlees sterk van dikte verschilt, bind het dan op met het touw om de 1½ cm om gelijke garing te realiseren.

Bestrooi het vlees met peper uit de molen en zeezout.

Bak het vlees rondom bruin in de arachide olie.

Giet wat olijfolie over het vlees en zet het in de oven. Laat het garen tot een kerntemperatuur van 53 °C is bereikt. Haal het vlees regelmatig uit de oven om te keren en besprenkelen.

Gaartijd ca. 2 uur. Haal het vlees uit de oven en laat even rusten.

Houd de oven op 65 °C. Snijd het vlees in 12 gelijke plakken en leg kort voor serveren deze plakken op een ingevette bakplaat, bedekt met dikke slagfolie en zet in de oven om nog even door te warmen. Verwarm de kalfsjus.

Gamba's

Snijd 2 tn knoflook in plakjes. Verwarm wat arachideolie in een koekenpan en fruit de knoflook even aan (niet laten verkleuren). Haal de knoflook uit de pan en bak de gamba's in de verkregen knoflookolie. Doe dit vlak voor het uitserveren zodat de gamba's warm op het bord komen.

Koriander-knoflookolie

Blancheer de koriander kort in kokend water en dompel direct in ijswater. Maal de koriander met de knoflook, peper en zeezout in de keukenmachine fijn. Voeg 300 ml goede kwaliteit olijfolie toe en meng dit tot een homogene massa.

Spitskool

Ontdoe de kool van de buitenste bladeren en verwijder de nerven van de binnenbladeren.

Blancheer kort in kokend water en spoel direct af met ijskoud water. Bak kort voor het opdienen de spitskool in wat olijfolie en blus af met een scheutje azijn

Aardappelen

Schil de aardappelen en spoel ze af. Dep ze droog met een keukendoek.

Konfijt de aardappelen in ganzenvet (75 °C) ongeveer 45 min. (afhankelijk van de grootte van de aardappel) Rol de aardappel in het Zeeuwse spek en houdt deze apart.

Verwarm een oven op 150 °C en verwarm kort voor uitserveren de gekonfijte aardappelen.

Cantharellen

Bak de cantharellen in een beetje boter.

Serveren:

Dresseer de spitskool op een voorverwarmd bord en leg daarop het vlees en de gamba.

Garneer met de cantharellen en de aardappel.

Giet de jus rond het vlees en giet door de jus de korianderolie. Direct serveren.