

Les Vignes Retrouvee Rosé 2004

Een Rosé gemaakt van Tannat, Cabernet Sauvignon en Pinenc druiven. De wijn komt uit het Zuidwesten van Frankrijk (Côtes de Saint Mont)

De zorgvuldige handmatige selectie en de moderne wijnmaaktechnieken zorgen voor een expressieve geur van rood fruit, een krachtige, frisse en licht kruidige smaak en geven deze wijn zijn originaliteit.

De naam Retrouvee dankt de wijn aan de bijzonder druivensoorten die bijna niet meer worden verbouwd (Tannat en Pinenc)

Serveren: 10 – 12 °C

Curva reserva Douro Branco

De Douro Branco is een witte wijn die gemaakt wordt door hetzelfde huis waar de Port vandaan komt (Calem).

De oprichter van Calem was destijds bevriend met de Nederlandse zaakgelastigde in Portugal, in de directiekamer van Calem hangt nu een schilderij waarop beiden te zien zijn. Die beeltenis is nu terug te zien op het etiket van de Port.

Streek: Douro, Portugal

Druivensoort : Viozinho

Alcoholgehalte : 13,5 %

De naam Curva is opgedragen aan de Douro vallei, met haar prachtige landschappen. De Douro rivier kronkelt hier al eeuwen lang doorheen. Curva betekent bocht in het portugees. De wijn is 6 maanden gelagerd op houten vaten.

Deze wijn heeft een strogele kleur. In de smaak wat hout in harmonie met lichte fruittonen. Een volle wijn met een mooie, lange afdronk.

Serveren: 8 - 12° C

Bersano Grignolino d'asti D.O.C.

Een rode wijn uit de Pietmonte streek gemaakt van de Grignolinodruif. Deze druif wordt rij vroeg geplukt (eind september). Het fermenteren gebeurt onder een constante temperatuur van 20 tot 26°C in kleine smalle tanks. Hierdoor is deze wijn fris en leent zich uitstekend om gekoeld te drinken.

Proefnotitie: Kersenrood van kleur. In zijn neus komt rozenblad naar voren als ook kersen en witte peper. Bloemen komen ook naar voren in zijn smaak. Wat opvalt zijn de tannines en hierdoor zijn vrij lange finish.

Serveren: 12 - 16° C

Calem Old Friends Ruby Port

Een jonge robijnrode Port gemaakt van een blend van diverse recente oogsten.

De authentieke fruitsmaak is gehandhaafd door een korte tijd op fust gelegen te hebben.

Dit waarborgt de diepe robijnrode kleur en het bouquet van rode bessen.

Serveren: 14 - 16° C



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand augustus 2006 (12 personen)

Le menu d'ail (Knoflookmenu)

Slakkenbroodjes

*

Knoflooksoep met druiven

*

Visrisotto

*

Granita met limoen en knoflook

*

Lamshaasje met aardappeltjes en gevulde courgettes met walnoten en feta

*

Chocoladecake met knoflook

Wijn:

Slakkenbroodjes	:	Les Vignes Retrouvee Rosé 2004
Visrisotto	:	Curva reserva Douro Branco
Lamshaas	:	Bersano Grignolino d'asti D.O.C.
Chocoladecake	:	Calem Old Friends Ruby Port

Slakkenbroodjes:

Ingrediënten:

Slakkenbroodjes:

6 st pistolets (afbakbroodjes)
36 st champignons
36 st wijngaardslakken

Kruidenboter van:

250 g zachte boter
6 tn knoflook
4 st heel fijn gesneden zontomaatjes
2 el peterselie gehakte
1,5 el gehakte gemengde kruiden, b.v.tijm, bieslook en oregano,
2 el gehakte sjalotten

500 ml gevogelte bouillon.
250 g versgeraspte parmezaan.
0,5 bos peterselie voor garnering.

Bereiding:

Slakkenbroodjes:

Wrijf de paddestoelen schoon breek het steeltje af [**bewaren voor het hoofdgerecht**]

Blancheer de paddestoelhoeftjes in de bouillon. Af laten koelen.

Halveer de pistolets en maak in elke helft 3 kuiltjes waar de paddestoelen goed inpassen.

Spoel de slakken.

Blancheer de tenen knoflook met vel heel kort in water.

Ontvel ze en pers ze in de boter.

Voeg de tomaatjes kruiden peterselie sjalot peper en zout toe

Mengen en proeven of de smaak klopt.

Vul de broodkuiltjes met de paddestoelen, en daarin de slak, daarop royaal de kruidenboter .eventueel wat parmezaan erover raspen .

Bak de broodjes af in een voorverwarmde oven van 190° C, in ongeveer 10 min [boter moet lekker pruttelen op de slakjes]. Opdienen, op klein voorverwarmd bord met pluk peterselie op het halve pistoletje en fijngehakte peterselie over het hele bordje.

Chocoladecake met knoflook

Ingrediënten:

2 tn knoflook,fijngehakt
100 g boter
100 g cacao.
4 st eieren (lichtgeklopte)
250 g suiker.
100 g gezeefde bloem.
100 g gehakte walnoten.
50 g geblancheerde amandelen.

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 160 ° C

Doe de knoflook en de boter in een grote schaal en verwarm ze au bain-marie.

Als de boter gesmolten is, roer dan de cacao er goed doorheen.

Voeg eieren, suiker, bloem en walnoten toe en roer het steeds bij elk ingrediënt goed door.

Doe het mengsel in een met bloem bestrooide cakevorm en versier de bovenkant met de amandelen.

Bak de cake in ongeveer 35 min. De bovenkant moet veerkrachtig zijn en de binnenkant wat vochtig.

Draai de cake om op een plank en verdeel hem in stukjes.

Serveren bij een kopje koffie of thee.

Lamshaasje met aardappellintjes en gevulde courgettes met walnoten en feta

Ingrediënten:

12 st lamshaasjes (gevliesd)	Courgettes
Aardappellintjes	12 st eenpersoons courgettes of 6 iets grotere.
6 st grote vaste aardappelen.	Olijfolie
6 tn knoflook in plakjes.	3 tn knoflook fijngesneden.
300 g boter.	3 st uien fijngesneden.
3 el geraspte parmezaanse kaas.	steeltjes van de paddestoelen van het voorgerecht.
zout, peper	150g feta verkruid.
1 el paprikapoeder	100g walnoten grof gehakt.
	100g broodkruim.
	3 st eieren losgeklopt.
	zout, peper
	2 tl dille
	aluminiumfolie

Marinade:

2 tk tijm	3 st tomaten
2 tn knoflook	100g sla
150 ml olijfolie	180g fetakaas
2 el honing	

Bereiding:

Marineer de lamshaasjes in olijfolie, tijm 2 tn geperste knoflook en wat honing.

Oven voorverwarmen op 220 °C.

Aardappellintjes

Schil de aardappelen en snijd ze in plakken van 1 1/2 cm. Schil elke plak een aantal malen rondom zodat er een lang lint ontstaat. Week de aardappellinten een uur in ijskoud water giet ze af en dep ze droog met keukenpapier.

Verhit de knoflook en de boter zachtjes in een koekenpan tot de knoflook glazig wordt. Haal de knoflook uit de pan en de pan van het vuur. Doop elk aardappellint in de hete knoflookboter en leg ze op een bakplaat. Als alle linten klaar zijn dan bestrooien met peper zout, parmezaanse kaas en wat paprikapoeder. Bak ze in 7-12 min knapperig en goudbruin.

Courgettes

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Voeg courgettes toe, wacht tot het water weer kookt en blancheer ze 3 min. Giet af en spoel ze onder de kraan, uit laten lekken. De courgette moet een soort bootje worden, dus snijd een dun reepje van de bovenkant en hol ze uit met b.v. een theelepeltje. Snijd wat mooi vruchtvlies en de paddestoelstelen klein. Verhit wat olie in een pan bak hierin de ui en knoflook 5 min, voeg paddestoel en courgette toe en laat het geheel een mooi kleurtje krijgen. Neem pan van het vuur en laat enigszins afkoelen. Roer er de feta, noten, broodkruim, ei, dille, peper en zout door.

Vul de courgette bakjes hiermee en schik de gevulde courgettes naast elkaar in een ovenschaal sprenkel er nog wat olie over.

Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en plaats hem 30 min in een op 190°C voorverwarmde oven.

Verwijder de folie en bak het geheel nog 10-15 min, tot ze goudbruin zijn.

Bak de lamshaasjes in de marinade olie snel bruin, ze moeten nog rosé en sappig zijn. Houdt ze warm. Blus het braadvocht af met een heel klein beetje rode wijn of bouillon, druppel later een beetje van dit vocht over het vlees.

Serveren

Op een groot voorverwarmd bord met een toef sla 1/4 tomaat en wat brokjes feta.

Knoflooksoep met druiven

Ingrediënten:

Soep:

60 g	boter
60 g	bloem
3 tn	knoflook
1000 ml	warme vleesbouillon
500 ml	witte wijn
250 ml	room
750 g	pitloze zoete druiven
	sap van een citroen,
	peper en zout

Soepstengels:

250 g	bladerdeeg
2 tn	knoflook (het sap van)
250 ml	melk
1 tl	paprikapoeder
1 el	parmezaanse kaas
	zout, cayennepeper
0,5	bosbieslook

Bereiding:

Soep:

De boter smelten in een pannetje en de knoflooktenen erin uitknippen. De bloem erbij strooien en gedurende 2 min goed door elkaar roeren.

Daarna de warme bouillon en de wijn er al roerend bij schenken.

Kruiden met peper zout en citroensap. Zeker 5 min zachtjes laten doorkoken.

De room erdoor scheppen.

De druiven halveren [eventueel ontvellen] en door de soep roeren.

Warmen, niet meer laten koken.

Soepstengels:

Leg de bladerdeeg lapjes naast elkaar en rol dun uit,

Roer de knoflook door de melk bestrijk het deeg met de helft ervan. Meng paprika kaas zout en peper en strooi de helft over de helft van het deeg sla het deeg dubbel en rol het weer dun uit. Herhaal dit met de rest van melk en kruiden. Maak een rechthoek en snijdt daar minimaal 24 stengels uit .

Oven voorverwarmen op 220 °C bak ze 7 tot 10 min tot ze goudbruin zijn.

Serveren

in diepe voorverwarmde soepborden en 2 soepstengels, samengebonden met bieslook er apart bij.

Visrisotto

Ingrediënten:

500 g risottorijst.
10 dl visbouillon voor de risotto
3 el olijfolie.
200 g pijlinktvis, in ringetjes gesneden.
400 g witvis, in stukjes. bijvoorbeeld grietfilet.
400 g Hollandse garnalen gepeld.
4 el gehakte rode ui.
olijfolie.
3 tn knoflook, gepeld en gehalveerd.
1 bos bieslook.
100 ml witte wijn.
6 st Sint-Jakobsmosselen
peper uit molen, zeezout.

Bereiding:

Risotto:

Bereid de rijst volgens aanwijzing op het pak en voeg 2 min voor het einde van de kooktijd de visragout toe.

Ragout.

Bak de ui zachtjes in wat olie tot het goudbruin is.

Draai het vuur hoog en voeg de gepelde knoflooktenen toe , samen met al de vis, behalve de Sint-Jakobsvruchten.

Roerbak kort, maximum 3 min en blus af met wijn,

Laat even inkoken en verwijder de knoflooktenen.

Meng rijst en ragout, laat nog enkele min op het vuur staan.

Snipper de bieslook , houdt 12 mooie sprietten apart.

Halveer de Sint-Jakobsmosselen overlangs, bestooi ze met peper en zout en bak ze kort aan beide zijden bruin in een beetje olijfolie.

Serveren:

Vul een ring met risotto, in het midden van een voorverwarmd bord. Verwijder de ring, beleg het torentje met de Sint-Jakobsmossel en garneer met een bieslookspriet.

Granita met limoen en knoflook

Ingrediënten:

600 ml water
120 g suiker
3 tn knoflook in kwarten
12 st limoen voor 300 ml vers geperst limoensap
dunne reepjes limoenschil
12 st blaadjes citroenmelisse voor garnering

Bereiding:

Kook het water met de suiker en het knoflook 5 minuten.

Giet het geheel af en laat afkoelen.

Roer het limoensap erdoor en vries in, roer het mengsel af en toe om zodat het korrelig wordt. [of gebruik de ijsmachine].

Serveren:

In champagne of likeurglas en garneren met de reepjes schil en blaadje citroenmelisse