

Villa Trasqua, Trasquanello Rosato

Herkomst: Toscane - Italië

Druivensoort: 80% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon

Mooie donkere rose. Een rosé met veel power. Mooie roodfruit tonen zoals aardbeien en bramen. Lichte kruidigheid en mooi zuurtje zorgen voor een mooie balans. Serieuze rose die mooi bij stevige maaltijden past! Zie je overigens niet veel, een rosé uit Toscane van een Chianti huis

Op een temperatuur van ongeveer 10 - 12 graden natuurlijk met allerlei pasta gerechten en zeker met iets van tomaten in de saus en bij witvlees- en gevogelte gerechten met en bij zachte kazen.

C. Ehrhard Riesling, Spätlese Trocken.

Duitsland – Rheingau, Druivensoort: Riesling.

Heldere gele kleur. In de geur duidelijke Riesling aroma's aanwezig met citrustonen en veel fruit. Krachtige wijn met een uitzonderlijk mooie balans.

Serveer deze wijn gekoeld op ongeveer 10°C bij gerechten die vragen om een krachtige wijn, waarbij zelfs vleesgerechten als lam niet uit de weg moeten worden gegaan.

Château du Langlois Saumur A.C. Rouge

Een rode wijn, die wordt gemaakt door Château du Langlois uit het Franse wijngedebied Loire. Het Loire-dal vormt het hart van Frankrijk, de 1000 km lange rivier de Loire doorsnijdt het middengedeelte van Frankrijk. De bijnaam van het gebied is de tuin van Frankrijk; behalve om z'n kastelen is de Loire ook zeker bekend om haar wijnen. Bodem en Klimaat Onder invloed van de Golfstroom heerst in het Loire-dal een mild zeeklimaat, die afneemt bij de meer landinwaarts gelegen gebieden. De bodem varieert in het Loire-dal van een bodemsoort van kalk, kiezel en wat klei in de Vins du Centre tot een bodem van graniet met wat klei, en een bovenlaag die veel mineralen bevat in Vins du Pays Nantais. A.C. Rouge Domaine Langlois-Chateau uit Frankrijk wordt gemaakt van de Cabernet Franc druif.

Wijn/spijs

Smaakt goed bij roodvlees, lichte grillades, gevogelte, koudvlees schotels, zachte kaassoorten.

Smaak

Rode wijn met een mild-pittige smaak. Zachte fruit-aroma's. Aangename frisheid van vruchten.

Brachetto Spumante (rosso), Toso

HERKOMST: Italië - Piëmonte - Piëmonte DRUIVENSOORT: Brachetto

VINIFICATIE: Vergisting van ongeveer een maand op lage temperatuur in autoclaves (afsluitbare roestvrijstalen cuves) waardoor het koolzuur dat bij de alcoholische gisting vrijkomt, oplost in de wijn. Bij 6,5% alcohol wordt de wijn gekoeld en gefilterd om verder gisten te voorkomen en dus restsuiker achter te laten.

KARAKTER: Roze-rode kleur. In de geur veel fruit (aardbei en framboos) en bloemetjes (rozen) met lichte gistaroma's. In de mond frizzante (licht bruisend) en mild zoet met veel frisheid en een laag alcoholgehalte.

SERVEREN: Serveer deze wijn op 6-8 graden bij het dessert (bosvruchten, chocoladecake, vruchtenijs) of als aperitief op een warme dag



Cuisine Culinaire Rijnmond: C.C.R.

Menu voor de maand augustus 2010 (12 personen)

Amuse van koude soepen

gekoelde tomatensoep met basilicum en stukjes roquefort
gekoelde komkommersoep met gerookte heilbotfilet
gekoelde gele paprikasoep en verkruidde kwarteleitjes
gekoelde soep van watermeloen en gebakken stukjes kip

*

Boerenpaté met appelchutney en perenjam met gember

*

Tonijnsteaks met pittige kruiden en sperziebonensalade met feta en basilicum

*

Yoghurtaart met blauwe bessen

Wijn:

Koude soepen :

Boerenpaté :

Tonijnsteaks :

Yoghurtaart :

Villa Trasqua Rose

C. Ehrhard Riesling Spätlese

Saumur Rouge Langlois

Brachetto

Amuse van koude soepen

Gekoelde tomatensoep met basilicum en stukjes roquefort

Ingrediënten:

750	g	vlees- of roma-tomaten
½	bos	basilicum
12	blaadjes	basilicum voor garnering
100	ml	droge sherry
200	ml	kruidenbouillon
150	g	roquefort
		tabasco
		zout / peper
		toast / stokbrood

Bereiding:

Snijd de tomaten in stukjes. Pureer de stukjes tomaat met de basilicum in de blender en wrijf de puree vervolgens boven een kom door een zeef.

Roer de sherry en zoveel bouillon erdoor dat de soep nog licht gebonden is. Breng op smaak met enkele druppels tabasco en laat de soep koud worden.

Verkruimel de roquefort.

Serveren:

Schenk de soep in 12 kleine (sherry-) glazen en verkruimel de stukjes roquefort gelijkmatig over de 12 glaasjes. Garneer met een blaadje basilicum.

Gekoelde komkommersoep met gerookte heilbotfilet

Ingrediënten:

3	st	komkommer
6	takjes	mint
750	ml	visbouillon
6	tl	gemalen komijn
150	ml	Griekse yoghurt
200	g	gerookte heilbotfilet
		zout / peper

Bereiding:

Schil de komkommers en snijd ze in stukken. Ris de muntblaadjes van de takjes. Pureer de komkommers met mint en bouillon in de blender.

Breng de komkommersoep op smaak met zout, peper en een mestpunt komijn en laat de soep goed afkoelen.

Verwarm de resterende komijn in een koekenpan tot hij gaat geuren.

Snijd de heilbotfilet in dunne flinters.

Serveren:

Schenk de soep in kleine glazen en verdeel de heilbotfilet over de glazen. Schep er een lepeltje Griekse yoghurt op en strooi de komijn erover.

Yoghurttart met blauwe bessen

Ingrediënten:

1	st	grote sinaasappel, schoongeboend
5	st	eieren, gesplitst
100	g	fijne kristalsuiker
125	g	zelfrijzend bakmeel
500	g	Turkse yoghurt
300	g	blauwe bessen
		rechthoekige bakvorm van ca 20 x 30 cm
		bakpapier
		satéstokje

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 °C. Leg een stuk passend bakpapier op de bodem van de taartvorm. Trek zestes van de sinaasappel met de zesteur.

Klop in een kom de eierdooiers met de suiker tot het mengsel heel licht van kleur is. Spatel het meel, de sinaasappelschil en de yoghurt erdoor.

Klop in een schone kom de eiwitten stijf. Schep het yoghurtmengsel op de eiwitten en spatel alles luchtig door elkaar. Schenk het beslag in de vorm en strooi de blauwe bessen erover.

Zet de vorm op het rooster iets onder het midden in de oven en bak de taart 1 uur.

Steek een satéstokje in de taart. Komt dit er droog uit, dan is de taart gaar. Bak de taart anders nog enkele minuten controleer hem nogmaals op gaarheid. Laat de taart ca. 10 min. afkoelen. Neem de taart uit de vorm en laat hem op een taartrooster verder afkoelen.

Serveren:

Snijd de taart in twaalf punten en plaats op elk bordje een punt .

Tonijnsteaks met pittige kruiden en sperziebonensalade met feta

Tonijnsteaks

Ingrediënten:

30	g	verse koriander
3	tn	knoflook
8	el	olijfolie
2	tl	gemalen komijn
2	tl	pikante paprikapoeder
1	el	korianderzaadjes
12		stukken tonijn van 100 g zout / peper

Bereiding:

Verwarm de borden voor.

Pureer in de blender de verse koriander met knoflook, olie, komijn, paprikapoeder en naar smaak peper en zout.

Bestrijk de vis rondom met het kruidenmengsel en laat het kruidenmengsel bij kamertemperatuur 20 min intrekken.

Rooster de korianderzaadjes in een droge koekenpan tot ze geuren. Strooi ze in een vijzel of op een plank en stamp of hak ze fijn.

Verhit een koekenpan zonder vet. Bestooi de vis aan beide kanten met de korianderzaadjes.

Rooster de vis op tamelijk hoog vuur aan elke kant ca. 1-2 min. (afhankelijk van de dikte).

De binnenkant is dan nog mooi rosé.

Sperziebonensalade met feta en basilicum

Ingrediënten:

500	g	sperziebonen
1		rode ui, in dunne halve ringen gesneden
2	el	balsamico azijn
6	el	olijfolie extra vierge
100	g	feta, grof gekruimeld
2	el	basilicum, in stukjes gescheurd zout / peper

Bereiding:

Kook in een pan de sperziebonen in ruim kokend water met zout in ca. 10 min beetgaar. Giet de bonen af en laat ze 5 minuten afkoelen.

Meng in een kom de azijn met de ui en marineer de ui 5 min. Klop de olie en naar smaak zout en peper door de azijn. Schep de bonen, de feta en de basilicum door de azijn. Dek de schaal af en laat ca. 2 uur intrekken.

Serveren:

Leg de tonijnsteak op het bord en drapeer de bonen elegant om de vis heen.

Gekoelde gele paprikasoep en verkruimelde kwarteleitjes

Ingrediënten:

5	el	olijfolie
4	st	gele paprika's, in stukjes
4	tn	knoflook, fijngehakt
4	el	dragon, fijngehakt
1000	ml	kippenbouillon
3	sneetjes	(oud-)witbrood, verkruimeld
12	st	kwarteleitjes, gekookt zout / peper

Bereiding:

Kook de kwarteleitjes en laat ze afkoelen.

Verwarm 3 el olijfolie in een pan en fruit de paprika's en knoflook heel zachtjes 3 min. Voeg de bouillon en 1 el dragon toe en kook de paprika's in 10 min zachtjes gaar. Pureer de paprikasoep in de blender. Schenk de soep door een zeef in een kom en laat hem afkoelen.

Verhit de resterende olie in een koekenpan en bak het broodkruim al omscheppende goudbruin. Doe het kruim in een kommetje, schep de rest van de dragon erdoor en voeg naar smaak zout en peper toe.

Serveren:

Schenk de soep in 12 kleine glazen en verkruimel een kwarteleitje per glas. Schep er wat broodkruim over.

Gekoelde soep van watermeloen en gerookte stukjes kip

Ingrediënten:

1000	g	watermeloen
200	ml	droge rosé
200	ml	sinaasappelsap
150	g	gerookte kip
100	ml	melk
1	tl	koriander, vers zout / peper

Bereiding:

Snijd het vruchtvlies van de watermeloen uit de schil en snijd het in stukken. Verwijder de eventuele pitjes. Pureer de meloen met de rosé en sinaasappelsap in de blender.

Breng de watermeloensoep op smaak met peper en zout en laat afkoelen.

Verwarm de melk met de koriander lauwwarm. Klop de melk met een melkkloppertje tot stevig schuim en laat de melk weer afkoelen.

Snijd de gerookte kip in kleine blokjes.

Serveren:

Schenk de soep in kleine glazen. Verdeel de gerookte kip over de glazen en schep er wat melkschuim op. Maal er wat verse peper boven.

Zet de 4 glaasjes op een bord met 4 kleine lepels. Serveer eventueel warme toast of stokbrood met boter erbij.

Boerenpaté met appelchutney

Boerenpaté

Ingrediënten:

2	el	boter
2	st	uien
500	g	kippenlevertjes, in stukken en ontdaan van ongerechtigheden
250	g	crème fraîche
1000	g	varkenslapjes, in stukjes
500	g	kalfslapjes, in stukjes
5	tn	knoflook, geperst
4	st	eieren, losgeklopt
5	el	cognac
2	tl	koekkruiden
100	g	ham, in reepjes
500	g	ontbijtspek, in plakjes
		zout / peper
		stokbrood
2	st	cakevormen van 1 liter

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Smelt in een koekenpan de boter en fruit hierin de uien in 4 min zachtjes glazig. Schep de levertjes en crème fraîche erdoor en smoor het geheel in ca. 8 min heel zachtjes gaar.

Pureer het varkens- en kalfsvlees in de keukenmachine en zorg dat het goed mengt. Voeg de knoflook, eieren, cognac, koekkruiden, 4 el zout en naar smaak peper toe.

Blijf alles mengen tot het een gladde massa wordt. Stop de machine en schep de ham en de gesmoorde kippenlevertjes met crème fraîche erdoor.

Bekleed de vorm met plakjes spek en schep het patémengsel erin. Strijk de bovenkant glad.

Leg de rest van het ontbijtspek erop. Dek de vorm af met een deksel of aluminiumfolie.

Zet een braadslede op het rooster van de oven. Zet de vorm in de braadslede en vul deze tot 2 cm onder de rand van de vorm met kokend water. Doe dit hetzelfde met de andere vorm.

Laat de paté in ca. 1 ½ uur gaar worden.

Haal de vorm uit de braadslede en laat de paté op een rooster afkoelen.

Appelchutney

Ingrediënten:

600	g	appels, bijvoorbeeld goudreinetten
2	st	uien
100	g	rozijnen
300	g	tafelsuiker
2	st	kaneelstokjes
4	takjes	tijm
4	cm	gemberwortel, in plakjes
300	ml	appelazijn

Bereiding:

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in stukjes. Meng in een pan de appels met de uien, rozijnen en suiker. Steek de kaneel, takjes tijm en plakjes gember ertussen en schenk de azijn erbij.

Breng het appelmengsel al roerend aan de kook. Zet het vuur laag en laat het 45 min zachtjes inkoken tot een dikke moes. Roer regelmatig.

Verwijder de kaneelstokjes, takjes tijm en de stukjes gember.

Laat afkoelen.

Serveren:

Snijd de paté in plakken en serveer met de chutney en stukjes stokbrood.