



CUISINE CULINAIRE
MAASTRICHT

Menu mei / juni 2023

**Asperges, peultjes en erwtjes met tuinkers
Frank Pol**

**Gambasoep / gamba in katafideeg / gambatartaar op
olijvencake**

**Zeeduivel / sauce à la crème / asperges / beurre blanc /
spinazie / ansjovisboter / waspeentjes sous vide**

**Kwartel / kalkoenfarce / pastadeeg / puree met rucola /
kwartelsaus**

**Rabarberijs / rabarbersalade / parfait gold chocolade /
tuille**

Chefs examen Silvia Vennix-Bresa juni 2023

Asperges, peultjes en erwtje met tuinkers

Frank Pol

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Gerookte sjalotten 4 sjalotten Zout</p>	<p>Gerookte sjalotten Rook de sjalotten op 5 gram houtzaagsel in het rookoventje. Verwarm tot het rookt. Neem dan van het vuur en laat afkoelen. Snijd de sjalotten in fijne ringen en gaar ze gedurende 1 minuut krokant in wat water met zout. Laat afkoelen onder koud water en laat drogen.</p>
<p>Asperges 10 dikke asperges Foelie Zout, suiker citroen</p>	<p>Asperges Maak de asperges schoon. Maak een fond van de schillen van de asperges met een plak citroen, foelie, suiker en zout en water. Kook 20 minuten.</p> <p>Kook 10 asperges beetgaar in de fond, Laat ze afkoelen in een beetje fond.</p> <p>Snijd 4 asperges in dunne tagliatelle. Dompel ze 30 seconde in de kokende fond. Haal ze uit de fond en spoel koud onder stromend water. Laat ze op keukenpapier uitlekken.</p>
<p>100 g erwtjes 5 peultjes</p>	<p>Gaar de peultjes en erwtjes krokant gedurende 1 minuut in gezouten kokend water.</p> <p>Snijd de peultjes fijn in de lengte.</p>
<p>Aspergevinaigrette 1 dl fond van asperges restjes asperges Peper en zout 45 ml witte wijnazijn 1 dl druivenpitolie</p>	<p>Aspergevinaigrette Snijd de resten van de asperges in kleine stukjes. Maak een vinaigrette met fond van asperges, witte wijnazijn Chardonnay, peper en zout en druivenpitolie. Voeg de asperges toe.</p>
<p>Erwtenschuim 100 g gegaarde erwten in wat kookvocht druivenpitolie Peper en zout Witte wijn azijn</p>	<p>Erwtenschuim Maak het erwtenschuim door de erwten te mixen met een scheut kookvocht, een scheut druivenpitolie, peper en zout en een scheut witte wijnazijn Chardonnay.</p>

<p>Serveren</p> <p>Enkele takjes tuinkers Enkele scheuten koolzaadbloemetjes Enkele hazelnoten</p>	<p>Serveren</p> <p>Leg op elk bord een in de lengte doorgesneden, gedroogde asperge. Schik daarna een voor een de andere ingrediënten op het bord.</p> <p>De aspergetagliatelle, een pluk tuinkers, wat peultjes julienne, een pluk scheuten, koolzaadbloemetjes, wat gerookte sjalotringen, de erwtjes en wat fijngehakte hazelnoten.</p> <p>Besprenkel met de aspergevinaigrette. Mix het erwtschuim nog even en schik dit dan op het bord. Serveer koud of lauw.</p>
---	--



Gambasoep / gamba in kataifideeg/ gambatartaar op olijvencake

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p><u>Gambasoep</u> 30 gamba's</p> <p>olijfolie zout</p> <p>1 wortel ½ venkel 2 sjalotjes ½ bos peterselie 1 takje tijm 2 steranijs 1 tl venkelzaad 1 tl korianderzaad 1 tl zwarte peperkorrels</p> <p>30 g tomatenpuree</p> <p>120 ml witte wijn 60 ml cognac 2 tomaten Zout</p> <p>water</p>	<p><u>Gambasoep</u> Maak de gamba's schoon. Verwijder kop en pantser, verwijder darmkanaal en spoel schoon onder kraan. Dep de gamba's droog. Leg ze op een bord en dek af voor verder gebruik. Leg in de koeling De pantsers gebruiken voor bouillon.</p> <p>Verwarm de olijfolie in de pan op hoog vuur. Voeg de schalen in delen toe, met een beetje zout, en bak deze gedurende 4-5 minuten tot ze mooi verkleurd zijn.</p> <p>Haal de schalen uit de pan en laat ze uitlekken in een zeef. Vang de olie uit de schalen op in een andere pan.</p> <p>Maak de groente schoon. Snijd de wortel, venkel, sjalotje in grove stukken.</p> <p>Zet de pan met de uitgelekte olie op het vuur en voeg de peen en venkel toe. Bak deze gedurende 5-7 minuten op laag vuur. Voeg nu sjalot, peterselie, tijm, steranijs, venkelzaad, korianderzaad en peperkorrels toe Smoor de groente en de specerijen gedurende 8-10 minuten tot ze mooi zacht zijn geworden.</p> <p>Voeg de tomatenpuree toe en warm deze mee op laag vuur gedurende 3-4 minuten. Voeg de schalen weer toe (in een netmandje) of zeef</p> <p>Voeg de witte wijn en de cognac toe en kook het geheel in tot de helft. Voeg de tomaat toe en laat 3 minuten mee garen.</p> <p>Haal eerst de schalen van de schaaldieren uit het mengsel. Voeg water toe tot alles onderstaat. Breng aan de kook en zet dan het vuur meteen laag, zodat de bouillon licht borrelt maar niet kookt.</p>

<p>10 gamba's 2 tomaat</p> <p>100 ml slagroom 30 ml ketjap Zout</p> <p>Scampi in Kataifideeg Dragonolie 1 bos dragon 200 ml zonnebloemolie</p> <p>Dragonmayonaise 50 ml sushi azijn 1 eiwit 175 ml dragonolie</p> <p>Scampi in kataifideeg 10 gamba (zie boven) Peper ¼ pak kataifideeg, diepvries Olijfolie</p>	<p>Laat dit 2 ½ uur zo staan en schuim de bouillon geregeld af.</p> <p>Zeef de soep in een andere pan. Druk de groente goed aan in de zeef met een kleine louche, zodat deze smaken ook worden overgebracht. Breng dit weer aan de kook en haal he schuim van de bouillon.</p> <p>Snijd de gamba's brunoise. Emondeer de tomaat en snijd in kleine brunoise.</p> <p>Klop de slagroom lobbijg. Spatel de ketjap door de slagroom. Breng op smaak met zout. Kan ook in de kidde gedaan worden.</p> <p>Serveren Verwarm de bouillon en warm de gamba stukjes en tomaten brunoise hierin. Schenk de soep in een glaasje met wat tomaten en gamba. Lepel daarop de lobbige slagroom en serveer direct.</p> <p>Scampi in Kataifideeg Dragonolie Pluk de groene blaadjes van de dragon, dit moet ongeveer 40 gram zijn. Draai de blaadjes samen met de olie gedurende 30 minuten in een blender helemaal fijn. De olie zal warm worden door het draaien en dat is goed. Giet vervolgens de olie in een doek of zeef en laat die uitlekken</p> <p>Dragonmayonaise Meng de eiwitten met de sushi azijn in de keukenmachine of met de staafmixer en voeg al draaiend druppelsgewijs de dragonolie tot een mooie mayonaise. Doe de mayonaise in een spuitzak.</p> <p>Scampi in Kataifideeg Neem de gamba's van de gambasoep Ontdooi het kataifideeg en maak het een beetje los Wikkel een plukje kataifideeg om elke gamba.</p> <p>Bak de garnalen goudbruin en krokant in een koekenpan met olie</p>
---	---

<p>Serveren cress</p> <p><u>Olijvencake met scampi</u> Olijvencake 100 g boter 60 g suiker 2 eieren 100 g bloem 15 ml melk 10 g bakpoeder</p> <p>150 gr Taggiasche olijven</p> <p>Basilicummayonaise Halve bos basilicum 200 ml zonnebloemolie 1 ei 15 ml azijn 5 gram mosterd Peper en zout</p> <p>Scampitartaar 10 gamba's Limoensap Zout</p> <p>Basilicum cress</p>	<p>Serveren Serveer op een dotje dragonmayonaise de gebakken gamba spuit twee kleien dotjes met wat cress ernaast.</p> <p><u>Olijvencake met scampi</u> Olijvencake Klop in een kom de boter met suiker met een mixer luchtig. Voeg een voor een al kloppend de eieren toe. Meng er beetje bij beetje de bloem en bakpoeder door en klop tot een glad beslag. Meng er eventueel melk door als het beslag te dik is. Voeg zout naar smaak toe. Ontpit en pureer de Taggiasche olijven in de keukenmachine en meng de olijvenpulp door het beslag Bak de cake op een in 160 graden voorverwarmde oven in ca. 45 minuten gaar. Laat afkoelen en snijd in plakken. Steek er met een uitsteekvorm ronde plakjes van 3-4 cm uit.</p> <p>Basilicummayonaise Pureer de basilicum met de olie in een keukenmachine of met een staafmixer. Schenk het mengsel boven een kom door een zeef en laat goed uitlekken Voeg ei, azijn, mosterd en maak er een mayonaise van Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Scampitartaar Hak de gamba's tot tartaar en meng naar smaak wat van de dressing van limoensap en zout door.</p> <p>Serveren Snijd een plakje cake en steek er een rondje uit. Leg er gambatartaar op en daarop de basilicummayonaise. Garneer met Basilicum cress op top</p>
---	---



Zeeduivel / sauce à la crème/ asperges / beurre blanc / spinazie / ansjovisboter / waspeentjes

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>10 zeeduivelmedaillons van 70 gram 100 g roomboter 20 g roomboter Bloem Zout en peper</p> <p>Visfumet 800 g visgraten van magere vis 2 sjalotje 1 ui 15 g boter 2 l water 200 ml witte wijn 2 takje tijm 2 laurierblaadje 10 zwarte peperkorrels</p> <p>Groente 750 g spinazie</p> <p>Ansjovisboter 8 ansjovisfilets 1 teen gekonfijte knoflook 40 g roomboter 1 tl puree van piment d'Espelette Sap van een citroen Zout naar smaak</p> <p>1 kleine sjalot</p>	<p>Zeeduivel Zeeduivel fileren, portioneren Roomboter clarifiëren</p> <p>Visfumet Plet de peperkorrels. Pel het sjalotje en de ui en snijd ze fijn. Verwijder eventuele bloederige delen van de graten en hak de rest grof met hakmes. Smelt de boter. Bak het uitje en sjalotje aan en voeg visgraten toe, zonder te verkleuren. Voeg het water, wijn, tijm en laurier toe. Breng het geheel aan de kook en laat 15 minuten sudderen. Schuim het oppervlak regelmatig af. Voeg de geplette peperkorrels 5 minuten voor het einde toe.</p> <p>Zeef de fond rustig door puntzeef, zonder aan te drukken.</p> <p>Kook de fond in tot een fumet.</p> <p>Groente Spinazie wassen</p> <p>Ansjovisboter Zorg dat de roomboter op kamertemperatuur is. Meng alles in een keukenmachine en controleer op smaak.</p> <p>Snipper de sjalot en fruit de sjalot aan in een bakpan met de ansjovisboter. Voeg de spinazie toe en roerbak deze kort.</p>

<p>Waspeen 10 waspeentjes Honing boter</p> <p>Asperges 10 asperges</p> <p>Aspergefond</p> <p>Suiker Zout Foelie Plakje citroen</p> <p>Beurre blanc 1 sjalot</p> <p>1 dl aspergefond 1 ½ dl witte wijn</p> <p>250 g zeer koude boter</p> <p>Saus à la crème 6 dl visfumet 3 dl witte wijn 3 dl slagroom 300 g roomboter saffraan</p>	<p>Waspeen Maak de waspeentjes schoon. Doe de waspeentjes in een vacumeerzak. Voeg een beetje honing toe met een beetje suiker.</p> <p>Gaar de waspeentjes sous-vide op 85°C voor 45 minuten.</p> <p>Asperges Schil de asperges met een dunschiller en snijd de harde stukjes aan de onderkant af.</p> <p>Aspergefond Doe de schillen en stukjes van de witte asperges in een pan en giet er water bij totdat de schillen onder staan. Voeg suiker, zout, stukje foelie en plakje citroen toe. Breng aan de kook en laat op zacht vuur 20 minuten laten trekken. De fond zeven en in het vocht de asperges koken.</p> <p>Beurre blanc Maak de sjalot schoon Snijd deze in brunoise Bruineer de sjalot licht in een pan Voeg de wijn en aspergefond toe Kook in tot een lichte stroop Passeer de stroop Monteer deze bij 80°C met stukjes koude boter</p> <p>Saus à la crème De visfumet met de witte wijn reduceren tot een stroperige massa. De room toevoegen en monteren met de roomboter. Iets saffraan en evt zout toevoegen.</p> <p>Vervolg zeeduivel De zeeduivel kruiden en door de bloem halen. Bakken in de geklaarde roomboter.</p> <p>Serveren In het centrum van bord de spinazie leggen. Snijd de asperge in stukken en zet recht op achter de spinazie. Druppel wat beurre blanc erover.</p>
--	---

	<p>Snijd het waspeentje in stukken en plaats tussen de asperges achter de spinazie. Leg de zeeduivel op of voor de spinazie met saus à la crème Geef een beetje saus op de vis en eromheen Geef de twee sauzen apart nog erbij.</p>
--	---



Kwartel in krokant pastanestje

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Kwartels 10 verse kwartels 2 dl olijfolie Rozemarijn Tijm Salie	Kwartels Haal de poten van de kwartels. Schuif het pootvlees van het bovenste botje. Het onderste botje draaien en eruit halen en een “hammetje” ervan maken door het bovenste botje door het onderste velletje halen. De borstjes uit het karkas snijden door met een scherp mes langs het borstbeen in te snijden. Het borstje een voor een langs het borstbeen eruit snijden. Konfijt de pootjes 3 uur in de olijfolie met kruiden op 90°C.
Saus Kwartelkarkassen 2 wortels 2 stengels bleekselderij 2 uien 0,75 dl rode wijn Salie	Saus Bruneer de karkassen met het groenteboeket in de oven op 230°C. Als de karkassen mooi bruin zijn, afblussen met rode wijn en op hoog vuur inkoken tot de helft. Dat aanvullen met water en opnieuw reduceren tot de helft. Passeer de fond en kook verder in met een paar blaadjes salie.
Farce 200 gram kalkoenvlees 1 glas cognac Tijm Salie Rozemarijn 1 ei	Farce Marineer het kalkoenvlees met de kruiden in de cognac: 20 minuten Draai dit alles zeer fijn in de keukenmachine, zorg dat alles zeer koud is Op het laatst het ei toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Doe de farce tussen de filets en zet weg in de koelkast.
Puree 10 aardappels 2 stengels bleekselderij 2 takjes tijm rucola 20 gedroogde pomodorie	Puree Kook de aardappels met de selderijstengels en uien in water met een beetje zout helemaal gaar. Als de aardappels gaar zijn, afgieten en door de pureeknijper halen. Zet weg. Vlak voor het opdienen rucola en pomodorie door de stampot scheppen.

<p>Pasta 300 gram farina di tenero 00 3 eieren Olijfolie Zout</p> <p>Serveren</p>	<p>Pasta Meng de bloem met het zout. Doe de eieren met een beetje olie in een kommetje en roer los. Voeg toe aan het meel Kneed in de Kitchenaid tot een mooie bal. Is het te vochtig een beetje bloem erbij. Te droog een beetje warm water toevoegen. Uiteindelijk moet het een glimmende, elastische deegbal zijn. Rol de bal in huishoudfolie. Laat minstens een half uur in de koeling</p> <p>Neem een deel van het deeg, strooi er wat bloem op. En kneed even door. Zet de roller op de widest stand en haal het deeg er 2 of 3 keer doorheen. Vouw het deeg in drieën. draai het een kwartslag en haal het opnieuw door de machine. Als het deeg vochtig of plakkerig aanvoelt, bestuif het dan elke keer dat je het door de machine haalt met bloem. Doe dit 8 tot 10 keer tot het deeg soepel en elastisch is. Vouw het deeg daarna niet meer. Zet de roller een tandje lager en haal het deeg erdoor, tot het deeg de gewenste dikte heeft.</p> <p>De vellen die klaar zijn leg je op een theedoek.</p> <p>Herhaal dit met de andere delen van het deeg. Snijd voor lasagnevellen het deeg in de gewenste grootte. Voor spaghetti gebruik daar de bestemde opzetstuk voor.</p> <p>Snijd er tagliolini van, dit is smalle tagliatelle, snijd ze in stukken van 20 cm en blancheer in kokend zout water. Spoel onmiddellijk af in koud gezouten water. Leg weer op theedoek Wikkel de tagliolini om het kwartelvlees.</p> <p>Braad de pakketjes in wat olijfolie aan tot lichtbruin en braad ze dan nog 25 minuten in de oven.</p> <p>Serveren:</p>
--	--

roomboter	<p>Verwarm de puree en voeg de fijngehakte rucola en fijngesneden pomodorie toe. Breng op smaak met peper en zout Leg een metalen cirkel op het bord en druk hier de puree in aan. Drappeer de kwartel erop. De saus monteren met boter. Indien de saus te dun is een Beurre Manié gebruiken (roomboter met bloem mengen) en mengen in de saus. Saus en pootjes eromheen leggen.</p>
-----------	---



Rabarberijs en salade met parfait gold chocolade met tullekoekje

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Rabarbercoulis 500 g rabarber 150 g suiker 100 ml water	Sorbet van rabarber en roze peper Rabarbercoulis Was en snijd de rabarber in stukjes, niet schillen. Doe de rabarber met de suiker in een pan met 100 ml water. Kook de rabarber gaar. Laat afkoelen.
Rabarberijs 250 g water 250 g suiker 5 g roze peper	Rabarberijs Breng het water met de suiker en de roze peperkorrels aan de kook totdat de suiker is opgelost. Niet verder laten koken Laat vervolgens afkoelen.
500 g rabarbercoulis 3 g xanthaamgom	Meng de coulis met het koude suikerwater Vermeng er met behulp van de staafmixer de xanthaamgom door. Dit zorgt voor stabiliteit Zorg dat de klontjes er volledig uit zijn. Passeer door een fijn zeef en draai tot ijs.
Rabarber gegaard met crème de cassis 250 g rabarber Poedersuiker	Rabarber gegaard met crème de cassis Was de rabarber en snijd in gelijke stukjes Bestrooi een gastronorbak (ovenschaal) met een dun laagje poedersuiker Leg de rabarber op de poedersuiker en bestrooi nogmaals met een laagje poedersuiker.
½ limoen, sap en rasp 15 g crème de cassis	Rasp de schil van limoen en het sap in een kommetje Voeg de crème de cassis toe. Snijd het vanillestokje door en voeg de merg en de peul toe. Giet de massa over de stukjes rabarber
½ vanillestokje	Pak de gastronorbak goed in met aluminiumfolie (luchtdicht). Plaats in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 8 minuten. (afhankelijk van de dikte van de rabarber.

<p>Parfait van Gold chocolade 1 blaadje gelatine</p> <p>150 g suiker 50 g water 25 g glucose</p> <p>113 g eidooier</p> <p>150 g gold chocolade</p> <p>375 g slagroom</p>	<p>Haal uit de oven en zet op een warme plaats weg, laat afkoelen met de folie er nog op. Hierdoor gaat de rabarber verder in zijn eigen stoom.</p> <p>Parfait van Gold chocolade</p> <p>Week de gelatine in koud water</p> <p>Doe de suiker, water, glucose in een pan en verwarm tot 121°C.</p> <p>Klop de eidooier op tot deze luchtig is. Giet hier de suikerstroop langzaam bij. Knijp de gelatine uit en voeg toe Klop door totdat de massa 37°C is.</p> <p>Smelt de gold chocolade tot 37°C en spatel deze in drie keer bij de eiermassa.</p> <p>Klop ondertussen de slagroom lobbij. Spatel deze in drie delen door de massa.</p> <p>Spuit het mengsel in siliconematten of vormpjes of laat in een bak opstijven.</p> <p>Als je de parfait in mallen of siliconematten wil gebruiken, vries de parfait dan in. Los de parfait uit de mal en laat op bord ontdooien.</p>
<p>Tuille 50 g patent bloem 50 g automatuksuiker 50 g eiwit 50 g gesmolten boter Rode kleurstof</p>	<p>Tuille Meng de suiker met de bloem, het eiwit en de boter tot een glad beslag Kleur met een beetje rode kleurstof Bewaar het beslag gekoeld tot gebruik Strijk het beslag met een spatel dun uit op een siliconemat bv. Vlinder of veertje Bak in circa 6-7 minuten krokant in de oven op 150°C. Haal voorzichtig van de bakplaat en bewaar goed afgesloten op kamertemperatuur.</p>
<p>Serveren</p> <p>Mintblaadjes Roze pepers Tuille koekje goudspray</p>	<p>Serveren Leg een serveerring op het bord en vul deze met de uitgelekte rabarber. Leg hierop een bolletje rabarberijs. Plaats de chocolademousse er naast. Decoreer met mintblaadjes, goudspray, roze pepers en tuille koekjes vlinders of bloemetje of veertje</p>



Mei/juni 2023 begeleidende wijnen examenmenu Silvia Vennix-Bresa

Amuse

Asperges, peultjes en erwte met tuinkers

Recept van Frank Pol



We drinken bij de amuse een droge Weisser Burgunder, een Duitse 'Pinot Blanc' van Weingut Lergenmüller, Hainfeld.

Deze smakelijke Duitse wijn heeft in de neus witte bloemen en aroma's van perzik. In de smaak is hij sappig en verfrissend met tonen van rijpe appel en verse druiven.

Hij is lekker fris in de beleving met een crèmige afdronk en goed in te zetten als aperitief of naast een salade.

De uitzonderlijk gunstige klimatologische omstandigheden van de zuidelijke Pfalz, aangevuld met de grootte, kwaliteit en natuurlijke diversiteit van de wijngaarden, stellen het wijnhuis in staat om wijnen te maken die aan de hoogste eisen voldoen.

12,5% alcohol

Drinktemperatuur 6-8 °C

1e voorgerecht

Gambasoep / gamba in kataifideeg / gambatartaar op olijvencake

Recept van Silvia Vennix-Bresa



Bij het eerste voorgerecht drinken we een bordeaux blanc van Château Mezain.

Deze 100% Sauvignon Blanc is bleekgeel in het glas. In de neus duidelijke tonen van kruisbessen en grapefruit. Deze frisse smaken komen ook terug in de mond. Citrus, rijpe kruisbessen met een mooie zuurbalans.

De wijngaard van Château Mezain ligt midden in de regio Entre-Deux-Mers, op een klei/silt terroir. De familie Despaigne, eigenaar van het landgoed, ondertekende het "Charter van kwaliteit en geïntegreerd boerderijbeheer" toen het in 1997 begon, om de kwaliteit van hun wijn voortdurend te verbeteren. Sinds deze datum heeft dit partnerschap bijgedragen aan het vergroten van de bekendheid van Château Mezain en heeft het pand vele onderscheidingen ontvangen. Het landgoed produceert rode en witte wijnen, beide zijn geïntegreerd in de Bordeaux-appellation.

Past goed bij gerookte zalm, tonijn en vis.

12,5% alcohol

Drinktemperatuur 10-12 °C

2e voorgerecht

Zeeduivel / sauce á la crème / asperges / beurre blanc / spinazie / ansjovis boter / waspeentjes sous vide

Recept van Silvia Vennix-Bresa



Bij het tweede voorgerecht drinken we een Spaanse Rioja Alavesa Blanco. Dit is een witte Rioja van het wijnhuis Luis Cañas, gemaakt van Viura en Malvasia druiven.

Bodegas Luis Cañas is een familiebedrijf dat dateert uit 1928, hoewel de familie al meer dan twee eeuwen druiven verbouwt en wijn maakt. Tegenwoordig is het een van de toonaangevende wijnboeren in Rioja Alavesa. Hun wijnen beginnen in het diepste hart van Rioja Alavesa tussen eigen en exclusief gecontroleerde kleine percelen van wijngaarden op grote hoogte. Daar cultiveren ze de wijnstokken zorgvuldig volgens een landbouwsysteem dat maximaal gebruik maakt van natuurlijke hulpbronnen en tegelijkertijd hun impact op het milieu beperkt. "We realiseren ons dat de natuur de bron van succes is en streven ernaar om de bevoorrechte kenmerken te behouden die de natuur aan de eigen wijngaarden heeft geschonken. Bij Luis Cañas is groen zijn niet alleen een marketingtrend; het is onze filosofie en de sleutel tot succes".

De neus is subtiel en elegant gecombineerd met hints van bloemen, fruit en hazelnoten. In de aanzet droog maar met voldoende zuur, verfrissend en levendig met structuur en een lekkere afdronk van rijp fruit.

Perfect met zeevruchten en schaaldieren, vlees, salades, risotto's en milde kazen en noten.

13,5% alcohol

Drinktemperatuur 11-13 °C

Hoofdgerecht

Kwartel / kalkoenfarce / pastadeeg / puree met rucola / kwartelsaus

Recept van Silvia Vennix-Bresa



Bij het hoofdgerecht hebben we gekozen voor een Italiaanse wijn. Deze vino Nobile di Montepulciano is van het huis Loggia del Giacomino.

Met Chianti Classico en Brunello di Montalcino een van de klassieke 'Grote Drie' uit Toscane, gemaakt van een lokale variant van de Sangiovese. Echte eet wijn met kersen, puimen, tabak, kruidigheid en een aardse toets.

Montepulciano is een druk bezochte, Middeleeuwse Toscaanse stad die letterlijk aan een heuvel verankert zit. Ze staat tevens bekend om haar rode wijnen die onder Paus Paulus II en Sixtus V reeds een reputatie hadden verworven als één van de meest perfecte wijnen van Italië. We bevinden ons in het zuiden van Toscane, waar ook hier de Sangiovese druif de scepter zwaait. Al krijgt hij hier wel de benaming Prugnole Gentile mee. Het gebied telt ongeveer een 1.100 ha aan wijngaarden.

De naam van het dorp stamt af van het antiek-Romeinse "Mons Politianus, terwijl de kwalificatie 'Nobile' (edel) achteraf zou toegevoegd zijn omdat deze wijn destijds uitsluitend voor de adel uit de streek was bestemd.

13,5% alcohol

Drinktemperatuur ca. 18 °C

Dessert

Rabarberijs / rabarbersalade / parfait gold chocolade / tuille

Recept van Silvia Vennix-Bresa



Na een uitstapje Frankrijk – Spanje – Italië, komen we weer terug in Duitsland.

Bij het dessert drinken we een Winkler Riesling Kabinett Feinherb uit de Rheingau van Schloss Vollrads.

Deze 100% Riesling is zelfs voor niet Riesling drinkers een fijne wijn om te drinken. De wijn heeft een klein zoetje maar ook een zuurtje en is daarmee goed in balans.

Riesling is zonder twijfel de favoriete druif van Duitsland. Alom geplant, maar ooit bespot, is Riesling op dit moment de superster van de witte wijnwereld.

Er is veel ruimte voor veelzijdigheid met deze zoete, stroperige wijn, hoewel je hints van tropisch fruit, nectarine, meloen en ananas kunt verwachten van een stevige Riesling. De druif is afkomstig uit het Rijngebied van Duitsland, en de beste van hen zouden groeien langs de oevers van de rivier de Moezel op de prachtige steile, op het zuiden gerichte heuvels.

Er zijn zes categorieën Riesling die de rijpheid van de druiven aangeven. Kabinett wordt beschouwd als "off-dry" en is een typisch rijpe druif. Spätlese is rijper en daardoor zoeter, en Auslese is nog rijper. Verder heb je Beerenauslese, Trockenbeerenauslese en Eiswein (of ijswijn), die allemaal zoeter, stroperiger en duurder worden.

11% alcohol

Drinktemperatuur ca. 8 °C