



MENU December 2009 G.H. de Vries

Cocktail Trio

Carpaccio van kalfsvlees met Ganda ham en pesto van Rucola

Lichtgerookte Grouper met gekruide zuurkool en duxelle van bospaddestoelen

Citroensorbet met limoncello

**Gemarineerde Reebout met een volle pomerolsaus:
Knolselderijpuree met gefrituurde knolselderijchips en spitskoolrolletjes**

Toffeerroom met gekaramelliseerde peer

Cocktail Trio

15 pers.

Ingrediënten:

Ceviche van Vijgen en Garnalen

6 Vijgen
30 Garnalen (20/40)
600 gr. Tomatensap
40 gr. Limoensap
20 gr. Honing
110 gr ketchup
3 tl. Worcestershiresaus
60 gr. Witte ui
40 gr. Olijfolie
40 gr. Gedroogde tomaten op olie
24 gr. Verse koriander
koriander voor garnering
tabasco
peper uit de molen

tartaar van Rode biet met creme van gerookte haring

300 gr. Gegaarde Rode biet
300 gr. Rauwe rode biet
1 st komkommer
4 zeer fijn gehakte sjalot
suiker
6 el. Rode wijn azijn
6el. Olijfolie
3 gerookte haring(spek bokking)
2 dl. Gevogelte boullion
3 bl. Gelatine
7 dl. geslagen room
sap van 1 citroen
piment d'Éspelette
rode bieten blad

Bereiding:

Ontsteel de vijgen, snijd ze in achten en reserveer in de koeling.
Pel de garnalen, snijd ze in de lengte middendoor en reserveer eveneens in de koeling. Snijd de gedroogde tomaten en de ui brunoise, hak de koriander fijn en pers de limoenen uit. Doe 1/3 van de tomatensap plus de honing in een sauteerpan en verwarm langzaam zodat de honing oplost.
Voeg dan het restant van de tomatensap, de ketchup, het limoensap en de olie toe. Voeg vervolgens de uien, gedroogde tomaten, koriander, tobasco en de worcestershire saus toe. Meng goed en bewaar tenminste ½ uur in de koeling.

Serveren: verdeel de vijgen en de garnalen over de glazen(ronde), vul af met de tomaten vloeistof en garneer met enkele blaadjes koriander.

Week de gelatine in ruim koud water.

Snijd de komkommer en de rode biet tot fijne tartaar (2 a 3 mm)
Voeg de zeer fijn gehakte sjalot toe en breng op smaak met peper, zout, suiker, azijn, citroensap en olijfolie.
Schep de tartaar in de glazen(cocktail glazen) en reserveer in de koeling.
Verwarm de boullion en voeg de gelatine bladen toe.
Fileer de haring, verwijder de graten.
Draai de haring fijn in de keukenmachine samen met de gevogelte boullion, wrijf door een zeef.
Spatel er de geslagen room door en breng op smaak met piment d'Éspelette.
Schenk de creme op de tartaar, laat lichtjes opstijven en garneer kort voor het serveren met een bieten blaadje.

Krabcocktail Andalusie

375 gr. Krabvlees (3 blikjes)
 ½ ltr. Mayonaise
 1 bl. Tomaten puree(klein)
 1 spaanse peper
 2 sjalotten
 2 el. Gehakte peterselie
 20 cc cognac
 mespunt cayennepeper
 2 dl. Geslagen room
 citroen
 3 grape-fruits (rood)

De grapefruit schillen en de partjes met een scherp mes uitsteken en door midden snijden.
 De spaanse peper brunoise snijden en in olijfolie bakken.
 De mayonaise met de tomatenpuree, spaanse peper, gehakte sjalotten, gehakte peterselie, cognac, cayenne peper goed vermengen en op het laatst de ongezoete stijf geslagen slagroom erdoor spatelen. De saus moet zo luchtig mogelijk gehouden worden. (weinig roeren)
 Serveren: in een klein glas(ovaal) wat stukjes grapefruit en wat krabvlees doen,
 Daarop wat saus en afgarnen met een toefje peterselie en een dun schijfje citroen.

Uitserveren: op een rond bord, de haring creme in het midden.
 De beide andere cocktails elk aan een zijde.

Carpaccio van kalfsvlees met Ganda ham en pesto van Rucola**15 pers.****Ingrediënten:**

1 kogelbiefstuk van kalf 800gr
 8 plakjes Ganda ham
 1 dl. Olijfolie van eerste persing
 400 gr. Grofgehakte zongedroogde tomaten (op olie)
 250 gr rucola
 150 gr. parmezaanse kaas(stuk)
 6 el. Geroosterde pijnboompitten
 125 gr Rucola sla met een dressing van olie en balsamico azijn

dressing:

6 el.Olijfolie,
 2 el. Balsamicoazijn
 1 el. Rucola pesto.
 zout en peper

Bereiding:

Maal de 250 gr. rucola fijn in de foodprocessor.
 Voeg 4 el pijnboompitten, 100 gram parmezaanse kaas(geschaafd) en een ½ dl. olijfolie toe. Indien te dik, nog wat olijfolie toevoegen.
 Maal het geheel niet te fijn en breng op smaak.
 Snijd de biefstuk zo open dat een grote lap vlees ontstaat.
 Leg het vlees op twee lagen plastic folie, kruid stevig met peper en zout, smeer er een dun laagje rucolapesto op en beleg met de ganda ham en smeer daar een dikke laag rucola mengsel erover.
 Moet wat pesto overblijven voor de garnering.
 Leg hierop de grof gehakte tomaten, overige geschaafde kaas en pijnboompitten en rol strak op tot een stevige rol.
 Vries het aan in de vriezer en snijd er dunne plakken van op de snijmachine. Stand 5-6

!!! hoe langer in de vriezer, hoe beter !!!

Meng alle ingredienten door elkaar, maak op smaak met zout en peper.
 Vermeng er een eetlepel rucolapesto door.

Leg op het midden van het bord een toefje rucola-sla doe er een beetje dressing op. Leg hierop 4 plakjes carpaccio en werk rondom af met enkele druppels van de rucola-pesto. De pesto eventueel met de overgebleven dressing en wat olijfolie dunner maken.

Lichtgerookte Grouper met gekruide zuurkool en duxelle van bospaddestoelen 15 pers.**Ingrediënten:**

8 st. Grouper 300 gr. Per stuk, (baarsachtige vis)
 1 kg zuurkool uit het vat.
 7 dl. Witte wijn
 1 dikke plak gerookt spek 200 gr.
 300 gr. Gemende bos paddestoelen
 3 gesnipperde sjalotten
 15 plakjes katenspek
 5 dl. Kalfsfond van hoofdgerecht
 seizoentruffel.
 Boter

Bereiding:

Spoel de vis met koud water en ontdoe ze van hun schubben.
 Snijd daarna de filets van de vissen. De huid niet verwijderen.
 Verwarm de rookoven tot 60 graden en rook de grouper-filets 8 minuten.
 Verwarm de rookoven tot 60 graden en rook de grouper-filets 8 minuten.
 Gaar de gewassen zuurkool met de wijn, roomboter en het spek.
 Maak alle paddestoelen schoon, fruit aan met de sjalot, laat vocht verdampen, kruid met peper en zout en hak tot een fijne duxelle.
 Leg de duxelle op het katenspek en rol op. Vast steken met prikker.
 Onder de grill, vlak voor uitserveren, grillen.
 Reduceer de kalfsfond tot 3 dl., bind tot een wat dikkere saus en maak op smaak.
 Laat de filets nog 5 minuten garen in de oven van 140 graden.

Plaats 15 ringen van 4 cm. op een bakplaat, verdeel onderin de puree en vul de ringen verder af met de zuurkool. Houd warm in de oven. 100 gr.

Mousseline puree

<p>1 kg aardappelen 100 gram boter 3 eierdooier mespunt geraspte nootmuskaat scheut room</p> <p>Uitserveren.</p>	<p>Kook de geschilde aardappelen in water met zout gaar. Maak ze vervolgens fijn met stamper of pureeknijper. Doe het in een pan en zet op een laag vuur. Bewerk de puree krachtig met een houten lepel en voeg boter, eierdooiers en nootmuskaat toe. De puree moet warm genoeg zijn om de eierdooiers te binden. Als de puree mooi glad en wit is, de room erdoor roeren om de puree een normale en romige consistentie te geven.</p> <p>Plaats de ringen rechts op verwarmde borden en verwijder ze, zodat het torentje puree met zuurkool blijft staan. Leg hier een rolletje katenspek met duxelle op. Leg er in het midden een grouperfilet voor en schaaf de truffel in dunne plakjes en geef de vis schubbetjes van truffel. Druppel er wat kalfsjus omheen.</p>
---	--

Citroensorbet met limoncello

15 pers.

<p>Ingrediënten: 150 gr suiker sap van 5 citroenen 3 dl. Melk 5 dl. Slagroom 3 eidooiers limoncello likeur (diepvries) Cantuzzi amandelkoekjes</p>	<p>Bereiding: Doe de suiker en het citroensap in een pan en roer door. Voeg de melk en de slagroom toe en breng het geheel aan de kook. Neem de pan van het vuur en schenk het mengsel al roerend over de eidooiers. Laat afkoelen, zet 30 minuten in de koelkast en draai er in de ijsmachine ijs van. Bewaar tot gebruik in de vriezer.</p> <p>Schep enkele bolletjes ijs in een coupe, besprenkel met ijskoude limoncello en serveer met een amandelkoekje.</p>
---	---

Gemarineerde Reebout met een volle pomeolsaus:

Knolselderij-puree met gefrituurde knolselderij chips en spitskoolrolletjes

<p>Ingredienten Kalfsbouillon 3 kg kalfsbotten 1 dl olijfolie 2 grote uien (grof gehakt) 2 preien grof gesneden 2 winter wortels (grof gehakt) 3 stengels bleekselderij ½ bol knoflook (ongepeld) 2 blikjes tomatenpuree 3.5. dl. madeira 3.5. dl.ruby port 1 bouquet garni = 2 takje verse tijm 2 takjes peterselie 2 takjes bladselderij 2 takje rozemarijn 2 laurierblad 10 zw. peperkorrels 10 witte peperkorrels 4 ltr.Koud water</p>	<p>Verwarm de oven voor op 250graden C. Vermeng ½ dl. Olie met 1 blikje tomatenpuree en smeer hier de botten mee in. Doe de botten in een grote braadslede en zet die een ½ uur in de oven, waarbij de botten af en toe omgedraaid moeten worden, tot ze donkerbruin zijn. Doe intussen ½ dl. Olie, de groenten en knoflook in een grote soeppan. Laat het onder af en toe omscheppen zachtjes bakken tot ze goudgeel zijn. Schep er de tomatenpuree door en laat verder bakken tot alles goudbruin is. Giet er madeira en port over. Laat op een matig vuur tot de helft inkoken tot het vocht stroperig is. Giet zodra de botten mooi goudbruin zijn het vet af. Gebruik zonodig keukenpapier om het vet op te deppen. Doe de botten bij de groenten en giet er het water over. Breng aan de kook, schep het naar boven drijvende schuim af en voeg het bouguet garni toe. Laat circa 6 uur op een laag vuur zachtjes trekken en blijf geregeld het naar boven drijvende schuim afscheppen. Passeer de bouillon door een vergiet in een grote kom. Gooi de botten, groenten en het bouquet garni weg. Maak de soeppan schoon en giet er de bouillon in. Laat het tot de helft inkoken. Laat afkoelen tot aan het gebruik.</p> <p>Wordt een halve liter gebruikt bij het tussengerecht.</p>
<p>Ingredienten 2 st. reebout 1.4 kg p. stuk (uitgebeend) 200 gr.roomboter</p>	<p>Oven voorverwarmen op 200 graden C. Het bot uit de reebout verwijderen, kruiden met peper en zout. Reebout daarna opbinden (als rollade)</p>
<p>Marinade 40 gram roomboter</p>	<p>Laat de boter smelten in een pan en laat de groenten er een paar minuten in zweten. Voeg de overige ingredienten toe en breng op een hoog vuur aan de kook.</p>

2 wortels (in rondjes)
2 uien (grof gehakt)
2 st bleekselderij
(fijngesneden)
1,4 liter rode wijn
2 dl Rode wijnazijn
1 ½ ltr. water
1 bouquet garni
(prei, tijm, rozemarijn blad
selderij en peterselie)
1 bol knoflook in de
breedte gehalveerd
4 kruidnagels
5 geplette
peperkorrels

Poivradesaus

700 gr verse afsnijdsels
van haarwild
150 gr wortels (gehakt)
100 gram ui (gehakt)
3 dl marinade(reebout)
7 dl kalfsbouillon
1 bouquet garni
9 peperkorrels (geplet)
zout, peper (gemalen)

Foie gras boter

75 gr. Roomboter
75 gr. Foie gras
10 ml. cognac
ZOUT, peper(versgemalen)

Volle pomerolsaus

6 dl.Pomerol
poivradesaus
20 gr. Bittere chocolade
(minstens 70 %)
150 gr. Foie grasboter
zout, peper(versgemalen)

Knolselderijpuree

500 gr. knolselderij
500 gr.aardappels
100 gr. boter
100 ml. Slagroom
zout, peper(versgemalen)

Gefrituurde knolselderij

1 knolselderij
2 ½ liter arachide of
zonnebloemolie

Spitskoolrolletjes

1 dl room
1 bos bieslook
(fijgeknipt)
15 hele bladeren van
de spitskool
2 spitskool
peper---- zout

Draai meteen het vuur lager en laat 20 minuten zachtjes sudderen, waarbij het oppervlak zonnig afgeschuimd moet worden.

Passeer de marinade door een zeef in een grote kom of pan.

Laat de reebout in de warme marinade marineren. (ongeveer 1 uur)

Dep het vlees droog. Verhit 200 gram roomboter verdeeld over twee grote koekenpannen op hoog vuur en schroei er het vlees rondom in dicht. Neem het vlees zodra het gebruind is van het vuur en laat het afkoelen.

Leg het vlees in de oven gedurende 45 a 50 minuten. 160 gr.
Het vlees uit de oven nemen bij 48 graden C. kerntemperatuur.
(kernthermometer gebruiken)

Laat de reebout daarna in een slede of op een snijplank gedurende 5 minuten rusten afgedekt onder aluminiumfolie.

Verhit de olie in een diepe koekenpan, doe er de wildafsnijdsels in en bruin die op een hoog vuur.

Giet de olie en het uitgelopen braadvet af.

Doe de gehakte wortel en ui in de pan en laat 3 minuten op een laag vuur zweten.

Giet de marinade erbij en laat 5 minuten koken op een middelhoog vuur.

Voeg de kalfsbouillon en het bouquet garni toe en laar 45 minuten heel zachtjes sudderen.

Passeer de saus door een puntzeef in een steelpan.

Roer de boter zacht en meng alle ingredienten met een pollepel.

Breng op smaak met zout en peper.

Wrijf de boter met een plastic schraper door een trommelzeef of draai hem kort in een keukenmachine.

Doe in een schaaltje en zet die tot gebruik in de koelkast of vriezer.

Giet de wijn in een steelpan en laat het tot 1/3 (een-derde) inkoken.

Voeg de poivradesaus toe en laat 15 minuten zachtjes sudderen.

Klop er de bain marie gesmolten chocolade door.

Laat 10 seconden zachtjes borrelen, draai dan het vuur uit en klop er beetje voor beetje de foie-grasboter door.

Passeer de saus door een fijnmazige puntzeef.

Breng op smaak met zout en peper.

Schil de knolselderij en snijd ze grof.

Kook de knolselderij in water gaar, giet af.

Kook ondertussen de aardappelen en giet ze af en laat even droog koken.

Doe de aardappelen en knolselderij door de pureeknijper in een pan.

Doe de boter erbij en zoveel room, totdat een mooie gladde puree ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm.

Schil de knolselderij, snijd ze dan in dikke plakken 1 cm. Schaaf daarna van de plakken dunne reepjes. Verhit de olie tot 180 graden in een grote pan of frituurpan. Frituur ze goudgeel en til de mand uit de olie, zodra de chips klaar zijn en de olie niet meer bruist. Schud de overtollige olie af en leg ze op keukenpapier om de resterende olie om te nemen. Bestrooi daarna met wat zeezout.

Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool.

Pluk nu 15 mooie hele bladeren en blancheer deze in licht gezouten kokend water. Koel terug in ijswater en laat uitlekken.

Snijd de resterende kool fijn. Doe samen met de room, peper en zout in een pan en verwarm zachtjes tot het vocht is verdampt.

Roer de bieslook erdoor, verdeel het mengsel over de geblancheerde bladeren en rol strak op. Snijd mooi recht af en vervolgens in het midden diagonaal door.

OPMAAK

Leg twee plakken reebout in het midden van het bord.
 Leg aan de linkerkant (boven) de ring met knolselderijpuree, gearneerd met knolselderij chips.
 Leg aan de rechterkant (boven) de spitskoolrolletjes, 1 halve rechtop en 1 halve er schuin voor liggend.
 Bedruij de reebout met de pomerolsaus.

Toffeerom met gekaramelliseerde peer**15 pers.****Ingrediënten:****Toffeerom**

6 dl. Gecondenseerde melk (2 blikjes)
 5 dl. stijf geslagen room
 200 gr toffees in stukjes

voor de peren:

8 conferance handperen, geschild in de lengte gehalveerd
 sap van 1 citroen
 ½ liter witte wijn
 500 gr. Basterd suiker wit

voor de chocolade saus:

175 gr. Pure chocolade
 50 gr. Boter, in blokjes
 1 dl siroop van peren.
 1 dl melk

meringues.

160 gr eiwit
 3 druppels limoensap
 200 gr fijne kristalsuiker
 1 citroen

Uitserveren:**Bereiding:**

Maak de toffeesaus voor de toffeerom. Dit kan uitstekend op voorhand gebeuren. (Wanneer de gecondenseerde melk is gekookt en afgekoeld kan het zolang als aangegeven op de verpakking in de koelkast worden bewaard.)

Leg het ongeopende blik gecondenseerde melk in een steelpan. Schenk er zoveel water bij dat het blik volledig onder water staat, breng aan de kook en laat 180 minuten zachtjes koken op 100 graden. Houd het blik continue volledig onder water, voeg, indien nodig kokend water toe. Neem de pan van de warmtebron en laat het blik in het water afkoelen.

Maak de toffeerom. Open het afgekoelde blik gecondenseerde melk, schep de toffeesaus in een kom en roer glad. Klop de room lobbijg en schep voorzichtig door de toffeesaus zodat een marmereffect ontstaat. Bewaar in de koelkast.

Verwijder met een bolletjessteker het klokhuis uit de gehalveerde peren en besprenkel ze, om verkleuren te voorkomen, met het citroensap.

Breng de suiker, de witte wijn en 1 liter water in een pan op laag vuur aan de kook, roer tot de suiker is opgelost. Voeg de peren toe, vul af met water, de peren moeten geheel onder staan, dek af met bakpapier en laat enkele minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en leg voorzichtig een bord op de peren zodat ze in de siroop gedompeld blijven. De peren zullen tijdens het afkoelen in de siroop zacht worden.

Neem de peren, vlak voor het serveren, uit de siroop en dep droog met keukenpapier. Druk het snijvlak van de peren in de basterdsuiker en plaats onder een voorverwarmde grill tot ze goudbruin zijn. Of met een gasbrander.

Doe voor de chocolade saus, de chocolade, boter, 2 dl siroop van de peren en de melk in een kom en verwarm deze au bain marie. Roer het mengsel regelmatig door tot de chocolade is gesmolten en een gladde saus is ontstaan. Laat afkoelen. De saus is warm nog erg vloeibaar maar zal dikker worden wanneer het afkoelt.

Maak bekken en garde schoon met citroensap en klop de eiwitten met een paar druppels limoensap op hoge snelheid tot ze ongeveer viermaal hun volume hebben bereikt. Voeg de suiker in delen toe. Blijf kloppen tot er stijve pieken ontstaan. Spuit meteen in de gewenste vorm en bak direkt af in de oven van 99 à 104°C tot de meringues zowel van boven als van onder mooi droog en hard zijn.

Schep wat chocoladesaus aan een kant van het bord leg hierop een halve peer. Schep hiernaast een royale lepel toffeerom en leg hiernaast een meringue. Bestrooi de toffeerom met de stukjes toffee. Serveer extra chocoladesaus apart.

Moderne Spaanse meringue

Benodigd: 1 l gepasteuriseerd eiwit, 250 of 400 g kristalsuiker, mespuntje zout, sifon, 2 gaspatronen.

Meng het eiwit met de suiker en zorg ervoor dat alles volledig is opgelost. Haal door een zeef en giet in de sifon (kidde).

Draai de patronen erop en laat één uur rusten. De hoeveelheid suiker is afhankelijk van het dessert: 250 g suiker maakt het gerecht niet al te zoet, het schuim zal echter snel inzakken. Bij 400 g suiker blijft het schuim stevig, maar is dan ook echt zoet. U kunt altijd een gulden middenweg proberen te vinden.

Wijnen voor menu December:**Cocktail Trio**

Drappier, Carte d'Or Brut - Champagne Frankrijk

Druif: Pinot Noir (90%), Chardonnay, Pinot Meunier

Het Champagnehuis Drappier is gelegen in het 150 inwoners tellende dorpje Urville. Vanaf 1808 begon Louis Drappier in de wijngaarden te werken. Hij was het die in zijn regio voor het eerst de Pinot Noir druif aanplante, tot grote verbazing van zijn omgeving. Nu zijn de wijngaarden voor driekwart beplant met deze druivensoort. Het biedt

de basis voor de zuiverheid en het schone fruit dat de Champagne met zich meebrengt. Met zijn prijs is Drappier niet voor niets een van de populairste Champagnes.

Dichte mousse, bessenneus met noten, vanille en cake. Vettig, fruitig en rijke afdronk Lekker om jong te drinken Heerlijk als apéritief of bij gekookte kreeft Schenken op 6°C

--

Leverancier Henri Bloem Enschede

Carpaccio van Kalfsvlees

Grüner Veltliner Strasstaler 2007 Weingut Allram - Oostenrijk Druif: Grüner Veltliner

Fris en droog, fruitig en kruidig met het pikante van versgemalen peper als eigenwijs accent. Grüner Veltliner is een boeiende druif en wijn omdat er tegenpolen in worden verenigd. Rijp fruit en tintelfrisse zuren, sappige abrikoos en strakke citroen, zoete peer en zilte mineralen. In zijn geheel is het vooral een verfrissende, aromatische wijn. Heerlijk als aperitief, maar ook super bij gamba's, garnalen en andere lichte visgerechten. Maar ook bij salades met kaas, kip, tonijn pasta met tomatensaus, kruidensaus, kaassaus of lichte gerechten met blank vlees of gevogelte.

Samen met haar man Erich staat Michaela Haas aan het roer van het Oostenrijkse wijnhuis Weingut Allram (ca 75 km NW van Wenen). Sinds haar overname van het wijnhuis in 1992, is er een hoop gebeurd. De wijnkelder is vergroot, er is een nieuwe proef- en verkoopruimte ingericht en voor gasten en vrienden is er een comfortabel appartement ingericht. Weingut Allram bezit momenteel 14 hectaren wijngaard. De diverse druivensoorten waarmee het wijnhuis werkt, worden allen verbouwd op de grond waar zij kwalitatief gezien het beste uit de verf komen. Zowel in Oostenrijk als ver daarbuiten heeft Weingut Allram hierdoor al diverse awards in de wacht gesleept. En in slechts enkele jaren tijd, is het aantal wijnen dat naar diverse landen wordt geëxporteerd bijna verdubbeld.

--

Leverancier Slijterij Hennie Berendsen Enschede

Grouper met Zuurkool

Kapellenberg Riesling Spatlese Halbtrocken Nahe 2006 Weingut Gottelmann - Duitsland

Götz Blessing is een van de stille sterren aan het wijnmaakfront in de Nahe. In november 2005 heeft hij een hele nieuwe kelder aangelegd en is tot vandaag aan het experimenteren met 'spontante' vergisting. "Daar moet je stalen zenuwen voor hebben"; aldus Götz. Maar stalen zenuwen heeft hij! De wijnen blinken uit in fruit, mineraliteit en structuur. Met lagere opbrengsten per hectare en late oogsten heeft Götz de kwaliteit nog meer omhoog gestuwd. Het wijngoed ligt in Münster-Sarmsheim. Daar stroomt de kleine Nahe in de machtige Rijn.

-- **LET OP: deze wijn gaat ook in de zuurkool**

Leverancier Twents Wijnhuis Vasse

Gemarineerde Reebout

Marchesi di Barolo, Barbera d'Alba 2007 – Italie Druif 100% Barbera

De kelders van Marchesi di Barolo liggen in het dorpje Barolo, uitkijkend over het kasteel van Marquis Falletti. Aan het begin van de 19e eeuw werd door Marchesi Falletti de basis gelegd voor de wijn die thans wereldberoemd is onder de naam 'Barolo'. Na het overlijden in 1864 van de laatste telg Falletti werd het werk voortgezet door de charitatieve stichting Opera Pia Barolo. In 1895 begon Pietro Abbona in de wijnkelders te werken. Door zijn volhardendheid, kennis en vaardigheden creëerde hij het wijnbedrijf; Marchesi di Barolo en maakte uiteindelijk de wijnkelders, de wijngaarden en het La Volta kasteel tot familiebezit van de Abbona's. Tot op de dag van vandaag zijn ze dat nog steeds. De druiven die voor deze wijn worden gebruikt zijn afkomstig uit de provincie Cuneo. De wijngaarden liggen op de hellingen met kalkrijke klei ondergrond. Na de handmatige oogst worden de druiven ontsleed en gekneusd. De gisting vindt plaats bij een temperatuur van 28-30° en duurt gemiddeld 8 dagen. De rijping is kort, 10 tot 12 maanden en vindt plaats op middelgrote vaten van Sloveens eiken en op kleine vaten van Frans eiken

--

Leverancier Henri Bloem Enschede

LET OP: er is rode wijn nodig voor de marinade : Vinho do Putto, DO Bairrada 2006 - Portugal (via Slijterij Hennie Berendsen)