



SOMMELIER

Sommelier (ook wijnkelner of wijnober) is de functie in een restaurant van iemand die zich gespecialiseerd heeft in wijn en wijn-spijscombinaties.



Kijkje in de keuken bij... **Rolph en Laurent**





Waarom word je sommelier? Chantal en Wouter geven antwoord

Waarom gaat de chef-kok van een toprestaurant elke dag opnieuw tot het uiterste? Is het passie voor het vak, zijn het de Michelinsterren, gaat het louter om de gasten, of is het de allesomvattende hartstocht voor koken? Twee top-chefs geven antwoord. Laurent Smallegange (25) van restaurant Spetters in Breskens vertelt over zijn ongebreidelde culinaire fantasieën en Rolph Hensens (34) van restaurant HMB in Rotterdam paart koken aan ondernemerschap en droomt 's nachts van meer zaken op topniveau. Deze ambities delen ze met belangrijke sparringpartners: hun sommeliers. Laurent kan niet zonder zijn gastheer sommelier Wouter Denessen (29) en Rolph werkt niet alleen samen met zijn gastvrouw en sommelier Chantal de Raaf (28), hij woont er ook mee samen. Tweemaal een tweeluik met jonge, ambitieuze en talentvolle toppers in de hoofdrol.

Tekst Mieke van Laarhoven Fotografie Renée Frinking



CV CHANTAL DE RAAF
Geboren 16 februari 1987

OPLEIDING

Gastheer/-vrouw, Albeda College te Rotterdam
Zelfstandig gastvrouw, Albeda College te Rotterdam
Academie voor Gastronomie van Peter Klosse te Apeldoorn
Wijnacademie, Slijtersopleiding te Maarn
Opleiding Vinologen te Maarn

DIPLOMA'S, CERTIFICATEN EN BEWIJZEN

Gastheer/-vrouw en Sociale Hygiëne
Zelfstandig gastvrouw
Wijnbrevet niveau 2
Wijn - spijs specialist
Gastronom/sommelier

2003 – 2004 Restaurant de Krom te Spijkenisse [gastvrouw]
2004 – 2005 Restaurant de Harmonie te Rotterdam [gastvrouw]
2005 – 2006 Restaurant Villa la Roche te Voorburg [gastvrouw]
2006 – 2007 Restaurant Les Copains te Delft [gastvrouw, ambulant]
2006 – 2008 Restaurant 't Raethuys te Wateringen [gastvrouw/sommelier]
2008 – 2012 Restaurant Fred te Rotterdam [sommelier]
2012 – 2013 Hotel-Restaurant Quartier du Port [maitre sommelier]
2013 – heden HMB Restaurant Rotterdam [eigenaar/maitre-sommelier]

Chantal de Raaf woont samen met Rolf Hensens in Rotterdam.

‘Onverwachte keuzes bieden, dat vind ik spannend!’



In 2011 op haar 24ste uitgeroepen tot sommelier met de beste wijnkaart van Nederland, in het bezit van alle wijncertificaten die er bestaan, een wijn- en spijsopleiding en een vinologenopleiding in the pocket. Chantal de Raaf, vriendelijk maar vastberaden, blijft er nuchter onder.

Waarom wilde je sommelier worden?

"Nou, ik ben er min of meer ingerold. Ik heb nooit gedacht 'ik word sommelier' maar vond het wel leuk om met wijn bezig te zijn. Begon met het uitrekenen van de wijnen, dacht mee met inkoop, paste de wijnkaart aan. Ik heb de gastvrouw- en daarna zelfstandig werkend gastvrouwopleiding gedaan en daar kwam wijnkennis al om de hoek kijken. Toen ik eenmaal met wijn in aanraking was gekomen wilde ik niets anders meer. Vond het allemaal supergaaf! Ik ben de wijn- en spijsopleiding gaan doen, daarna de cursus gastronomisch sommelier wijn- en spijsspecialist bij Peter Klosse en vervolgens de vinologenopleiding. Alles is leuk! Ik ga naar wijnproeverijen en ik word hier regelmatig verrast door de wijnleveranciers met bijzondere wijnen."

Wie zijn je inspirators?

"Er is niet iemand waarvan ik denk 'ik wil net zo worden als jij'. Maar ik kan wel heel erg genieten als ik de sommelier van De Bokkedoorns Peter Bruins zo bevolgen bezig zie of hoe Harrie Baas, voorheen de sommelier van Amarone, met zijn wijnen omgaat. Daar heb ik grote bewondering voor. Sowieso heb ik collega-sommeliers die een goed verhaal hebben over hun wijnen en gasten weten te boeien hoog zitten. Dat is wat mij inspireert."

Wat is voor jou de essentie van goed sommelierschap?

"Je moet echt kijken en luisteren naar je gast. De een vindt het fantastisch dat je een lang verhaal vertelt maar 9 van de 10 keer vindt de gast het he-le-maal niet interessant om informatie te krijgen over de hoeveelheid hectares van een wijnbouwgebied en zo. Je moet dus heel goed aanvoelen wat je gasten willen. En ik vind het leuk om gasten te verrassen. Dat hoeft niet altijd een dure fles te zijn. We hebben ook wijnen van onder de drie tientjes op de kaart staan. We werken hier in twee 'wijken' met twee sommeliers. We hebben elk onze eigen wijk. De gasten krijgen dus de hele avond dezelfde sommelier aan hun tafel. We hebben 35 open wijnen op de kaart. Dat vinden de gasten fantastisch, zo'n ruime keuze. En die gaan heus niet allemaal open hoor maar het toont lekker royaal. We adviseren gasten graag een mooie fles wijn, liever dan een arrangement. Gewoon drinken waar je zin in hebt. In het begin schonken we ook geen arrangement. Maar daar werden we nogal op afgerekend. Terwijl, we hebben 35 open flessen. Dan is het juist zo leuk om te sparren welke daarvan je bij het menu schenkt. Maar dat werkte niet."

Heb je wel eens een blunder gemaakt naar je gasten toe?

"Echt blunderen niet, maar ik herinner me nog wel dat ik als 16-jarige bij restaurant De Harmonie werkte en wijnen mocht inschenken. Ik was nog piepjong en zo verschrikkelijk zenuwachtig dat ik de wijnen aan tafel niet durfde toelichten. Dus ik schonk in en ging er vervolgens steeds als een haas vandoor. Dat vonden die gasten wel raar en aan het einde van de avond zeiden ze er iets over tegen de maître, die op hoge poten verhaal bij me kwam halen. 'Ja maar', stotterde ik de plots ingegeven smoes 'die gasten waren steeds zó druk in gesprek, dat ik er niet eens tussen kon komen.' Een wijze les, ik kon me vanaf toen nergens meer achter verschuilen en moest met de billen bloot. Het heeft als gevolg gehad dat ik me nóg meer in de materie ging verdiepen en nu vind ik het juist hartstikke leuk om verhalen bij de wijnen te vertellen."

Wat is je meest bijzondere wijnmoment?

"Dat was bij El Celler de Can Roca in Girona, Spanje. Daar ben ik twee keer met Rolph wezen dineren. Toen ze nog niet eens op nummer 1 op de wereldranglijst stonden. Wat is het dáár fantastisch! Je krijgt niet een maar wel drie wijnkaarten. En bij elk van de 13 gangetjes kwam weer een nieuwe topper. En dan ook nog eens voor een heel schappelijke prijs! En wat ik ook gaaf vond, de tweede keer dat we er kwamen was er dus een hele nieuwe kaart hè. Met compleet andere gerechtjes. Knap hoor."

Wat is de gekste vraag die je over wijn hebt gekregen?

"Het was niet direct een gekke vraag over wijn, maar hij had er wel mee te maken. Ik had net de prijs gekregen voor Beste wijnkaart van het jaar en de hele dag door werden we gek gebeld met felicitaties, maar ook voor interviews. Belt 's avonds Ruud de Wild van radio 538 me op met de vraag: 'welke druif ben jij?' Ik antwoordde heel ad rem 'nou, een sauvignon blanc. Lekker fris met af en toe een zuurtje.' Weet trouwens niet of ik nog aan die definitie vol-doe."

Wat is de duurste wijn die je tot nu toe proefde?

"Dat is een Petrus uit 1987. Een man in de buurt waar ik destijds woonde had een onwijs mooie wijncollectie waaronder maar liefst 11 flessen Petrus uit 1987, mijn geboortjaar. Toen ik hem daar op attent maakte beloofde hij om samen met mij een fles open te trekken als ik ooit zou gaan verhuizen. Een paar jaar later was het zo ver. Ik heb de lege fles bewaard. Hoe de wijn smaakte? Weet je dat ik dat niet eens meer weet? Ik was nog zo jong. Met de wijnproefervaring van nu zou ik er heel anders in staan. Maar ik zal niet zo snel een Petrus bestellen. Ik heb er domweg het geld niet voor."

Wat vind je irritant bij collega-sommeliers?

"Wat ik echt heel vervelend is als jaartallen op de wijnkaart niet kloppen. Of als ik een wijn die op de kaart staat wil bestellen en die is er niet. Of ik bestel een wijn en ik krijg iets anders onder het mom van misschien vind je dit wel lekkerder. Laatst gingen we samen uit eten en ik had een wijn in mijn hoofd die ik wilde proeven. Ik vroeg advies aan de sommelier die me een heel verhaal begon te vertellen over alle andere wijnen die zo lekker waren. Ik besloot toch bij mijn eerste keuze te blijven. Komt ie na 10 minuten terug met een rood hoofd: 'nou, zul je net zien dat ik mis grijp. Ik heb m momenteel niet!' Zeg dat dan meteen. Of er wordt gevraagd als je glas leeg is: 'wilt u er nog een slokje bij?' En je ziet dat later op de rekening terug. Zo niet gastvrij!"

Grijp je in als gasten naar jouw idee een verkeerde wijnkeuze maken?

"Laat ik vooropstellen dat wijn-spijscombinaties een fantastische uitvinding zijn. Maar soms gaat het wel ver. Als wij zelf uit eten gaan, nemen we altijd een fles en drinken we wat we lekker vinden. En eten we wat we lekker vinden. Als gasten iets bestellen wat niet helemaal past dan zal ik dat met argumentatie wel zeggen, maar ik ben een voorstander van: drink wat je lekker vindt en eet wat je lekker vindt."

‘Ik ben een kok met ondernemingsdrang’

CV ROLPH HENSENS

Geboren 11 mei 1981

OPLEIDING

Kon. Wilhelmina College te Culemborg HAVO
M.H.O. Roc Zadkine Culinair te Rotterdam

DIPLOMA'S, CERTIFICATEN EN BEWIJZEN

Sociale Hygiëne
Horeca ondernemer/-manager

CARRIÈRE

- 2001 – 2003 Restaurant Chatillon, Palace Hotel te Noordwijk aan Zee [chef de partie]
- 2003 – 2004 Restaurant La Rive, Amstel Hotel te Amsterdam [aankomend chef de partie]
- 2004 – 2005 Restaurant Parkheuvel te Rotterdam [chef de partie]
- 2005 – 2006 Restaurant Mijn Keuken te Wouw [sous-chef]
- 2006 – 2007 Restaurant Rosso te Rotterdam [sous-chef]
- 2007 – 2007 Restaurant La Vilette te Rotterdam [chef-kok]
- 2007 – 2008 Restaurant Huson te Rotterdam [sous-chef]
- 2008 – 2012 Restaurant Fred te Rotterdam [sous-chef]
- 2012 – 2013 Hotel Restaurant Quartier du Port [chef-kok]
- 2013 – heden HMB Restaurant [eigenaar chef-kok]

Rolph Hensens woont samen met Chantal de Raaf in Rotterdam.

“Ik kom uit een ondernemersgezin. Mijn ouders zagen me na de Middelbare Hotelschool het liefst naar de Hogere Hotelschool gaan, maar ik was er klaar mee. Ik wilde koken! Niets meer dan dat. Vanaf mijn 15de sta ik al in de keuken. Dat deed ik er naast mijn studie op de hotel-school bij. Begonnen in een pannekoekenhuis met een brasserie. Boeuf Stroganoff en zo. Dat sfeertje, het leven in de horeca, hard werken en de bijkomende stress! Daar leefde ik op en nog. Het geeft me adrenaline en spirit. Maar goed, ik wilde dus het koksvak in maar ik had geen opleiding in die richting. Ik wist alles van cijfers, management en recht, maar daar kook je niet lekker mee. Volgens mij was er maar één manier om het vak te leren: werken en ervaring opdoen bij de beste chefs van het land. Ik had geluk en kon terecht bij Pieter Bosters die restaurant Chatillon in het Palace Hotel in Noordwijk ging opstarten. Een vakidoot van de bovenste plank. Ik werd er getriggerd op topniveau. Daarna het Amstel Hotel in Amsterdam. Normaal gesproken start je daar in de brasserie. Maar chef patissier Jos van Velzen vertrok om voor zichzelf te beginnen en omdat ik inmiddels best iets wist van patisserie mocht ik meteen beginnen als aankomend chef de partie. Ik kreeg de smaak van de top helemaal te pakken. Heb nog onder Cees Helder gewerkt bij Parkheuvel en toen naar Fred in Rotterdam. Daar leerde ik Chantal kennen die er gastvrouw was. We wilden graag samen iets opstarten en hoorden dat bij ons om de hoek, we wonen hier op de Kop van Zuid, ‘iets’ zou komen. Al snel werd duidelijk wat. Een prachtig pand van Rem Koolhaas met ruimte voor horeca. We konden onze dagdromen omzetten in daadkracht, waarbij de financiering wel even een dingetje was. We waren nog piepjong. Mijn ouders konden ondersteuning geven maar we kwamen de helft te kort. Toen zijn we gaan crowdfunderen. We hebben een boekje uitgegeven met de titel ‘De vrienden van’. Zelf geproduceerd. We hebben ons daarin voorgesteld. Verteld wat we gingen doen, op wat voor manier, welke prijsstelling we gingen hanteren, wat voor soort restaurant. We verkochten er certificaten in van 1000 euro per stuk. Je kon er 1 kopen, je kon er 10 kopen, met een verschillend rentepercentage, om te zetten in lunches of diners in ons restaurant. Dat boekje deelden we uit aan familie, vrienden en zakelijke relaties. Al snel bleek dat mensen het hartstikke leuk vonden. Ik vergeet nooit meer het moment dat de eerste 1000 euro’s gestort werden. We keken elkaar aan en zeiden: ‘het werkt écht!’ Zo kregen we onze financiering rond en met het vertrouwen dat de Rabobank in ons had, konden we aan de slag. Vanaf de opening, nu anderhalf jaar geleden, zitten we elke avond vol! Daar krijgen we echt een kick van. We hebben een kaart met 25 kleine gerechten tussen de 10 en 20 euro. Met topkwaliteit producten want voor minder doe ik het niet. Denk aan tarbot, heilbot, kreeft, krab, ossenhaas, ganzenlever. En elk gerecht loopt als een tierelier. Sinds kort hebben we daarnaast een kaart met appetizers. Daar zijn de gasten ook gek op. We sturen voortdurend bij en luisteren goed naar de wensen van de gasten. We blijven meebewegen. Mijn volgende project? Ik wil de focus op HMB blijven houden. We zijn hier altijd en merken dat de gasten dat zeer waarderen. Ik kan weinig uit handen geven, want ik vind koken veel te leuk. En, ik ben ook wel een beetje een control-freak. Maar we krijgen inmiddels veel aanvragen voor grote groepen en die kunnen we hier niet kwijt. Dus. Mijn denktank draait op volle toeren. Dat zal je begrijpen!”



.....
Voor contactgegevens zie bladzijde 141

SMOREN VAN CEVENNE-UIEN

- 1 kilo cevenne-uien
- 75 gram boter
- 25 gram olijfolie
- 4 dl groentebouillon
- zout
- peper

SOUBISE VAN CEVENNE-UIEN

- 300 gram van de gesmoorde cevenne-uien
- 50 gram crème fraîche
- ½ dl truffeljus
- 5 gram gehakte citroentijm
- zout
- peper

EENDENLEVERMOUSSE

- 10 gram gelatine
- 1½ dl kalfsfond
- 200 gram eendenlever
- zout
- peper
- 1 dl room

HAZELNOOT

- 100 gram blanke hazelnoten

CILINDER HAM EN APPEL

- 4 dunne langwerpige plakken Carrasco Ibérico ham
- 4 dunne langwerpige plakken geschilde appel

NOTENVINAIGRETTE

- ½ dl sherry-azijn
- ½ eetlepel aceto balsamico
- ½ theelepels mosterd
- 1½ eetlepel kippenfond
- ½ eetlepel vloeibare honing
- 1 dl walnootolie
- ½ dl maïskiemolie

PRESENTATIE

- 8 grote coquilles
- 4 eetlepels van de notenvinaigrette
- herfsttruffel
- zout
- peper
- naar wens borage cress, china roze bloemetjes, micro tatsoi

KEUKENGEREEDSCHAP

- bakpapier
- keukenmachine
- spuitzak met glad mondje
- ringvorm met doorsnede van 10 cm
- tonicstampertje

Sinds 2013 voeren Rolph Hensens en Chantal de Raaf het bewind over restaurant HMB. Ze hebben maar liefst 25 kleine gerechten op de kaart staan en sinds kort een aparte kaart met keuze uit lekkere appetizers. Speciaal voor ExtraLekker heeft Rolph dit menu bedacht. Chantal zorgde voor bijpassende wijnen.

1 Smoren van cevenne-uien. Snipper de uien. Verhit de boter en olijfolie in een ruime pan en roer de gesnipperde uien erdoorheen. Voeg de groentebouillon toe. Dek de uien af met bakpapier en smoor ze in ongeveer 15 minuten op laag vuur gaar. Laat het uienmengsel volledig afkoelen.

2 Soubise van cevenne-uien. Neem 300 gram van het uienmengsel (bewaar de rest van het uienmengsel voor ander gebruik) en maak het smeug met de crème fraîche. Voeg de truffeljus toe en roer de tijm erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

3 Eendenlevermousse. Wel de gelatine ca. 5 minuten in ruim koud water en knijp daarna goed uit. Verwarm de kalfsfond en los hierin de gelatine op. Ontdoe de lever van bloedbaantjes en galbuisjes en maal de lever glad in de keukenmachine. Voeg de kalfsfond met de gelatine toe aan de gladde lever, zeef het mengsel en roer het daarna in een kom op ijswater totdat het mengsel lobbijg is. Breng op smaak met zout en peper. Sla de room lobbijg en spatel deze voorzichtig door de lever. Proef nogmaals of het mengsel goed op smaak is. Doe de mousse over in de spuitzak.

4 Hazelnoot. Rooster de hazelnoten in een koekenpan met anti-aanbaklaag lichtbruin. Hak ze grof.

5 Cilinder ham en appel. Leg de hamplakken op de appel en draai samen tot een cilinder.

6 Notenvinaigrette. Roer in een kom de sherry-azijn, aceto balsamico, mosterd, kippenfond en honing door elkaar en klop langzaam de walnoot- en maïskiemolie erdoorheen zodat een lobbijge vinaigrette ontstaat.

PRESENTATIE

Snijdt per persoon 2 grote coquilles in dunne plakjes en marineer deze even in 4 eetlepels van de notenvinaigrette. Leg de ringvorm op een mooi bord. Begin met de soubise en stamp deze strak aan met het tonicstampertje. Leg hierop de plakjes coquilles en schaaft er truffel boven. Bestrooi de coquilles met wat zout en peper en bestrooi met de gebruikte hazelnoot. Trek de ringvorm voorzichtig omhoog van het gerechtje af. Spuit een mooi bolletje eendenlevermousse op het gerechtje en garneer met het ham-appel rolletje. Garneer desgewenst met borage cress, china roze bloemetjes en micro tatsoi.

TIP COQUILLES KOPEN

Rolph koopt zijn coquilles – ook wel kammosselen genoemd – bij Schmidt Zeevis in Rotterdam. Vraag naar de handgedoken Schotse of Noorse coquilles, hier werkt Rolph altijd mee als het seizoen er naar is. Je kunt ook Franse geslepte coquilles kiezen, houd er dan wel rekening mee dat deze lang gespoeld moeten worden omdat ze vol met zand zitten door het slepen.

*** DELICATE UIEN**

Een cevenne-ui is een witte, zoete ui uit het zuiden van Frankrijk. Door zijn milde smaak is hij mooi te combineren met delicate producten als coquilles.

Abbazia di Novacella heeft al meer dan 850 jaar ervaring met wijn maken, het is van origine een oud klooster. Kerner is een witte druivensoort. Het is een kruising van 'blauwe' trollinger, ook wel schiava grossa genoemd en 'witte' riesling. Het is een aromatische frisse wijn, bloemig in de neus met tonen van steenvruchten en citrus. Qua smaak mineraal (kalkgrond), frisse groene appelzuren, licht zoet en witte peper in de afdronk. Het is een uitnodigende wijn.

COQUILLES MET CEVENNE-UI, EENDENLEVER EN HERFSTTRUFFEL

voorgerecht, 4 personen



Wijnkeuze

2013 KERNER ABBAZIA DI
NOVACELLA
kloster-neustift.it

GEBAKKEN HEILBOTFILET
MET RODE BIET, ARTISJOK EN
CANTHARELLEN

hoofdgerecht, 4 personen



* WILDE HEILBOT

In de herfst is de wilde heilbot uit de Noordzee goed verkrijgbaar. Vraag in de viswinkel of ze een mooie filet willen uitsnijden.

* HERFSTCANTHARELLEN

Cantharellen zijn goed verkrijgbaar in de herfst. De cantharellen die Rolph gebruikt komen dan uit de wildpluk in Drenthe of uit gebieden zoals Oostenrijk.

* ITALIAANSE ARTISJOKJES

Poivrade artisjokken zijn miniartisjokken uit Italië: klein en slank van formaat en groen/paars van kleur.

❶ **Heilbot.** Verwijder het vel van de heilbotfilet of vraag aan je visboer of hij dat voor je wil doen.

❷ **Rode biet.** Verwarm de oven voor op 180 graden. Bestrooi een ovenschaal met een dikke laag grof zeezout. Was het zand goed van de bietjes en zet ze in het zeezout. Pof de bietjes in ca. 45 minuten gaar. Vermeng intussen het bietensap met de azijn. Haal de bieten uit de oven, verwijder de schil van de rode biet en leg ze in het bietensapmengsel.

❸ **Ragout van cantharellen en groene asperges.** Maak de cantharellen en de asperges schoon. Snijd de asperges schuin in stukjes van ca. 3 cm. Verhit de boter en bak de cantharellen. Voeg het gesnipperd sjalotje toe en bak ca. 1 minuut mee. Voeg de asperges toe en bak het geheel nog ca. 2 minuten. Blus de groenten af met kalfsfond en laat het fond er mooi glanzend omheen hangen. Voeg de knoflookboter toe zodat de groenten gaan samenhangen. Voeg fijn gesneden bieslook toe en breng op smaak met zout en peper.

❹ **Artisjokken koken.** Maak de artisjokken schoon en bewaar ze tot gebruik in koud water met het citroensap. Verhit de olie en stoof hierin de sjalot en schoongemaakte bospeen in stukken ca. 5 minuten. Pers de knoflook erboven uit. Blus af met de wijn, laat het geheel op hoog vuur ca. 5 minuten inkoken. Schenk de gevogeltesfond erbij, voeg de kruiden toe en kook hierin de artisjokken in ca. 20 minuten gaar.

PRESENTATIE

Verwarm de bietjes in het inlegvocht zodat ze friszuur blijven. Verwarm de kalfsjus. Verhit de olie en bak de heilbot krokant op de zijde waar het vel heeft gezeten. De vis moet nog net glazig zijn van binnen. Leg de vis op het bord. Drapeer de warme cantharellen en groene asperges als een ragout over de vis. Garneer met bietjes en artisjokjes. Druppel de kalfsjus en aceto als saus om het gerecht heen. Bestrooi desgewenst met micro leaves, bietenblad.

HEILBOT

- 500 gram (wilde) heilbotfilet

RODE BIET

- grof zeezout
- 12 kleine rode bietjes
- 5 dl ingekookt rode bietensap
- 2 dl cabernet-sauvignon azijn

CANTHARELLEN EN ASPERGES

- 160 gram cantharellen
- 4 groene asperges
- 1 kleine pollepel boter
- 1 sjalot, gesnipperd
- 5 eetlepels kalfsfond
- 1 eetlepel knoflookboter
- 1 eetlepel fijngehakte bieslook
- zout
- peper

ARTISJOKKEN

- 4 Poivrade artisjokken
- 1 citroen, uitgeperst
- 3 eetlepels soja-olie
- 5 gram gesnipperde sjalot, schoongemaakt
- 120 gram bospeen
- 1 teen knoflook
- 3 dl droge witte wijn
- 5 dl gevogeltesfond
- 4 takjes tijm
- 1 blaadje laurier

PRESENTATIE

- 4 eetlepels kalfsjus
- 2 eetlepels olie
- 4 theelepels aceto balsamico
- Desgewenst kruiden voor de garnering als micro leaves, rode bietenblad

In de heuvels net buiten Banyuls sur Mer in de zuidelijke Roussillon ligt het gehucht Cospron. Hier kochten Philippe en Nathalie Gard eind jaren 90 hun wijngaarden. Philippe stond al te boek als één van de beste wijnmakers van het Franse zuiden. Hij maakt geweldige wijnen van vooral grenache druiven, met name voor zijn rode collioure en zoete banyuls wijnen. Deze witte collioure 'Folio' genoemd is gemaakt van de zeldzame en eigenzinnige grenache gris. Deze jaargang 2014 is van 100% grenache gris. Philippe liet de wijn 6 maanden op eiken vaten rijpen, waarvan 30% nieuw. Deze wijn is voorzien van een boeiend rijp kruidig aroma met iets van salmiak en fijne houttonen. Een rijke vlezige smaak met sappig rijp geel fruit en lichte kruidigheid met een prettige frisheid en bitter. Het is leuk om deze wijn op 2 manieren te proeven. In een Bourgogne-glas benadruk je de rondingen van de wijn (6 maanden frans eiken) en in een Bordeaux-glas blijft de wijn mooi strak.



Wijnkeuze

2014 'FOLIO' COLLIOURE BLANC,
COUME DEL MAS
werkhovenwijnen.nl

SORBET VAN BERRIOLETTE

- 200 gram suikerwater (van 100 gram suiker op 1 dl water)
- 500 gram berriolette-coulis (framboos, bosbes en viool)
- sap van 1 citroen
- 3 gram stabilisator voor ijs

CREMEUX VAN BRAAM EN VERVEINE

- 1½ dl room
- 10 gram gedroogde verveine
- 40 gram suiker
- 60 gram eierdooier
- 12 gram gelatine
- 1 dl puree van braam
- 75 gram zachte roomboter

CHOCOLADE CRUMBLE

- 100 gram bloem
- 25 gram cacao-poeder
- 125 gram suiker
- 125 gram boter
- 90 gram amandelpoeder

MERINGUES VAN BRAAM

- 50 gram eiwit
- 50 gram kristalsuiker
- 50 gram poedersuiker
- 15 gram bramen coulis

PRESENTATIE

- Verse bramen

KEUKENAPPARATUUR

- staafmixer
- ijsmachine
- vormpjes voor de cremeux (inhoud 1 dl)
- kitchenaid
- bakplaat bekleed met bakpapier
- spuitzak met gladde mond

❶ **Sorbet berriolette.** Breng het suikerwater aan de kook. Voeg de berriolette-coulis en het citroensap toe. Mix met de staafmixer de stabilisator door het mengsel. Doe het mengsel over in de ijsmachine en draai het tot ijs.

❷ **Cremeux van braam en verveine.** Verwarm de room, voeg de verveine toe en laat deze van het vuur af in de room trekken tot het goed smaak heeft afgegeven. Klop de suiker met de dooiers wit. Week de gelatine ca. 5 minuten in ruim koud water, knijp goed uit en roer door de room. Meng de room met de eiermassa en schep de bramenpuree erdoorheen. Voeg de boter toe, roer door en doe het mengsel over in de met water afgespoelde vormpjes.

❸ **Chocolade crumble.** Verwarm de oven voor op 150 graden. Meng alle ingrediënten tot een gladde massa en spreid uit over de met bakpapier beklede bakplaat. Bak het mengsel in ca. 20 minuten af in de oven en roer elke 5 minuten om een mooie fijne crumble te krijgen.

❹ **Meringues van braam.** Verwarm de oven voor op 80 graden. Verwarm au-bain-marie het eiwit en de kristalsuiker en klop het mengsel daarna in de kitchenaid koud. Spatel de poedersuiker erdoor heen en daarna druppelsgewijs de bramencoulis. Doe het mengsel over in de spuitzak en spuit mooie toeven op een met bakpapier beklede bakplaat. Droog de meringues in ca. 60 minuten.

PRESENTATIE

Verdeel de chocoladecrumble over het bord. Schep mooie bollen van de sorbet en leg deze op de crumble. Neem de cremeux uit de vormpjes en zet deze naast de sorbet. Garneer met de meringues en verse bramen.

*** BERRIOLETTE**

Berriolette is een mengsel dat bestaat uit frambozen, bosbessen en viooltjes en is verkrijgbaar bij onder andere Sweet Creations van het merk Capfruit.

TIP HET BAD VAN MARIE

Om schiften of aanbranden tegen te gaan worden producten 'au-bain-marie' verwarmd. Plaats een kom met de te verwarmen producten in een warmwaterbad en laat de ingrediënten warm worden en zich vermengen (of smelten).

*** STABILISATOR**

Stabilisator zorgt voor een gladde en romige structuur van het ijs en is verkrijgbaar bij gespecialiseerde winkels, groothandels en via internet.

TIP ZO MAAK JE SUIKERWATER

Breng water aan de kook, zet het vuur lager, voeg de suiker toe en los al roerend op.



BRANDY-COCKTAIL
barrelproofboutique.com

Chantal: "Wij vinden het leuk om onze gasten te verrassen, daarom hebben we gekozen om een cocktail bij dit dessert te serveren, uiteraard op basis van druiven, aangezien de gast een wijnarrangement heeft besteld. Dan kom je snel uit op cognac, armagnac of brandy. Rick van der Wolf kwam met een eigen brandy genaamd 'Rooster en Wolf', druiven uit de Cognac (ugni blanc druif) en gebotteld in Schiedam. De drank heeft 3 jaar gerijpt, dit gebeurt op eikenhouten vaten, waar voorheen cognac in zat. Eigenlijk ontleden we de smaak van het dessert en laten dit terugkomen in de cocktail."

ZO MAAK JE HET Bramen siroop:

Breng 1 liter bramen puree met 150 gram suiker en 10 gram verveine aan de kook. Laat het mengsel trekken totdat je de verveine goed proeft. Zeef het mengsel en laat af koelen.

Voor de cocktail:

Meng 25 cc brandy, met 100 cc gingerale en 3 eetlepels van de bramen siroop.

WITTE CHOCOLADE MET CREMEUX
VAN BRAAM EN BERIOLETTE SORBET

nagerecht, 4 personen

