

Wijnadvies: Kaiken Corte

Kaiken is afkomstig uit het Tupungato-gebied in de provincie Mendoza. De wijn dankt zijn naam aan een Patagonische wilde gans, die regelmatig over het Andesgebergte trekt, van Argentinië naar Chili en omgekeerd. Kaiken is het Mapuche-Indiaanse woord voor deze gans. De laatste decennia is Argentinië qua wijnproductieland zeer sterk in opkomst en vooral Mendoza en San Juan zijn belangrijke wijngebieden. Samen vertegenwoordigen ze maar liefst 90% van de wijngaardoppervlakte van heel Argentinië. Het klimaat en de bodem zijn hier ideaal voor wijnbouw. De bewerkte gronden liggen aan de voet van de Andes, nabij de Mendoza- en de Tumuyànrivier, die het gletsjerwater uit het hooggebergte aanvoeren, dat onontbeerlijk is voor de irrigatie van de wijngaarden. De belangrijkste druivenrassen voor rode wijn zijn hier de Malbec, onmiddellijk gevolgd door de Cabernet-Sauvignon. Deze wijn van Kaiken uit de terroir series is gemaakt van enkel druiven van de beste wijngaarden in Mendoza (Malbec, Bonarda en Petit Verdot). Wijn vol fruit (zwarte kersen), zachte tannine en een fijne afdronk. In de geur zwarte bessen en kersen. Geconfit fruit. In de smaak zacht, vol fruit van de Malbec en structuur en frisheid van Petit Verdot. Bonarda

LANGZAAM GEGAARD RUNDER STAARTSTUK MET MIERIKSWORTEL, PASTINAAKPUREE, KNOLSELDERIJCHIPS

Ingrediënten:

(voor 4 personen)

- 1 kilo runderstaartstuk
- 6 tenen knoflook
- 4 takjes rozemarijn, geplukt en gehakt
- 100 gr roomboter
- peper en zout
- scheutje olijfolie
- 100 cc crème fraîche
- 2 tl mierikswortel
- citroensap
- ½ knolselderij
- 1 pastinaak (ongeveer 400 gram)
- 75 ml melk
- 1 of 2 eetlepels (demi) crème fraîche
- 1 kleine eetlepel mosterd
- zout
- water
- Diverse Provençaalse kruiden (tijm oregano, basilicum)

BEREIDING:

- Laat het vlees op kamertemperatuur komen en verwarm de oven voor op 80°C.
- Snijd het vet van het staartstuk in een ruitmotief in tot net voor het vlees. Smelt de boter, laat die uitbruisen en lichtbruin kleuren. Wrijf ondertussen het vlees ruim in met peper en zout.
- Schroei als eerste de vetkant van het vlees dicht en daarna rondom.
- Meng de rozemarijn en de knoflook uit de knijper en smeer het vlees er ruim mee in.
- Leg het vlees in een ovenschaal en prik er een vleesthermometer in. Bedruip met wat braadvocht en houd de rest apart.
- Haal het vlees uit de oven wanneer de thermometer 48/50°C aangeeft, dek af met folie en laat rusten.
- Meng de crème fraîche met de mierikswortel en maak op smaak af met peper/zout en citroensap.
- Snij hele dunne plakjes van de knolselderij (gebruik een mandoline of evt een kaasschaaf) en frituur deze op 140 graden tot ze mooi gekleurd zijn. Bestrooi licht met zout en laat afkoelen.
- Rasp of schil de pastinaak schoon. Snijd de pastinaak vervolgens in kleine blokjes.
- Kook de pastinaak in ruim water (met wat zout) zo'n 15 minuten, totdat het zacht en gaar is.
- Giet af en stamp de groente tot puree.
- Voeg een scheutje voorverwarmde melk toe om de puree smeug te maken.
- Maak de puree op smaak met de mosterd, de kruiden en een schepje crème fraîche.