

Proefavond 12 december 2015

Gerecht & Wijn

*meer specifiek : koude zalmbereidingen & witte wijn.
en dus zal deze avond de analen in gaan als "Zalm + Wit".*

door Ludo Raemdonck + team

Het was vorige zomer, bij de presentatie van het komende degustatie seizoen 2015-2016 aangekondigd als volgt:

Ons lid Ludo is niet alleen een gepassioneerde wijnliefhebber maar kookt al zeer lang en werkt daarbij zeer vernieuwend. Menig onder ons mocht, tot algemene tevredenheid, reeds van zijn hapjes proeven naar aanleiding van de algemene bestuursvergaderingen.

Nu heeft hij het bestuur potjandorie toch wel uitgedaagd om bij 4 hapjes met zalm, die hij en zijn team zullen bereiden en tevens zullen voorzien van telkens één aangepaste wijn, een evenwaardige en passende wijn te vinden.

En zo geschiedde:

Het opzet, gang van zaken en de regels worden eerst door de Voorzitter toegelicht:

- Er worden 4 gerechtjes geserveerd, 2 voor en 2 na de pauze. In volgorde:
Tartaar van zalm, Gravad Lax, Sushi met zalm, Zalmmousse.
- Bij elk gerechtje worden telkens 2 wijnen geserveerd.
BLIND, dus wijn *LINKS* en wijn *RECHTS*.
- 1 van de 2 is gekozen door Ludo (uitdager), de andere door het Bestuur (uitgedaagde). Er wordt nog niet gezegd welke/wat is. Beide partijen weten natuurlijk wel wat ze als wijn gekozen hebben voor dat gerecht, maar weten niet of die in het linkse of rechtse glas geserveerd wordt.
(nvdr. : kunnen ze hun eigen wijn herkennen ? benieuwd)
- U proeft en bespreekt eerst de beide wijnen. Dan proeft U het gerechtje en test U de wijnen versus het gerecht op harmonie.
(nvdr. : wie heeft genoeg zelfdiscipline ?)
- Tenslotte wordt er even rondgevraagd aan welke van de 2 wijnen U de voorkeur geeft bij het desbetreffende gerecht.
- Pas na de bespreking laten we zien welke wijn wat is. Kwestie van neutraal over de harmonie "gerecht + wijn" te kunnen oordelen, heel de avond door. Nochtans, en laten we dat benadrukken, is het **geen** blinddegustatie en ook **geen** onderlinge wedstrijd.

GENIET, ENJOY, LAAT HET SMAKEN!

Gerecht 1: TARTAAR van ZALM

Ingrediënten

- 200 g verse zalmfilet
- eierdooier
- sjalot
- peterselie
- citroensap
- limoen zeste en sap
- gember vers
- peper en zout
- verse koriander en munt blaadjes
- sojasaus
- geroosterde sesamzaadjes



Bereiding

Bevries de zalmfilet lichtjes. Snijdt de zalm fijn met een scherp mes, voeg peper en zout toe. Versnijdt de sjalot, koriander, munt, peterselie, sesamzaadjes en de verse gember in fijne stukjes.

Meng de eidooier onder de massa, kruidt met enkele druppels sojasaus en werk af op frisheid met zeste van limoen en sap van limoen.

Laat rusten in de koelkast.

Serveer met een stukje citroen en verse toast.

Wijn LINKS :

Commentaar 1:

Een zeer lichte, gele kleur, met een lichte pareling. Voor de rest schitterend doorschijnend, enz... Fris fruitig, mooie zuren, citrus, appel en zo ... waarbij de frisheid van de zalmtartaar behouden blijft en zelfs een beetje versterkt wordt

Commentaar 2:

Een zeer doorzichtige wijn helder en schitterend, met een beetje rest gas. Aroma's van citrus en appel. De mond wordt bepaald door de mooie zuren. De frisheid van de zalm wordt versterkt ...

Commentaar 3:

... maar het zijn nogal uitgesproken smaken en feitelijk vind ik geen van beide wijnen echt een ideale match hierbij. Als ik zou moeten kiezen, zou ik toch voor de eerste gaan omdat die aan het gerecht zo een beetje een ziltige smaak geeft.

Wijn RECHTS :

Commentaar 1:

Is ietsje donkerder, maar ook schitterend en doorschijnend ... al had ik de indruk van een beetje hout in de neus. Die wijn, in vergelijking, is wat meer kruidig, vertoont een zekere bitterheid.

... met deze, de smaak van het gerecht precies afgezwakt wordt, een wat vlakkere combinatie.

Commentaar 2:

Een grotere kleurintensiteit maar eveneens heel helder en doorschijnend. Aroma's iets fettiger en vooral kruidiger. De wijn is in de mond wat vlakker, maar de afdronk die steunt op een bittertje blijkt iets langer dan de vorige. Wijn en tartaar blijven even goed, maar niet meer.

En dan, voor de statistieken, welke wijn geniet voorkeur bij dit gerecht?

LINKS: *Wijn 1 - keuze Bestuur - (34x)*

Weingut F.X.Pichler, Loibner Frauenweingarten, Federspiel 2014, Qualitätswein aus Österreich, trocken, 100% Grüner Veltliner

RECHTS: *Wijn 2 - keuze Ludo Raemdonck - (19x)*

Domaine de L'Aure, Tradition Blanc 2014, AOC Côtes du Rhône, 100% Roussane

Voor 2 personen paste geen van beide, nog anderen maakten geen keuze.

Nabeschouwing door Ludo: Het is natuurlijk zo, als je harmonie zoekt met een gerecht, dan moet er iets gebeuren in de mond, dat is de bedoeling. Persoonlijk vind ik dat er wel iets gebeurt met de 1ste wijn en de 2de iets minder. De 2de wijn blijft gewoon vlak naast het gerecht staan. Met de 1ste wijn verbetert het gerecht en dat is wat we zoeken. De wijn mag ook het gerecht niet overheersen. En dat doet de eerste wijn sowieso niet.

Gerecht 2 : GRAVAD LAX

Ludo : Gravad Lax, het woord zegt het zelf: “begraven zalm”. Dat kennen we uit de Zweedse keuken. Het is een zalm die met zout, suiker en dille gemarineerd wordt, gedurende min. een dag. In Zweden steken ze dit ondergronds, maar in dit geval voldeed de koelkast net zo goed. Ik heb er een vinaigrette bij gemaakt, met nogal wat honing, zodat de zuren niet te overheersend zouden zijn. Je kunt dit proeven met en zonder vinaigrette, maar uiteindelijk ... je moet voor ogen houden ... in een gerecht is een vinaigrette meestal een dooddoener. Er is geen enkele wijn die tegen een vinaigrette op kan.

Benodigdheden

- 250 gram zeer mooie zalmfilet met vel (zalmhaas van het middenstuk)
- 75 gram zeezout
- 50 gram witte suiker
- 2 theelepels peper grof vermalen
- verse dille (2 bosjes) grof versneden



Bereiding

Doe het stuk zalm in een afsluitbare plastic zak, meng alles vooraf en doe in dezelfde zak. Schud stevig zodat alles in aanraking komt met de zalm. Vergeet de grof gesneden dille niet.

Haal de zalm uit de zak, leg de velkanten tegenover elkaar en druk aan, plaats terug in de zak, zorg dat de lucht uit de zak is en bewaar gedurende 12 uur in de koeling onder een licht gewicht. Hierna draai je de zak om en bewaar deze opnieuw 12 uur.

Na 24 uur haal je de zalm uit de zak, verwijder zoveel mogelijk van de smaakmakers, maak proper en versnijdt de zalm in fijne sneetjes en serveer.

Bijvoorbeeld met wat licht gemarineerde verse komkommer in sushi azijn en wat suiker.

Mogelijke dressing

- 4 lepels Dijon mosterd
- 1 ½ eetlepel witte wijnazijn
- 80 ml. zonnebloemolie
- 35 gram fijne kristalsuiker of honing
- 1 eidooier
- 4 eetlepels fijn gehakte dille

Meng alles tot een gladde dressing in de blender, proef en pas aan naar eigen smaak.

Wijn LINKS :

Commentaar 1:

Een klassiek uitzicht met een goudgele kleur en dikke tranen. De neus begint in boenwas en toast gevolgd door citrus. Bij walsen volgt een botertoets. De mond geeft citrus, ananas, banaan, exotisch fruit, mineraliteit en hout. Iets nerveuzer dan de rechtse wijn. Blijft los naast de gravad lax staan.

Commentaar 2:

Fijne aanzet in aciditeit, voldoende molligheid ... dit is een wijn op kracht maar het tikje zout van de zalm maakt de wijn flets.

Wijn RECHTS :

Commentaar 1:

Een strogeel uitzicht, helder en schitterend. Aroma's beginnen in compost, putje en gist alvorens bloemig te worden. De mondaroma's geven rijpe ananas en veel mineraliteit. De smaken worden bepaald door de vetigheid. Door de gravad lax verliest die vetigheid zijn overheersende invloed.

Commentaar 2:

Medium geel, geen waterrandje Neus start met minder aangenaam visgeurtje, maar dit verdwijnt snel ... volmondig moeulleux, onderliggend voldoende fijne aciditeit. Dit is een wijn op finesse gebaseerd. Mooie marriage met de gravad lax, trouwens ook met de tartaar.

Voor de statistieken, welke wijn geniet voorkeur bij dit gerecht?

LINKS: *Wijn 3 - keuze Bestuur - (14x)*

Vincent Dauvissat, Chablis Grand Cru "Les Preuses" 2007, AOC, Frankrijk, 100% Chardonnay

RECHTS: *Wijn 4 - keuze Ludo Raemdonck - (30x)*

Terracruda, Incrocio Bruni 2013, IGT, Italië, 100% Incrocio Bruni 54

Voor 8 personen paste geen van beide.

... na de pauze :

Voorzitter: U heeft ondertussen aan tafel al van alles gekregen. Vooral van de gember af blijven.

Gerecht 3 : SUSHI met zalm

Ludo :

... het volgende gerechtje is sushi, van zalm in dit geval, met komkommer. Daarbij sojasaus en dat oranje-wit goedje, dat is gekonfijte gember. Wat is nu de bedoeling?

Ieder heeft 2 sushi's zodat bij elke wijn kan gecombineerd worden met of zonder de sojasaus.

De gember zorgt ervoor dat de mond terug fris wordt. Dat wordt normaal gegeten NA de sushi.

Achter de volgorde van de gerechten zit een zeker opbouw. Ik ben begonnen met een tartaar, vrij naturel, dan een gravad lax, waar wat suiker, wat dille en wat zout in zit. De sushi is totaal anders, die is opgebouwd op het rijstgegeven. De rijst werd gekookt met kombu, suiker en rijstazijn en zit in een vel nori, wat de 6de smaak heeft.

Sushi rijst

Ingrediënten

- 250g Japanse kort korrelige rijst
- 3 el rijstazijn
- 2 eetlepels suiker
- 1 eetlepel zeezout
- kombu

Bereiding

Was de rijst een paar keer grondig tot het water helder blijft en alle zetmeel is verwijderd. Laat uitlekken in een zeef. Doe de rijst vervolgens in een pan met dikke bodem, bij voorkeur een gietijzeren pan. Voeg 300 ml water en 2 g kombu toe en laat 30 minuten staan. Verwijder de kombu.

Leg een deksel op de pan en breng op middelhoog vuur aan de kook. Zet het vuur helemaal laag en roer de rijst even goed door met een spatel. Leg het deksel weer op de pan en kook 10 tot 12 minuten op een heel laag vuur tot al het water is opgenomen, maar er nog wel luchtballen op de rijst verschijnen.

Schep de rijst met de spatel voorzichtig om. Laat nog enkele minuten doorkoken met het deksel op de pan. Zet dan het vuur uit en laat de pan nog 10 minuten afgedekt staan.

Meng de azijn, suiker en het zout in een kopje en roer tot alles is opgelost.

Schep de hete rijst over in een niet metalen mengkom en besprenkel met de azijndressing. Schep het azijnmengsel met een houten spatel voorzichtig door de rijst. Vooral niet roeren.

Laat de rijst lauw worden voor je er sushi mee maakt.

Tip: Voor sushi heb je de perfecte rijst nodig.

Let op de drie T's : textuur, temperatuur en tederheid. Als dat lukt, ben je er al bijna.



Dunne sushirolletjes (maki sushi) met zalm en komkommer

Ingrediënten

- Nori vellen , 20 bij 18cm (nori is gedroogd zeewier dat op zwart papier lijkt)
- Sushirijst
- Wasabi pasta
- Komkommer in staafjes
- In sojasaus gemarineerde zalm



Bereiding

Leg een half nori blad met de blinkende kant naar onder op het matje.

Spread met de (natte) handen een laagje rijst uit over het nori vel, ongeveer 2,5 cm van het uiteinde. Verdeel een kleine hoeveelheid wasabi pasta over de hele breedte in het midden van de rijst. Leg de garnituur op de wasabi pasta in een laag van ongeveer 1cm dik.

Pak het matje op bij de meest nabije rand en begin te rollen. Houd de garnituur met je vingers op zijn plek. Druk zachtjes op het matje om een nette vierkante of ronde rol te krijgen. Haal de rol uit de mat en leg deze op een snijplank met de naad naar beneden. Versnijden met een scherp en nat gemaakt mes om de 2,5cm.

Wijn LINKS :

Commentaar 1:

Kleur: lichtgeel. In de neus, aanvankelijk zeer gesloten, maar het is wel een wijn die evolueert. Hoofzakelijk frisse toetsen, wat citrus. In de mond wordt die citrus eerst en vooral bevestigd. Maar dan ook heel overtuigend aanwezig, een zilte toets, heel veel zout in de mond. ... na opwarmen en walsen duidelijk sporen van florale en minerale toetsen. Ook een boter en vettigheid die, discreter dan het zilte en de citrus, aanwezig zijn. Dus al bij al toch, ja, meer complexiteit ... en, qua smaakevenwicht, de aciditeit springt er wat uit, maar vooral ook dat zilte. Afdronk midden lang. Zo'n 5 seconden.

Commentaar 2:

Lichtgeel helder en doorschijnend. Zeer gesloten bij aanvang, maar evolueert dan naar frisse toetsen van citrus. Na opwarmen wordt de wijn floraal en mineraal aangevuld met een botertoets. In de mond wordt de citrus aangevuld met een ziltig accent. In de smaken is de aciditeit bepalend, terwijl de wat teruggetrokken molligheid voor harmonie zorgt. Een afdronk van een 5 tal seconden in frisheid en ziltigheid.

Wijn RECHTS :

Commentaar 1:

... rechts is medium tot donkergeel. Toch in elk geval een paar gradaties donkerder. ...die rechtse wijn. Aroma's van citrus, frisse zuren, geen zilt, maar in de plaats wel duidelijk fruit van het type peer, gekookte peer, gevolgd door pompelmoes, alsook een duidelijk minerale toets. Ik zou zeggen: een klassiek smaakpatroon, met focus op aciditeit. Ook molligheid, vettigheid, boter is aanwezig in deze wijn. Dus dat is redelijk in evenwicht, met een kleine, klein accent op aciditeit, maar minder dan in de eerste wijn. Afdronk iets langer, een 6-tal seconden, eindigend met een bittertje, een aangenaam, pompelmoes bittertje.

Commentaar 2:

Een medium donkergele kleur, helder en mooi tranend. De aroma's beginnen met citrus en frisse zuren, aangevuld met peer en gekookte peer, pompelmoes, mineraliteit en boter. Helaas constateren we een flessen verschil waarbij nu eens de molligheid wat plat is en dan weer de aciditeit het voortouw neemt. Een afdronk van een 6-tal seconden met een pompelmoesbittertje.

Qua combinatie met het eten varieert alles in functie van het al dan niet toevoegen van soja *en gember* (?). Zonder soja en *gember* vond ik persoonlijk dat de 2de wijn, door zijn grotere kracht, het best harmonieerde. Als we er soja aan toevoegen krijgen beiden het moeilijk, omdat soja op zich vrij zilt is, vrij zout. In dat geval gaat wijn 2 serieus door de knieën, dan is het enkel nog wijn 1, die zelf veel zilt heeft, die stand houdt. Met soja gaat mijn voorkeur uit naar wijn 1.

Met *gember* erbij gaan ze allebei genadeloos onderuit. Is onze mond **gereset** voor het vervolg, maar proeven we niks meer van de volgende wijnen.

(Nvdr.: was dat nu een kwestie van niet opletten/niet luisteren naar wat daar vooraan verteld wordt? Of van enig ongeloof/twijfel en dus “moedig” uitproberen ???).

Welke wijn genoot nu onze voorkeur?

LINKS: *Wijn 5 - keuze Bestuur - (14x zonder soja / 30x met soja)*

Grace Wine, Koshu 2014 Private Reserve, Japan, 100% Koshu

RECHTS: *Wijn 6 - keuze Ludo Raemdonck - (21x zonder soja / 7x met soja)*

La Maison de Rose, Savagnin ouillé 2014, Novelin, Côtes du Jura AOC, Frankrijk, 100% Savagnin, vin biologique certifié AB

Voor 5 personen paste geen van beide.

Nvdr. : die totalen ... dat wordt minder en minder. Die lekkere wijnen beginnen precies wat door te wegen 😊

Gerecht 4 : ZALMMOUSSE

Ludo: ... het laatste gerechtje is een mousse waar ik nogal vrij veel, allé, iets meer gerookte zalm gebruikt heb dan normaal het geval is. Gewoon om wat meer structuur te hebben, wat meer vetheid, wat meer die gerookte toets. Verder zit er ook verse zalm, en voor de smaak, visgelei in. Bovenop die mousse ligt nog wat gerookte zalm, omdat je daar ook weeral een stapje verder mee gaat in smaakbeleving. Ook hier terug 2 verschillende wijnen bij.

Ingrediënten

- 1 l zelfbereide visfumet
- 1 kg zalmfilets (eventueel op het vel)
- 600 gram gerookte zalm
- citroen
- 4 dl room
- snuifje cayennepeper
- 15 blaadjes gelatine

Visgelei

Verwarm de zuivere visfumet en los de geweekte gelatine op in de fumet (+/- 60°C) Laat opstijven in de koelkast.

Bereiding

Verwarm de **visfumet** op een matig vuur. Leg het stuk zalmfilet in de warme fumet en pocheer de vis. Laat afkoelen.



Doe de sneetjes gerookte zalm in de cutter en draai homogeen, voeg stuk per stuk de gepocheerde zalm toe tot je een smeulige massa verkrijgt, voeg ook \pm 300 gram visgelei toe en draai nog eens.

Druppel wat vers citroensap in de roze puree en voeg een voorzichtig snuifje cayennepeper toe. Meng alles en proef het resultaat. Het mag doorsmaken.

Schenk de volle room in een mengschaal en klop de room half op.

Schep met een spatel de zalmpuree bij de opgeklopte room en spatel de ingrediënten tot een egale luchtige mousse. Dek af met plasticfolie en zet de zalmmousse in de koelkast.

Laat de bereiding een paar uur opstijven of spuit met een spuitzak in leuke glaasjes en laat opstijven.

Versier de gespoten zalmmousse eventueel met enkele gesneden stukjes gerookte zalm en een half gekruid kerstomaatje.

Wijn LINKS :

Commentaar 1:

Bleek groen uitzicht, helder en fijn tranend. Ingetogen, discreet en weinig complex. Hooi en wat fruit. In de mond wat peer, kruiden en alcoholwarmte. Een afdronk van een 5-tal sec.

Commentaar 2:

... neus heeft last van te koud geserveerd (gesloten). In de mond een freel geheel. De zalmmousse overdondert de wijn.

Wijn RECHTS :

Commentaar 1:

Uitzicht bleekgeel en fijn tranend. Een zeer frisse neus met ananas, lychees, mineraliteit, vuursteen, zoete appel, kruidigheid en appelsien. In de mond mineraliteit en fruit. De smaken worden bepaald door de spanning tussen zuur en zoet. Een afdronk van 7 seconden.

Beide wijnen verliezen wat met de mousse, maar de rechtse verliest iets meer.

Commentaar 2:

.... mooi evenwicht in zoet en fijne zuren. Klassewijn.

Ludo : normaal wordt zalmmousse gemaakt met 2/3 gepocheerde zalm en 1/3 gerookte zalm. Maar ik heb hier nu bijna, laat ons zeggen, 4/10 gerookte zalm gebruikt. En de visgelei is ook wat meer uitgesproken. Maar, de 2de wijn, inderdaad veel steviger, kruidiger, ook wel wat agressiever. Uiteindelijk blijven ze allebei staan, op een andere manier. De 1ste op evenwicht en de 2de meer op kracht. Kracht die de mousse misschien wel ondersteund en uiteindelijk tot een hoger niveau duwt. Maar de mousse was toch ietsje te geweldig.

Welke wijn genoot nu onze voorkeur?

LINKS: *Wijn 7 - keuze Ludo - (14x)*

Domaine de Mouscaillo, AOC Limoux Blanc, 2010, 100% Chardonnay

LINKS: *Wijn 8 - keuze bestuur - (28x)*

Weingut Von Winning, Fortster Ungeheuer GG 2014, Riesling Trocken, Pfalz Deutschland, Deutscher Qualitätswein, 100% Riesling

Voor 5 personen paste geen van beide en voor 3 waren beiden evenwaardig.

De winnaar(s) ?

Wie heeft er nu gewonnen? De uitdager (Ludo) of de uitgedaagde (het Bestuur)?

Het zou niet eerlijk zijn het zo zwart-wit te bekijken, want er is hier op **diverse** vlakken getest, geproefd, afgewogen en gequoteerd.

In de rondvraag naar “voorkeur” qua harmonie tussen gerecht en wijn, komen we niet eens telkens aan eenzelfde totaal aantal stemmen. Om dan maar te zwijgen van het met sojasaus/zonder sojasaus, meer of minder citroen ...etc.

Dat was al vlug te merken aan de telkens weer geanimeerde gesprekken aan de diverse tafels. Dat toont trouwens het succes van de avond, ook al kunnen we dus geen mooie tabel opstellen om er eentje in de prijzen te zetten.

Maar eigenlijk zijn we allen winnaars!

- vooreerst natuurlijk Ludo (+ team) met de schitterende gerechtes, wat eenieder kon beamen.
- het Bestuur dat ons kon verrassen met een paar mooie wijnen zoals de Japanner en de Riesling. (*ook al hielden ze zich niet aan de vooraf “afgesproken” prijslimiet*)
- en Ludo heeft er ook een paar opmerkelijke voorgeschoteld. Denk maar aan de Jura en de Terracruda.
- tenslotte, wij allen, de aanwezigen die een uitzonderlijke avond mochten “ondergaan”. Dat was weer mooi meegenomen.



Met dank aan:

- Ludo Raemdonck, zijn kookkunst en de onmisbare helpende handjes (vóór, tijdens en na).
- Sven Vlerick voor de foto's.
- Koen De Grootte voor de transcriptie van wat er die avond gezegd is (audio-opname).