

Wintersportgerechten

Alle wintersportgebieden hebben van die streekspecialiteiten die je nooit vervelen als je op de lange latten staat. Denk maar aan Zwitserland met zijn raclette en kaasfondue of Oostenrijk met de knödel en Kaiserschmarren. Wat is Italië zonder een 'Bolo' en Frankrijk zonder een hartverwarmende gratin? Ook zonder ski's of snowboard smaken deze gerechten prima in een Hollandse winter in eigen land.

ZWITSERLAND KAASFONDUE

Fondue betekent gezelligheid. Met familie en vrienden rond de caquelon (de vuurvaste open schaal met handvat) waarin een ieder zijn of haar stukje brood in de gesmolten kaas doopt. De gastvrouw of gastheer heeft weinig voorbereiding nodig voor deze maaltijd en kan zelf ontspannen aan tafel blijven zitten om deel te nemen aan het gesprek.

Fondue is afgeleid van het Franse woord fondre, wat smelten betekent. Van oorsprong is het een armeluikost. Het oude hard geworden brood en de laatste restjes kaas moesten op. Door de kaas te smelten werd het harde brood weer zacht en stond er een warme maaltijd op tafel. Kaasfondue is bij uitstek geschikt voor een koude winterdag, als het lichaam extra calorieën kan gebruiken. In Zwitserland kent bijna elk Kanton wel zijn eigen kaasfondue. Dit is het klassieke recept.

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 teentje knoflook
- 4 dl droge witte wijn
- 300 gram geraspte emmentaler
- 300 gram geraspte gruyère
- 1-2 eetlepels maïzena
- 3 eetlepels kirsch
- zout, peper, mespunt nootmuskaat
- 1 ongesneden grauw (lichtbruin) brood van een dag oud

- Pel het teentje knoflook, halveer het en wrijf hiermee de caquelon in. Schenk de wijn in de pan en verwarm deze tot de wijn begint te bruisen.
- Voeg in gedeelten de kaas toe en laat deze al roerende met een houten lepel smelten. In Zwitserland zegt men: "Das fleissige Rühren ist der Schlüssel zu einem sicheren Fondue".
- Roer in een kopje de maïzena met de kirsch glad en voeg dit aan de fondue toe. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Snijd het brood in blokjes. Zet de caquelon op tafel op een brander. Iedereen doopt met zijn fonduevork een stukje brood in de warme fondue.
- Serveer met zoetzure augurkjes en zilveruitjes en eventueel een salade.



WIJNTIPS:

Fendant du Valais Chasselas 2008 Pente Brulées is een mooie Zwitserse wijn met een subtiele verfijning, of de meer betaalbare **Elzasser Pinot Blanc Tradition** van **Dopff au Moulin**.

Een van de populairste wijnen uit de Tradition-serie van **Dopff au Moulin** is de **Pinot Blanc**, met een licht-heldergele kleur, een frisse, aangename, fruitige geur en een frisdroge, evenwichtige smaak met zachte afdronk. Breed inzetbaar van aperitief tot kaasfondue.



Wintersportgerechten



DUITSLAND

ZUURKOOLRÖSTI MET ROOKWORST

Duitsers houden van zuurkool, liefst met 'Wurst und Eisbein'. Deze rösti is een variatie op de bekende stampot, dit keer met een Hollandse rookworst.

Rookworst wordt door de ambachtelijke slager 'koud' gerookt, boven smelende houtkrullen bij een temperatuur van maximaal 20 °C. Deze rookworsten zijn te herkennen aan een druppelvormige plekke onderaan de ronding van de worst. Dit plekje is niet te vinden op worsten die in een rookaromabad zijn gedroogd (soms wordt het plekje aangebracht om de worst 'echt' te laten lijken). Rauwe rookworsten moeten circa 20 minuten worden geweld in heet (80 °C, dus niet kokend) water om te garen. Maar veel slagers verkopen reeds voorgewelde rookworst. Deze hoeft alleen maar even te worden verwarmd.

Ingrediënten voor een (oven)bakplaat of rechthoekige lage bakvorm voor 4 personen

- 2750 gram vastkokende aardappelen
- 650 gram zuurkool
- 1 grote appel (Jonagold of Goudrenet)
- 1-2 rookworsten
- 5 jeneverbessen
- zout, peper
- 25 gram koude boter

- > Schil de aardappelen en schaf de rauwe aardappelen op een grove rasp. Laat de zuurkool heel goed uitlekken. Knijp eventueel overtollig vocht er met de handen uit. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd hem in blokjes. Snijd de rookworst(en) in de lengte doormidden en vervolgens in dunne plakjes. Plet de jeneverbessen met het lemmet van een groot mes. Meng de aardappelrasp met de zuurkool, appel, rookworstplakjes, jeneverbessen, naar smaak zout en peper toevoegen.
- > Vet de bakplaat of bakvorm in (of gebruik bakpapier of bakfolie) en verdeel het mengsel als een dunne laag eroverheen. Strijk egaal glad.
- > Snijd de boter in kleine klontjes en verdeel deze over de rösti.
- > Bak de zuurkoolrösti circa 50 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven goudbruin en gaar.
- > Serveren met eventueel extra gepocheerde appelstukjes met rozijnen en kaneel.



WIJNTIPS:

Serveer u de zuurkool met rookworst, drink er dan de **Peter & Peter, Pinot Noir uit de Pfalz** bij.

De pinot noirdruiven voor deze wijn zijn afkomstig uit het zuidelijk deel van de Pfalz, een van Duitslands mooiste wijnstreken. De wijngaarden bevinden zich grotendeels op hellingen, die aan de westkant door een beboste heuvelrug tegen westenwinden worden beschermd. 's Zomers kan het hier zeer warm worden. Op tal van plaatsen staan vijgenbomen en andere mediterrane gewassen. Wijnmaker Peter Griebeler: "De Pfalz is een fantastisch wijngedebied met vele mogelijkheden. Ook de pinot noir (in Duitsland heet de druif 'Spätburgunder') gedijt hier perfect." De streek wordt ook wel 'Südliche Weinstrasse' genoemd. De pinot noirdruiven rijpen relatief laat en hebben veel zon nodig. De wijngaarden worden aan de westzijde beschermd door een beboste heuvelrug. Wijnmaker Peter Griebeler laat een deel van de wijn rijpen in vaten van Frans eikenhout, hetgeen de wijn een plezierige afronding geeft. De wijn geurt naar rood fruit en confiture, met een vleug amandel en een fijne houttoets. Een harmonieuze wijn met een plezierige afdrank.

Laat u de rookworst weg, serveer er dan een **Peter & Peter, Riesling 'Stellage'** uit de Mosel - trocken bij.

Bijzonder fraaie droge riesling van de Moezel, afkomstig van steile leinsteinhoudende hellingen. Lekker veel fruit en zachte zuren. Op en top elegantie en stijl. De wijn won een gouden medaille op een internationaal Riesling Concours. Prachtig als drink- en maaltijdwijn.



Wintersportgerechten



ITALIË KLASSIEKE BOLOGNESESAUS MET KIPPENLEVER

In alle bergrestaurants staat het op de kaart: spaghetti bolognese. Een koolhydraatrijke maaltijd zorgt dan ook voor nieuwe energie om de berg weer af te suizen of de wandeling door de sneeuw voort te zetten. Deze saus met kippenlever is de klassieke manier om de saus vol en rijk van smaak te maken. Niet te vergelijken met de 'vernieuwende' kant-en-klaar pastasauzen op de markt, die zeker niet vrij zijn van meer of minder gewenste toevoegingen en met een veel te grote hoeveelheid zout.

Ingrediënten voor 6 personen (of een deel, in porties verdeeld, voor een volgende keer invriezen)

- 1 grote ui
- 2 stengels bleekselderij
- 1 kleine winterwortel
- 100 gram pancetta of bacon
- 2 eetlepels olijfolie
- 250 gram rundergehakt
- 200 gram varkensgehakt
- snufje nootmuskaat
- 125 gram kippenlevers
- 125 ml droge witte wijn
- 100 ml halfvolle melk
- 5 eetlepels dubbel geconcentreerde tomatenpuree
- 150-250 ml bouillon
- zout, peper
- 500 gram spaghetti
- Parmezaanse kaas

- > Pel de ui en hak deze fijn. Maak de bleekselderij schoon en snijd de stengels in smalle boogjes. Maak de winterwortel schoon en snijd deze in blokjes. Snijd de pancetta of bacon in stukjes. Verhit de olijfolie in een ruime braadpan. Bak de ui, bleekselderij, wortel en pancetta/bacon, al roerende, op middelhoge warmtebron 5-7 minuten aan. Voeg de beide gehaktsoorten met de nootmuskaat toe. Zet de warmtebron wat hoger en bak het gehakt, al roerende, tot het grijs van kleur wordt.
- > Maak de kippenlevers schoon, hak ze fijn en voeg ze toe. Bak ze tot ze kleur krijgen. Let op dat het vlees niet te bruin wordt. Schenk de witte wijn erbij, zet de warmtebron hoog en kook het 2-3 minuten door.
- > Zet de warmtebron weer laag en voeg de helft van de melk, de tomatenpuree en de bouillon toe (begin met 150 ml, schenk zo nodig de rest erbij). Breng op smaak met zout en peper. Roer tot een dikke saus ontstaat. Dek de pan af en laat de saus circa 2 uur zachtjes doorkoken. Voeg tussentijds steeds wat van de overgebleven melk toe. Breng op smaak met zout en peper.
- > Kook de spaghetti beetgaar, giet af en meng met de saus. Serveer in voorverwarme borden en geef er geraspte Parmezaanse kaas en een salade bij.

Tip: bak de pancetta of bacon en de kippenlevers apart en serveer deze over de saus.

WIJNTIP:

Serveer bij de stevige en rijke saus een rode wijn met 'body' zoals **Secco Bertani DOC Valpolicella Ripasso**. Prachtige rode wijn uit de beste wijngaarden van Valpolicella (Valpantena-vallei). Klassiek gemaakt volgens de 'ripasso-methode' en twee jaar houtgerijpt. Kracht en souplesse gaan op hoog niveau samen.

Bertani staat bekend als een van de beste producenten van Veneto-wijnen. Het bedrijf is gevestigd in Villa Novare, een statig gebouw in neoklassieke stijl uit de 18e eeuw, idyllisch gelegen temidden van wijngaarden in de regio Valpolicella ten noorden van Verona. In 1857 begonnen Giovanbattista en Gaetano Bertani hier met het maken van wijn. Vanaf het begin heeft Bertani zich volledig toegelegd op kwaliteit. Nog steeds vindt in Villa Novare de productie van Bertani's beroemde Amarone-wijn plaats. Het bedrijf staat nu onder leiding van Gaetano Bertani, die de vijfde generatie representeert.

Bertani bezit momenteel circa 130 hectare wijngaard in alle belangrijke DOC-zones rondom Verona. De bodemgesteldheid is zeer divers en bestaat afwisselend uit mergel, klei, kalk, kiezel, lava en basalt. Bertani maakt gebruik van inheemse en internationale druivenrassen: garganega, rondinella, molinara, corvina, trebbiano, chardonnay, cabernet sauvignon.

Secco Bertani is misschien wel de oudste wijn in het assortiment van Bertani. De wijn werd 150 jaar geleden reeds geproduceerd. Net als toen gebeurt dit ook nu nog volgens de 'ripasso-methode'. Hierbij wordt de wijn enige tijd in contact gebracht met het bezinksel van de bekende Amarone-wijn. Deze lichte hergisting maakt de wijn krachtiger, voller en alcoholrijker.

De druiven komen uit de beste wijngaarden van de Valpantena-vallei, het hart van de Valpolicella. De wijn rijpt vervolgens 18 maanden in vaten van Slavonisch en Frans eikenhout. De naam 'Secco' verwijst naar de volle droge smaak van de wijn.



Wintersportgerechten



FRANKRIJK TARTIFLETTE

Tartiflette is een machtige aardappelschotel uit de Haute Savoie. Heerlijk na een intensieve skitocht, maar ook niet te versmaden in eigen land na het schaatsen of een fikse winterse boswandeling. Serveer er een groene salade bij.

Ingrediënten voor 4-6 personen

- 200 gram gerookt mager spek, in kleine blokjes
- 2 kilo vastkokende aardappelen, geschild en in dunne plakjes
- peper, zout, nootmuskaat
- 1 rijpe reblochon van circa 450-500 gram (liefst fermier. Zie Feiten en Weetjes)
- 2-4 eetlepels crème fraîche
- bieslook

- > Bak de spekjes uit in eigen vet of in een klontje eendenvet.
- > Vet een ovenschaal in en leg onderin een laag aardappelplakjes. Bestrooi met zout, peper en weinig nootmuskaat. Snijd de reblochon in plakken, verwijder eventueel de korst, en verdeel deze met de gebakken spekjes over de aardappelplakjes.
- > Verdeel er naar smaak een paar eetlepels crème fraîche overheen en zet de schaal in het midden van een voorverwarme oven van circa 180 °C tot de aardappelen gaar zijn en de kaas mooi gesmolten is. Het is aan te raden uit te gaan van bijna gare of voorgekookte aardappelplakjes omdat het gerecht dan eerder gaar is (15-20 minuten). De reblochon houdt dan meer smaak.
- > Bestrooi voor het serveren met fijngeknipte bieslook.

WIJNTIP:

Ropiteau Frères, A.C. Bourgogne Chardonnay

Vraag aan een willekeurig iemand in Meursault "Waar krijg ik de beste wijn?", en het antwoord luidt steevast: "Chez Ropiteau". Ruim 150 jaar geleden, in 1848 om precies te zijn, begon Jean Ropiteau in Meursault, een plaatsje iets ten zuiden van Beaune, zijn handelshuis in Bourgognewijnen. Daarvoor had de toen 24-jarige kulper en wijnmaker in zijn geboorteplaats Monthélie reeds de nodige ervaring opgedaan. Al snel nam Ropiteau een prominente plaats in binnen de voornamelijk wereld van Bourgogne.

Bourgogne Chardonnay is een lekkere frisse witte wijn met fruitige tonen. De smaak is aangenaam droog en heeft een plezierige afdronk. Ropiteau selecteert de druiven uiterst zorgvuldig op gezondheid en rijpheid. Aan tafel past de wijn uitstekend bij deze tartiflette, bij vis, wit vlees en gewoon een lekker stukje kaas. Zie voor meer informatie over reblochon blz. 39 Feiten en Weetjes.

