

Chato Mariette



26/01/05

Salade van Sobanoedels met gembervinaigrette en gekarameliseerde scapmi's
Venkelsoep met vanille en chili-olie
Grimbergse eendeborst met kaneelappeltjes en pomme duchesse
Panaché van chocolade- en frambozenmousse

Voorgerecht : Salade van Sobanoedels met gembervinaigrette en gekarameliseerde scampi's – groep 4 (Kamiel, Paul, Marc, Willy, Eric)

Nodig (voor 16 p):

Nodig voor de marinade:

- 8 el Sojasaus
- 8 el ketjap manis
- 16 el honing
- 16 el sesamolie
- 4 el geraspte gember

Nodig voor de vinaigrette:

- 8 koffielepels honing
- 8 el balsamico
- 4 el sojasaus
- 16 el olijfolie
- 4 el sesamolie
- 8 el reaspte gember

En verder:

- 64 scampi's (diepvries)
- 1 kg sobanoedels
- 4 bosjes lenteuitjes, in ringetjes gesneden
- 16 el sesamzaad
- gember, in julienne gesneden
- plantaardige olie om te frituren
- keukenpapier

Bereiding:

- Laat scampi's ontdooien. Pel ze. Snij ruggelings in en verwijder darmkanaal. Spoel ze onder stromend water en dep ze droog.
- Meng de ingrediënten voor de marinade en laat de scampi's ongeveer een uur marineren.
- Meng de ingrediënten voor de vinaigrette.
- Kook de noedels gaar in gezouten water en laten uitlekken.
- Meng de nog warme noedels met de vinaigrette en laat afkoelen.
- Voeg ringetjes van de lenteuitjes en het sesamzaad toe.
- Neem de scampi's uit de marinade en laat ze uitlekken.
- Bak de scampi's gedurende enkele minuten in een hete pan
- Frituur de julienne van de gember in de het olie en laat uitlekken op keukenpapier

Opdienen:



- Verdeel de noedels over de borden.
- Leg er telkens 4 scampi's rond.
- Werk af met de gefrituurde julienne van gember.

Soep: Venkelsoep met vanille en chili-olie – groep 1 (Eddy, Michel, Jules, Ronny, Jean-Louis)

Nodig (voor 16 p):

- 4 vanillestokjes
- 1 L melk
- 100 g boter
- 400 g sjalotjes, gesnipperd
- 3 L water
- 12 venkels
- 800 g aardappelen
- 400 ml dunne room
- 4 rode pepers, fijngehakte
- 8 el olijfolie

Bereiding:

- Splits de vanillestokjes in twee en schraap er de zaadjes uit.
- Doe de stokjes en de zaadjes bij de melk en breng het aan de kook.
- Haal de pan van het vuur en laat het 10 minuten trekken
- Snij de venkels in stukken (maar bewaar het groen !)
- Schil de aardappelen en snij ze in blokjes
- Fruit de gesnipperde sjalotten gedurende 5 minuten in de boter.
- Voeg de venkel toe en laat gedurende 10 minuten stoven.
- Voeg de aardappelblokjes toe.
- Voeg 3 l water toe, aan de kook brengen en 20 minuten laten pruttelen tot de groenten gaar zijn.
- Voeg de melk (zonder de vanillestokjes !) en room toe en pureer de soep.
- Verhit de olie in een pannetje en fruit daarin de fijngehakte rode pepers gedurende enkele minuten

Opdienen:



- Verdeel de soep over de soepborden
- Druppel er wat chili-olie in
- Garneren met het venkelgroen

Hoofdgerecht: Grimbergse eendeborst met kaneelappeltjes en pomme duchesse – groep 2 (Dirk, Herbert, Frank, Wim, Hans)

Nodig (voor 16 p):

- 3.2 kg eendenborst (1 stuk / 3 pers), met vet
- 1 L Grimbergen dubbel
- 800 mL bruine fond (bv wild fond)
- 4 el suiker
- Peper & zout
- 1 koffielepel kaneelpoeder
- 16 Jonagold appels
- 2 citroenen (sap)

Nodig voor pomme duchesse:

- 3 kg aardappelen
- zout, peper, muskaatnoot
- 100 g boter
- 4 eieren + 8 eidooiers
- 4 el melk

Nodig voor garnituur:

- 4 blikken muskaatdruiven
- 4 Jonagold appels
- 16 selderijblaadjes
- 4 kiwi's
- 1 à 2 frisésalade

Bereiding:

- Schil de 16 appels, verwijder het klokhuis, snij ze in niet te dunne schijven en dompel ze in citroensap.
- Was de appels voor het garnituur, vierendeel ze, snij de kwarten in een bloem (sic) en besprenkelen met citroensap.
- Sla wassen en in stukjes verdelen
- Kiwi schillen, halveren en in schijfjes verdelen
- Kook de fond tot de helft in en voeg er 60 cl Grimbergen bier aan toe, alsook de suiker en het kaneelpoeder.
- Appelschijfjes droogdeppen en in de saus leggen en geheel op een zacht vuurtje laten gaar worden.
- Aardappelen schillen, gaar koken gedurende 258 minuten, pureren.
- Aardappelpuree met boter, de eieren, de helft van de eidooiers mengen en kruiden met peper, zout en nootmuskaat
- Puree in een spuitzak scheppen en rozetten spuiten op een met boter ingestreken bakplaat
- Resterende eidooiers met melk loskloppen en hiermee rozetten instrijken. Daarna gedurende 15 minuten op 200 ° C bakken in de oven
- Muskaatdruiven in eigen sap opwarmen
- Geef de eendenborsten enkele inkepingen in het vet en bak ze aan in hun eigen vet, met de vetkant naar onder.
- Eendenborst kruiden en vervolgens ze 10 minuten laten braden in een hete oven
- Haal de eendenborsten uit de pan, verwijder het overtollige braadvocht, en pan deglaceren met de overschot van het bier. Dit vocht bij de rest van de saus gieten.
- Eendenborsten in schijfjes snijden.

Opdienen:

- Breng garnituur van frisésalade, schijfjes kiwi, muskaatdruiven en appelbloempje. En leg in het midden een bergje appelschijfjes.
- Schik de schijfjes eendenborst onderaan op het bord.
- Daartegen de pomme duchesses leggen.
- Overgieten met een beetje saus.

Dessert: Panaché van chocolade- en frambozenmousse – groep 3 (Leo, Etienne, Peter, Dieter, Lieven)

Nodig (voor 16 p):

Nodig voor chocolademousse:

- 200 g melkchocolade
- 200 g pure chocolade
- 8 eieren
- 4 dL room

Nodig voor chocolademousse:

- 200 g pure chocolade (geschilferd)

Nodig voor frambozenmousse:

- 800 g frambozen (diepvries) (een 32 tal apart houden)
- 300 g platte kaas (petit suisse)
- 4 eiwitten
- 12 el poedersuiker
- 4 dL room

Bereiding:

- Frambozen laten ontdooien, pureren en zeven
- Daarna met 4 el poedersuiker mengen
- Verse platte kaas erondermengen, alsook de opgeklopte room
- Eiwitten met 8 el poedersuiker stijfkloppen en onder mengsel spatelen

- Beide soorten chocolade smelten en 8 eidooiers eronder mengen
- Room half stijf kloppen en onder chocolademengsel spatelen
- Eiwitten stijfkloppen en eerst 1/3 eronder spatelen en daarna de rest van het mengsel eronder spatelen

Opdienen:

- Op bodem van een recht glas, chocoladeschilfers leggen
- Daarboven het frambozenmengsel aanbrenge
- Daarboven de chocolademousse aanbrenge
- Afwerken met enkele hele frambozen en bestrooien met wat poedersuiker.
- Best een kleine 3 uur in koelkast laten opstijven