

Chateau Mariette



Een wild najaarsmenu, met verrassende hapjes, een voorgerecht met zeezoenen en licht exotisch nagerechtje met Antwerpse roots....

www.chateau-mariette.be

Aperitief hapjes : à la Pol...

1. Gerookte forelpuree op toastje

Benodigde hoeveelheden
voor 20 personen

Wat je nodig hebt: 300 gr gerookte forel
1 dl volle room
200 gr mayonaise
verse dragon
bieslook
fijne Biotime toastjes (circa 40 stuks)

Bereiding:

Meng de room met de majonaise en voeg er wat dragon aan toe, eventueel wat peper.
Snij de gerookte forel in kleine stukjes en mix fijn in de romige mayonaise.
Scheep een bedje van de puree op een fijn toastje en versier met een beetje bieslook.
2 toastjes per persoon is oké.

2. Selderafrodium met room en okkernoot

Benodigde hoeveelheden
voor 20 personen

Wat je nodig hebt: 500 gr roomkaas
okkernoten
1 groene selder
bieslook

Bereiding:

Ontblader de selder en verwijder de nerven.
Snij in stukjes van circe 3 cm.
Vul de binnenzijde van de selder met de roomkaas, eventueel bestrooien met wat fijne peper.
Werk af met een halve okkernoot.
2 hapjes per persoon is oké.

3. Scampi op tartaars witloofblaadje

Benodigde hoeveelheden
voor 20 personen

Wat je nodig hebt: 40 scampis
100 gr. boter.
4 eieren
200 gr mayonaise
1 dl volle room
kappertjes
4 sjalotjes
4 augurken
4 teentjes look
5 witloofstronkjes

Bereiding:

Bak de scampis lichtjes gaar in wat boter en ontpel ze vervolgens.
Maak een tartaar van de ingredienten 3 tem 9.
Leg op de witloofblaadjes een beetje tartaar.
Plaats de scampi op het tartaarbedje en klaar is kees.
2 hapjes per persoon is oké.

Schik de drie hapjes op een bordje en serveer met witte wijn (Chardonnay of Pinot de Charante).

Voorgerecht: Jacob kon het niet beter...

Sint-Jacobsnoten met gevulde champignonhoedjes

Benodigde hoeveelheden voor 20 personen
--

Wat je nodig hebt:

- 40 grote sint-jacobsnoten
- 5 dikke preistengels
- 40 grote champignons
- 100-150 gr gerookte zalm
- sap van 2-3 citroenen
- 11 visfond
- 11 lichte room
- 5 eetlepels mosterd
- 5 eetlepels goede boter
- 10-15 eetlepels olijfolie
- 3 koffielepels tijm
- peper en zout
- 40 grissini soepstengels

Bereiding:

Snij de prei in flinterdunne ringetjes.

Laat de jacobsnoden ontdooien en dep ze droog. Snij elke noot middendoor.

Snij de gerookte zalm in fijne stukjes.

Verwijder de steeltjes van de champignons en wentel de gekuiste hoedjes door het citroensap.

Verhit de preiringen in de boter en laat al roerend even stoven en giet er de visfond bij. Kruid met peper, zout en tijm. Dek af en stoof gedurende 10-15 minuten.

Giet vervolgens in een vergiet en vang het kookvocht op.

Meng de stukjes gerookte zalm en 5 eetlepels lichte room onder de preiringen.

Schik de champignonhoedjes in een ovenschotel en vul ze met het preimengsel. Besprenkel met olijfolie.

Voeg aan het preikookvocht de mosterd toe en de rest van de lichte room. Laat 3-5 min. inkoken.

Schuif de schotel met champignons onafgedekt in de oven gedurende 10 min. in een op 200°C voorverwarmde oven.

Verhit ondertussen olijfolie in een braadpan en bak de jacobsnoden heel kort aan op een hevig vuur, 30-60 seconden aan elke kant. Kruid lichtjes met peper en zout.

Verwarm de preicoulis en laat nog 2 min. inkoken. Breng indien nodig op smaak met wat peper en zout en eventueel nog wat citroensap.

Neem een bordje en leg wat preicoulis op het bord, schik 2 champignons en 4 schijfjes jacobsnoden. Schik 2 soepstengels bovenop en versier bv. met een takjes verse tijm.

Serveer met een glasje witte Chardonnay.

Hoofdgerecht: Hazerugfilet voor de lekkerbek...

Benodigde hoeveelheden
voor 20 personen

Wat je nodig hebt: 2 grote rode kolen
2.5 kg hazerugfilet
200 gr. boter
1.5 kg witte champignons
400 gr. gesneden gekookte ham
200 ml crème fraîche
5 eidooiers
10-15 eetlepels cognac
peper en zout
koffielepel nootmuskaat
fijngehakte peterselie 10 eetlepels
2 flessen rode wijn
5 dl bouillon
10 eetlepels rode bessengelei

Bereiding:

Verwijder de bladeren van de rode kool en blancheer deze 4 minuten in kokend water met zout.

Laat de koolbladeren goed uitlekken.

Verhit de boter in een koekepan en bak hierin de hazerugfilets snel rondom bruin.

Pureer 1 kg champignons met de ham in een mixer. Vermeng vervolgens met de crème fraîche, de eidooiers, de cognac, zout en peper, nootmuskaat en de peterselie.

Verdeel de uitgelekte koolbladeren in 20 porties en leg de bladeren van iedere portie op elkaar, zodanig dat de grootste bladeren onder liggen.

Verdeel de helft van de champignonpuree over de bladeren en leg de hazerugfilet op het mengsel.

Bedek vervolgens de hazerugfilet met de andere pureehelft.

Wikkel de koolbladeren rond de filets en zet alles vast met keukengaren.

Leg de pakketjes in een beboterde ovenvaste schaal.

Vermeng de wijn met de bouillon en de bessengelei. Schenk het mengsel in de schaal. Laat het gerecht gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven van 225°C gaar worden.

Bak de rest van de champignons aan in wat boter en gebruik deze als versiering op het bord.

Serveer met kleine kroketjes en wat appel-rodekool puree.

Serveer met een lekker rode wijntje...



Dessert: Parfait met elixir d'Anvers en chocolade...

Benodigde hoeveelheden
voor 20 personen

Wat je nodig hebt: 20 eidooiers
250 gr. suiker
10 eetlepels water
20 cl elixir d'Anvers
2 ananassen
1 l opgeklopte room
chocoladeschilfertjes
bessengelei
boter



Bereiding:

Snij 2 ananassen in blokjes en konfijt deze.

Laat water en suiker koken op 120°C.

Meng opkloppend met de eidooiers tot je een lichte mousse bekomt.

Klop koud en meng de room, elixir en gekonfijte ananas eronder. Hou enkele stukjes gekonfijte ananas als bovenversiering.

Giet het mengsel in een vorm (glazen kommetje).

Snij een ananas in fijne schijfjes (0.5 cm) en bak deze krokant aan in wat boter.

Laat afkoelen.

Versier het kommetje met wat gekonfijte ananas, chocoladeschilfertjes en een strijpe bessengelei.

Plaats erbovenop de gekonfijte ananasschijf.

Serveer met een lekker bakje koffie...



Smakelijk aan allen ...