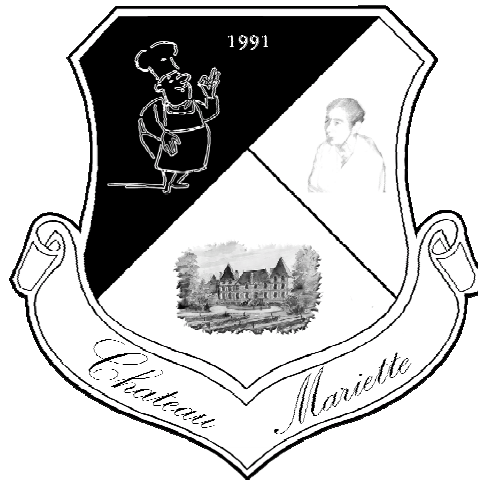


# *Chateau Mariette*



*“het wordt iets met wild en chocolade”*

*30 januari 2008*

*[www.chateau-mariette.be](http://www.chateau-mariette.be)*

## IN AFWACHTING VAN...

### 1-Toastjes met gerookte wilde eend, Pesto Verde en pepertjes: (groep Etienne)

#### NODIG voor 20:

- 20 stukjes bruin brood
- olijfolie Bertolli
- 3 teentjes knoflook
- 20 plakjes gerookte eend
- 10 kerstomaatjes
- 20 kappertjes
- 2 gele pepertjes
- Pesto Verde



#### BEREIDING:

Wrijf de stukjes brood in met de knoflook. Bak de stukjes brood in een beetje olijfolie (of rooster ze). Snijd het pepertje en de tomaatjes in plakjes. Leg op elk toastje een plakje gerookte eend. Schik er de tomaat, peper en een kappertje op en garneer met een ander plakje gerookte eend. Verdeel de Pesto Verde over de toastjes (+/- 1 eetlepel per toastje).

### 2-Jacobsschelpen met wilde gekaramelliseerde prei (groep Etienne)

#### NODIG voor 20:

- 2 grote preistengels
- 160 g boter
- 6 el griessuiker
- 20 jacobsschelpen zonder koraal

#### BEREIDING:

1. spoel de jacobsschelpen onder koud water
2. was de prei en snij in stukken van 4 cm lang. Snij deze stukken in fijne slierten en stook ze 10 minuten in een pan met 80g boter. Voeg daarna de suiker toe en laat nog 5 minuten stoven.
3. Smelt 80 g boter in een pan en laat de jacobsschelpen 1 minuut aan elke kant dichtschroeien.
4. Verdeel de prei over de schelpen en leg in elke schelp een jakobsvrucht. Werk af met peper uit de molen en wat zout.

## ...DE CONSOMMÉ

### Consommé van wilde bosduif (groep Kamiel)

#### NODIG voor 20:

- 10 bosduiven (gefileerd)  
5 wortels, 5 uien, 4 takken selder, 4 stukken prei, tijm, laurier, enkele takjes peterselie, 3 tomaten, korianderpoeder, peper, zout 10 el tomatenpuree, 10 liter water, sherry.  
Voor de bouillon: 200 g losgeklopt eiwit, 20 el tomatenpuree, 5 fijngesneden wortels

#### BEREIDING:

Maak de groenten schoon en snij ze fijn. Doe wat olie in een pan en bak de karkassen/pootjes hierin aan. Voeg de groenten en de kruiden toe en laat ze 2 minuten meebakken. Voeg het water en de tomatenpuree eraan toe. Leg het deksel op de pan en laat het geheel zo'n 6 uur trekken. Het geheel mag niet koken. Schuim de bouillon geregeld af. Na die 6 uur passeert u de bouillon door een fijne zeef. Meng dit met het losgeklopt eiwit, de tomatenpuree en de wortel. Breng de bouillon terug aan de kook. Laat de pan gedurende 1 uur op een zacht vuurtje staan. Passeer hem daarna door een fijne neteldoek.

Braad de borstjes in een pan, gekruid met peper en zout. Hak wat tomaat (het vruchtvlies ervan) en peterselie fijn, en leg er in elk bord wat van, samen met de gebakken borstjes. Controleer de smaak van de consommé en oordeel zelf of u nog kruiden wil toevoegen. Voeg er ten slotte een scheut sherry of madeira aan toe en eventueel ook nog wat peper en zout volgens uw eigen voorkeur.

## ...NU KOMT HET

### Hertenkalf met chocolade en witloof (groep Eddy)

#### NODIG voor 20

20 grote stronken grondwitloof

Boter

5 uien, fijngesneden

1 kg zachtkokende aardappelen

2500 g hertenkalfilet

300 g bittere gesmolten chocolade

300 g boter

1 l wildfond

500g coulis van rode biet met munt



*Coulis van rode biet: Zet de gewassen bieten onder water. Voeg zout toe en breng op een hoog vuur aan de kook. Verminder het vuur wanneer het water kookt en laat gedurende 3 uur verder garen. Koel af onder koud stromend water. Schil ze en snij ze in kleine stukjes. Mix de fijngesneden bieten in een blender gedurende 10 minuten op een hoge stand. Breng de coulis tijdens het mixen op smaak met olijfolie en balsamicoazijn en munt. Voeg op het einde zout en peper toe.*

#### BEREIDING:

1. pluk de twaalf grootste blaadjes van de witloofstronken en bak zacht in wat boter zonder te veel te kleuren. Kruid met peper en zout. Ontvet en bewaar voor later.
2. maak een zachte witloofstoemp om de witloofblaadjes op te vullen. Stoof daarvoor de fijngesneden ui aan, doe de aardappelen in stukken erbij en bevochtig tot twee derde. Kruid goed met zout en wat cayennepeper. Laat garen onder deksel op een zacht vuur of in de oven. Versnij de rest van het witloof en bak in een weinig boter. Vergeet niet te kruiden. Neem de stoemp van het vuur wanneer het vocht bijna is verdampt en de aardappelen gaar zijn, en meng er het zacht gekaramelliseerde witloof door. Leg een lepeltje ervan in elk blaadje en rol deze op tot snoepjes. Leg op een bordje om warm te houden of warm nog even op in de microgolfoven (20 seconden) alvorens op het bord te plaatsen.
3. kleur het vlees van hertenkalf aan beide zijden aan met wat boter en bak in de oven gedurende de gewenste gaartijd. Laat het vlees steeds even rusten alvorens door te geven.
4. strijk op elk bord met een borsteltje een veeg gesmolten chocolade uit. Leg hierop 2 stukken hertenkalf en lepel een beetje jus (vleespan geblust met wildfond en wat ingekookt) over het vlees. Leg 3 warme witloofsnoepjes naast het vlees en werk af met een lijntje coulis van rode biet met munt.

## ...DE FINALE

### Monochroom van chocolade, koffie en peer (groep Dirk)

#### NODIG voor 20:

5 geschilde en in vieren gesneden peer

Koffie

Suiker

Een chocoladecake

Chocolade-ijs

Voor de koffiecrumble:

125 g malse boter

125 g kristalsuiker

125 g bloem, koffiegruis en

cacaopoeder



#### BEREIDING:

Pocheer de geschilde en in vieren gesneden peer in koffie met veel suiker. De stukken moeten volledig onderstaan. Wanneer de vrucht gaar is laat u de stukken afkoelen in de koffie. Meng de ingrediënten voor de crumble met behulp van een keukenrobot en breng het mengsel over op een bakplaat bedekt met bakpapier. Bak het deeg 10 min. Op 180°C en laat afkoelen. Mix de koek. Snij de chocoladecake in vieren. Schik de peer op de cake en de crumble ernaast met een bolletje ijs bovenop de crumble.

#### BONUS: EEN RECEPT VOOR CHCOLADECAKE VAN PIET HUSENTRUUT

Nodig: 7 eieren - 350gr suiker - 250gr bloem - 250gr boter - 1 zakje vanillesuiker - 1 dl melk - 250gr dessertchocolade

Bereiding:

- Verwarm de oven op 220gr.

- Scheid de eieren.

- Klop de eieren en de helft van de suiker tot schuim.

- Klop de eiwitten en de andere helft van de suiker tot schuim.

- Smelt de chocolade met de melk.

- Smelt de boter en doe er de eigelen onder.

- Voeg de bloem toe en de eiwitten.

- Verdeel het deeg over 2 potten.

- Doe onder 1 deel de gesmolten chocolade.

- Doe het chocolademengsel terug bij het gewone deeg en roer een heel klein beetje.

- Zet in de oven op 200 graden gedurende 10 minuten en op 180 graden gedurende 1 uur.