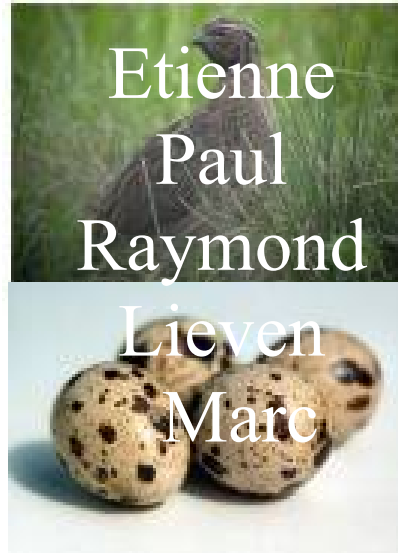


# Chateau Mariette



19 Maart 2008

*Een fris voorjaarskwartetje, met schalkse hapjes, een gebladerd voorgerechtje à la Mariette, het beste van de kwartel en een licht exotisch nagerecht met vlaams accent .*

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

# Aperitiefhapjes : Te lekker om op te noemen...

## 1. Gebakken kikkerbiljetjes

Wat je nodig hebt: 36 kikkerbiljetjes  
bloem  
125 gr boter  
sap van 2 citroenen  
2 eetlepels verse gehakte peterselie  
zout en peper van de molen  
enkele fijn gemalen lookteentjes

### Bereiding:

Spoel de kikkerbiljetjes en dep ze goed droog.  
Kruid lichtjes met zout, peper en look en bestrooi met bloem.  
Verhit de boter in een pan en bak de kikkerbiljetjes langs beide zijden goudgeel.  
Besprenkel met citroensap.  
Bestrooi met peterselie voor het opdienen.  
Serveer met een gekoelde Pinot gris

Benodigde hoeveelheden  
voor 16 personen



## 2. Gevulde Noordzeechampignons

Wat je nodig hebt: 20 grote champignons  
100 gr boter  
2 knoflookteentjes  
1 eetlepel gehakte verse peterselie  
peper en zout  
200 gr grijze garnalen

### Bereiding:

Borstel de champignons schoon en haal voorzichtig de steeltjes eruit.  
Meng boter, 1 eetlepel fijngehakte peterselie, uitgeperste knoflook, peper en zout.  
Vul de champignons met een paar garnalen en het botermengsel en zet ze onder de grill tot ze gaar zijn (10 min).  
Zet ze op een bordje en dien warm op.  
Serveer met gekoelde Pinot gris.

Benodigde hoeveelheden  
voor 16 personen



## 3. Zalmrolletje met kruidenkaas

Wat je nodig hebt: 600 gr gerookte zalm  
6 eetlepels lompviseieren of zalmeieren.  
150 gr Shiwa risottorijst  
300 gr kruidenkaas (Boursin)  
1 dl volle room

### Bereiding:

Snij de zalm in reepjes van 2 cm op 10 cm.  
Bestrijk elk sneetje zalm met kruidenkaas  
Verdeel er de gekookte rijst over en rol ze tot een rolletje. Prikkertje gebruiken om alles amen te houden.  
Verdeel vervolgens de lompviseitjes op de zalmrolletjes.  
Serveer met gekoelde Pinot gris.

Benodigde hoeveelheden  
voor 16 personen



# Voorgerecht: Onze Mariette zou er trots op zijn...

## Noordzeepasteitje van ons Mariette

Benodigde hoeveelheden  
voor 16 personen

Wat je nodig hebt: 800 gr kabelauw  
800 gr zalm  
600 gr grijze garnalen  
bloem  
200 gr botor  
0.5 l visfond  
6 eieren  
6 sjalotten  
3 glazen witte wijn  
400ml room  
2 citroenen  
16 bladerdeegpasteitjes



### Bereiding:

De boter smelten en de sjalotten middendoor gesneden toevoegen. Voeg wat zout en peper toe.

Stoof hierin de vis circa 3-5 min. gaar.

De witte wijn en de visfond toevoegen. De vis eruit nemen en de saus verder laten inkoken met de room. Op het laatste garnalen toevoegen.

Eventueel verder op smaak brengen met wat zout en peper.

Het bladerdeegpasteitje leeg in de voorverwarmde oven (180-200°C) zetten en de oven onmiddellijk uitdraaien.

Na ong. 3 min. het videetje eruit halen en vullen met de vissoorten en overgieten met de garnaalsaus.

Wat te doen met de eieren is een raadsel door jullie op te lossen.

Garneer met een schijfje citroen.

Serveer met koele witte Bourgogne.



# Hoofdgerecht: Kwartelfilets in mosterdsaus...

Benodigde hoeveelheden  
voor 16 personen

Wat je nodig hebt: 2.5 kg kwartelfilets  
20 kwarteleitjes  
2.5 dl cognac  
250 gr Chateau d'Arville of zacht blauwgeaderde kaas  
500 ml gevogeltefond  
4 eetlepels mosterd  
250 gr boter  
sausbinder

4 kg Nicola patatjes  
enkele lookteentjes  
peper en zout  
1.5 kg oesterzwammen  
200ml room



## Bereiding:

Laat de **kwartelfilets** oppervlakkig ontdooien.

Verhit 125 gr boter in een braadpan en bak er de kwartelfilets goudbruin in, gedurende 2min. aan elke kant.

Verlaag het vuur en laat nog circa 2 min. verder garen.

Giet de Cognac over het vlees en flambeer (opgepast met de dampkap !!)

Haal het vlees uit de pan en hou het warm.

Giet de gevogeltefond in de pan, voeg de mosterd toe en laat op een hevig vuur tot de helft inkoken.

Snij de korst van de Chateau 'Arville en laat de kaas smelten in de saus.

De saus lichtjes binden met sausbinder en wentel het vlees door de saus.

Kook de **kwarteleitjes** en laat ze vervolgens afkoelen. Ontdoe ze van de schaal.

Schil de **aardappelen** en snij ze in kleine fijne schijfjes van max. 0.5cm dikte of kleine vierkante blokjes van circa 1cm. Bak ze vervolgens in boter gaar met wat fijn gesnipperd look. Eventueel kruiden met peper en zout.

De **oesterzwammen** borstelen en lichtjes aanbakken in wat boter. Blussen met wat room.

## Opdienen:

3 stukjes kwartelfilet schikken, met wat saus overheen. Plaats een kwarteleitjes op het bord.

Als garnituur wat oesterzwammen en gebakken patatjes

Serveer met Vacqueras of Cote du Rhone.



## **Dessert: Ananasbeignet met speculaasijns en mangocoulis...**

Benodigde hoeveelheden  
voor 16 personen

Wat je nodig hebt: 3 rijpe mangos  
2 rijpe ananassen  
2 L speculaasijns  
400 gr. zelfrijzend bakmeel  
3 dl bier (Duvel)  
3 eetlepels honing  
3 eieren  
Een snuif zout

### **Bereiding:**

Schil de mangos , verwijder de pit en snij in kleine blokjes.

Schil de ananassen, verwijder de harde kern en snij in schijven van circa 0.5 cm..

Klop het zelfrijzende bakmeel, de eieren, het bier en het zout tot een glad beslag en laat gedurende 30 min. rusten.

Doe 2/3 van de mangoblokjes, de honing en een scheutje water in een steelpannetje. Laat gedurende 3 min. koken en mix tot een gladde saus. Voeg de rest van de mangostukje eraan toe en zet opzij.

Haal de ananasschijven door het beslag en bak ze in de frituurpan op 175°C tot ze goudbruin zijn (kijk eerst na of het vet gezeefd of gefilterd is!!)

Laat uitlekken op keukenpapier.

Leg op elk bord een beignet, schik er een bolletje speculaasijns op en een lepel er wat warme mangocoulis erom heen.

### **Serveer met een lekker bakje koffie...**



### **Smakelijk aan allen... En laat de muziek nu maar komen...**

