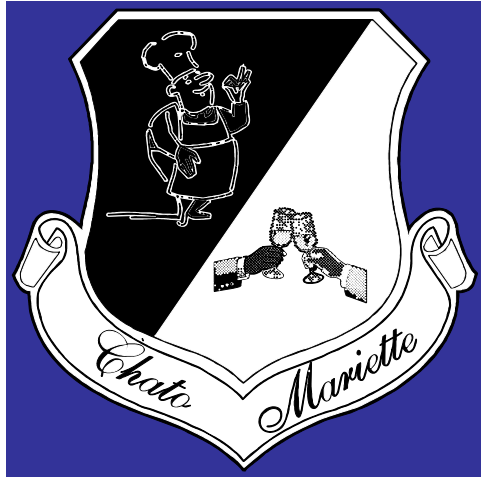
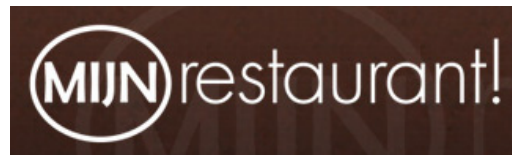


# Chato Mariette



featuring



30/04/08

*Carpaccio van blauwwit rundvlees gepresenteerd als canneloni, gevuld met noordzeekrab en avocado op een bedje van notensla, met een coulis van paprika & avocado*

*Krieltjes met gepocheerd hoeve-eitje, sabayon van witbier en grijze garnalen*

*Lams carré met asperges, witloof, wortels en rösti met look & tijm*

*Moelleux van chocolade met gebrande nootjes en pistache-roomijs*

(\*) bij ingrediënten betekent dat dit ingrediënt ook nodig is voor een ander gerecht !!

**Carpaccio van blauwwit rundvlees gepresenteerd als canneloni, gevuld met noordzeekrab en avocado op een bedje van notensla, met een coulis van paprika & avocado** – groep 4 (Kamiel, Jonas, Leo, Peter, Willy)

**Nodig (voor 20 p)**

voor **krabmengsel**

- 400 g noordzeekrab
- 6 el mayonaise
- worcestersaus
- zout en zwarte peper
- 4 avocado's
- 8 pruimtomaten
- tabasco

Voor **avocado & paprikacoulis**

- 4 avocado's
- 400 g zure room
- 6 el limoensap
- zout en peper
- 8 sjalotjes
- 4 teentjes knoflook
- 4 paprika's (rood)

**Verder**

- olijfolie
- 40-60 filterdunne rundsfilet
- 400 g notensla
- ciabatta
- olijfolie met piment van rode paprika

**Noordzeekrab Canneloni:**

- Noordzeekrab mengen met mayonaise, tabasco, worcestersaus, peper en zout
  - 4 avocado's en gepelde pruimtomaten in kleine stukjes snijden
  - Noordzeekrabmengsel met avocado- en tomaten stukjes mengen
  - Beetje krabmengsel aanbrenge op rundersneetje en oprollen tot een canneloni
- OPGELET:** niet alles van eerste keer bij mekaar mengen, maar geleidelijk aan ingrediënten combineren tot een goede smaak

**Avocadocoulis:**

- Avocado en zure room tot een smeuije massa mengen in de blender.
  - na één minuutje limoensap, beetje zout en peper toevoegen
  - mengsel door een fijne zeef zeven en indien nodig iets verdunnen met water tot een saus
- OPGELET:** niet alles van eerste keer bij mekaar mengen, maar geleidelijk aan ingrediënten combineren tot een goede smaak

**Paprikacoulis:**

- Snipper de sjalotten, snij het knoflookteentje in plakjes en de paprika in stukjes.
- Doe alle ingrediënten bij elkaar, kruid met peper en zout en laat op een laag vuurtje inkoken tot de paprika gaar is.
- Pureer de saus met een staafmixer en haal door een puntzeef.
- Laten afkoelen
- Voeg aan de coulis eventueel een scheutje olijfolie toe.

**Mis-en-place:**

- in het midden van het bord een klein bergje notensla aanbrenge
- hierop 2 tot 3 Noordzeekrabcanneloni leggen
- aan ene kant een beetje paprikacoulis aanbrenge en aan de andere kant een beetje avocadocoulis
- opdienen met een sneetje ciabatta gebakken in olijfolie met piment van rode paprika



## **Krieltjes met gepocheerd hoeve-eitje, sabayon van witbier en grijze garnalen** –groep 1 (Eddy, Georges, Jean-Louis, Michel, Ronny)



### Nodig (voor 20 p):

#### voor **gepocheerd eitjes**

- alcoholazijn
- 20 verse (!) eieren (\*)

#### voor **sabayon**

- 2 grand cru hoegaerden
- 10 eierdooiers (\*)
- 100 g suiker (\*)
- 1 citroen

#### **Verder**

- 60 krielaardappeltjes
- zeezout
- 500 g grijze garnalen

### Gepocheerde eitjes:

- Voorzie per set van 4 eieren (maximum 6 dagen oud, anders wordt het eiwit te vloeibaar): **DUS** deze procedure 5x herhalen voor 20 eieren
  - 1/2 glas alcoholazijn
  - 1 brede kookpot, minstens 10 cm hoog
  - 2 kommen met koud water
- Doe water in kookpot (hoeveelheid : tot een rauw ei volledig onderstaat). Giet er de azijn bij en laat aan de kook komen
- Breek elk ei in een kopje (met oortje). (4 eieren, 4 kopjes). Uiteraard mag de dooier niet breken.
- Als het water kookt, met een spatel in het water roeren tot er zich een draaikolk vormt. Stop een kopje met ei tot in het kokende water en laat het ei in het midden, in dat draaikolkje, glijden. Geef weer een draaiende beweging aan het water en zo verder tot alle eieren in het water liggen. Snel werken is wel de boodschap
- Na ongeveer 2,5 tot 3 minuten is het ei gaar genoeg. De dooier moet dus nog vloeibaar blijven. Schep met een schuimspaan de eieren nu voorzichtig over, in een kom met koud water.
- Neem nu de eitjes één voor één uit de kom met koud water en snij met een bot tafelmes de overtollige sliertjes weg. Doe dit terwijl het ei in de handpalm rust.
- De eieren weer in een andere kom met koud water leggen.
- De gepocheerde eitjes kunnen een tijdje van tevoren klaargemaakt worden. Vlak voor het opdienen warm je ze 1 minuutje op in kokend gezouten water. De dooier zal niet hard worden.

### Sabayon:

- eierdooiers met suiker romig kloppen (standard procedure boven een vuur)
- blijven kloppen terwijl bier en citroensap langzaam worden toegevoegd
- vlak voor opdienen klaarmaken en onmiddellijk op borden schikken

### Krielaardappelen:

- ongeschilde krielaardappelen in olijfolie bakken tot ze gaar zijn.

### Mis-en-place:

- Sabayon centraal op bord lepelen en hierop gepocheerd eitje leggen
- 3 krielaardappelen toevoegen en bestrooien met zeezout
- grijze garnalen rondstrooien

## **Lamscarré met asperges, witloof, wortels en rösti met look & tijm**

- groep 2 (Dirk, Frank, Herbert, Jef, Wim)



### Nodig (voor 20 p):

#### Voor **Lamscarré:**

- 3 tot 4 kg lamscarré
- 8 dl bruine fond of lamsfond
- 8 dl room
- 2 dl rode wijn
- bruine instantsausbinder
- 4 teentje knoflook
- 4 koffielepel mosterd
- 4 eetlepel dragon
- paprikapoeder

#### Voor **röstis:**

- 20 grote vastkokende aardappelen
- peper en zout
- nootmuskaat
- 5 el verse tijmblaadjes
- enkele klontjes boter
- 2 teentjes knoflook

#### Voor **groenten:**

- 20 stronken witloof
- 40 (dunne) aspergestengels
- 1 kg niet te dikke wortels
- 

### Lamscarré:

- Bak het vlees aan alle kanten aan in boter. Kruid met peper en zout.
- Schik het vlees in een beboterde ovenschaal en bak af gedurende 15 à 20 minuten in een oven van 220°C. Lamsvlees mag zeker rosé blijven!
- inwikkelen in zilverpapier

### Vleessaus:

- Kook de bruine fond samen met de room en de rode wijn in.
- Voeg er de fijngeperste knoflook bij.
- Bind eventueel bij met bruine instantsausbinder. Opgelet: de saus dient slechts licht gebonden te zijn.
- Werk af met mosterd, gehakte dragon, peper, zout en paprikapoeder.

### Röstis:

- Aardappelen schillen en raspen tot 1 mm slierten, en op smaak brengen met peper, zout, tijm, geperste knoflook en nootmuskaat en enkele klontjes boter
- Met vorm ronde schijven maken en goed aandrukken
- rösti schijven in pan met boter bakken en voortdurend goed aandrukken
- wanneer onderkant goed goudgeel is omdraaien en weer al aandrukkend bakken

### Groenten:

- Asperges schillen en rechtopstaand koken
- Witloofstronken en in schijfjes gesneden worteltjes stoven

### Mis-en-place:

- zie foto

## Red Pepper

### Moelleux van chocolade op saus anglaise met gebrande nootjes en pistache-roomijs – groep 3 (Etienne, Lieven, Mark, Paul Raymond)



#### Nodig (voor 20 p):

##### Voor **moelleux**

- 500 g fondantchocolade
- 500 g suiker
- 250 g gezeefde bloem
- 10 eieren (\*)
- 10 eierdooiers (\*)
- 500 g boter

##### Voor **crème anglaise**

- 1.5 L volle melk
- 3 vanillepeulen
- 12 eierdooiers (\*)
- 210 g poedersuiker

##### **Verder**

- 2 L pistache-roomijs
- pistachenoten

#### Moelleux:

- eierdooiers met eieren en suiker mengen
- loskloppen en bloem eronder mengen tot een homogene massa
- chocolade met boter smelten en onder beslag mengen
- vuurvaste kommetjes insmeren met boter en bestrooien met bloem
- mengsel in kommetjes gieten en gedurende 8 minuten op 210 °C bakken in oven
- **OPGELET:** baktijd is belangrijk om hart 'lopend' te houden, daarom best eerst een gebakje op voorhand maken

#### crème anglaise:

- melk met opengesneden vanillepeul aan de kook brengen
- eierdooiers met suiker luchtig kloppen in een kom
- vanillepeulen uit melk verwijderen en al roerend eierdooiermengsel toevoegen
- saus op een zacht vuurtje zetten (NIET meer laten koken) en zacht roeren tot de saus begint te binden
- door een zeef gieten en in koelkast laten afkoelen tot aan gebruik

#### Pistachenoten:

even roosteren in een droge pan

#### Mis-en-place:

- Spiegel van crème anglaise op bord leggen en hierop moelleux schikken
- bedje van geroosterde pistachenoten leggen en hierop een bol pistache-roomijs schikken