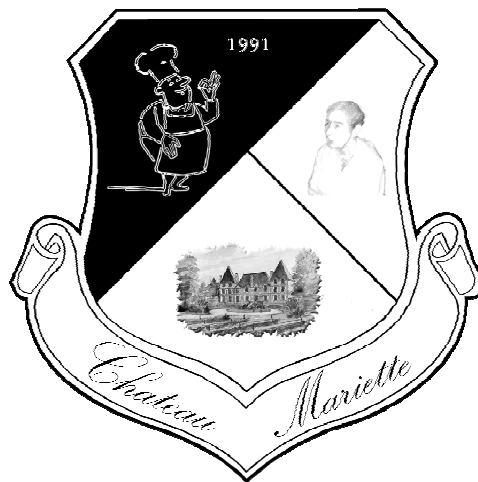
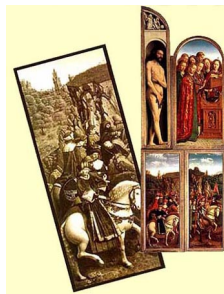


# *Chateau Mariette*



*28 mei 2008*

*Stelt voor*



# *Het verloren paneel*

Groep Etienne

## *"Lamsfilet in ratatouillemantel"*

De ingrediënten voor 10 pers. . (we zijn fijnproevers, dus 20 halve porties op tafel)

- 20 lamsfilets (130 gr)
- 500 ml lamsfond
- 5 vleestomaten
- 10 rode uien
- 8 sjalotten
- 50 ml koudgeperste olijfolie
- peper
- knoflookbrood
- 75 gr geclarifieerde boter
- 5 rode, 5 groene, 5 gele paprika's
- 3 aubergines
- 8 grote courgetten
- 3 teentjes knoflook
- 75 gr boter
- 3 takjes tijm

Aan de slag:

- lamsfilets met zout en peper bestrooien. De geclarifieerde boter in de pan verhitten. De filets snel aan alle kanten bakken en op een bord leggen. Het overtollige vet uit de pan gieten; Het bruine bezinksel met de fond loskoken en de fond vervolgens door een zeef schenken.
- De paprika's en tomaten in heet water kort blancheren en in ijskoud water laten schrikken. Ontvellen, zaadjes enz; verwijderen en het vruchtvlees in blokjes snijden. De aubergines wassen en eveneens in blokjes snijden.
- De rode uien schillen in geheel zacht koken en in koud water laten schrikken. Het kapje van de uien eraf snijden en ze met een lepeltje uithollen zodat slechts d 2 buitenste rokken als een schaalpje overblijven. Wegens halve porties, hier de ui in 2 snijden en uithollen.
- De courgettes wassen, de steel met de kap verwijderen en de vrucht in dunne lange repen snijden. De sjalotten schillen en in zeer kleine blokjes snijden.
- De olijfolie en de helft van de boter in een pan verhitten. De courgettereppen aan beide zijden bakken, met zout en peper bestrooien en eruit nemen.
- De sjalotblokjes in de pan glazig fruiten. Vervolgens de paprika- en aubergineblokjes toevoegen en snel omscheppen. Tot slot de licht geplette teen knoflook, tomatenblokjes en de tijm toevoegen. De groente beetgaar koken, vervolgens met zout en peper op smaak afmaken. De knoflook en het takje tijm eruit nemen.
- De ratatouille op een zeef laten uitlekken en de vloeistof opvangen.
- Op een keukendoek 4 à 5 repen courgettes leggen die elkaar enigszins overlappen zo dat ze in grote overeenkomen met de lamsfilets. De ratatouille opleggen, de lamsfilet en weer ratatouille. Met behulp van het doek de courgettes om het vlees rollen; de uiteinden moeten elkaar overlappen. Bij het gaar maken de open kant naar onder leggen. Rest hetzelfde;
- Oven op 200° voorverwarmen; de verpakte filets ca 7' op een ondiep ingevet bakblik bakken. De overige groeten in de ui en eveneens in de oven.
- De lamsfilet in de ratatouillemantel schuin tegen de draad van het vlees trancheren en serveren. De groentefond en het uitgelekte vleessap bij de saus schenken en deze met de rest van de boter monteren. De saus of het vlees heen schenken en de gevulde ui op het bord schikken.
- Serveer met wat knoflookbrood.

## Groep Kamiel

### *"Lamsbout met rozemarijn uit de oven"*

De ingrediënten voor 10 pers. (we zijn fijnproevers, dus 20 halve porties op tafel)

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| - 3 lamsbouten                               | - 5 teentjes knoflook |
| - 10 takjes rozemarijn (blaadjes fijngehakt) | - 2.5 dl olijfolie    |
| - 7 dl lamsbouillon (of groentebouillon)     | - 2 kg                |
| - verse salie                                | - zout                |
| - zwarte peper                               | - 0.5 kg worteltjes   |

Aan de slag:

- Verwarm de oven voor op 230°. Maak met een scherp mes diepe inkepingen in de bout, vooral in de buurt van het bot, en doe hier de knoflook in die in dunne plakjes gesneden zijn.
- Leg de lamsbout op een bakplaat of braadslee en vet hem in met de helft van de olie. Bestrooi het vlees met de helft van de rozemarijn (goed aandrukken) en daarna met zout en peper; Zet het vlees 30' in de oven en draai de bout 1 keer om.
- Zet de oven op 190°. Draai het vlees opnieuw om en voeg de helft van de bouillon toe.
- Zet het vlees nog 1 à 1 ½ uur in de oven, tot het gaar is. Draai de bout in die tijd 2 tot 3 keer om en voeg de rest van de bouillon in 2 à 3 keer toe. Bestrijk de bout elke keer dat u hem omdraait met het vocht.
- Leg ondertussen de aardappelen in een aparte braadslee en sprenkel er het restant olie over en bestrooi met de rest van de rozemarijn en de salie. Zet ze 45' met het lam in de oven. Draai ze aan aantal keren om en rooster ze goudbruin.
- Gaar de worteltjes.
- Leg de lamsbout op een snijplank, dek hem af met folie en laat het vlees 10' staan. Het vlees wordt nu steviger en is dan gemakkelijker te snijden. Serveer de lamsbout in dunne plakken gesneden, samen met de aardappelen en de gegaarde worteltjes.

## Groep Eddy

### "Lamsragout met lentegroentjes"

De ingrediënten voor 10 pers. . (we zijn fijnproevers, dus 20 halve porties op tafel)

- 2 kg lamsvlees van de schouder
- 3 el tomatenpuree
- ½ fles rode wijn
- 3 teentjes geplette knoflook
- 4 blaadjes laurier
- 300 gr jonge raapjes
- 300 gr verse erwten
- boter
- 3 el bloem
- 2 l bruine fond
- 2 takjes tijm
- 300 gr worteltjes
- 300 gr peulbonen
- peper, zout

Aan de slag:

- Snijdt het lamsvlees in stukken van 3 à 4 cm doorsnede.
- Kleur het vlees mooi bruin in een grote noot boter en ontvet het.
- Voeg tomatenpuree toe en strooi er bloem over.
- Meng goed.
- Blus met de witte wijn en bevochtig met bruine fond.
- Voeg de geplette knoflook, tijm en laurier toe.
- Breng alles op groot vuur naar het kookpunt en laat daarna ongeveer 1 uur onder deksel sudderen op een zacht vuurtje.
- Reinig en was alle groenten.
- Kook ze apart in gezouten water en verfris onder koud stromend water.
- Warm alle groenten samen kort op in een noot gesmolten boter, maar laat niet kleuren.
- Kruid met peper en zout.
- Als het lamsvlees gaar is, verwijdert u de tijm en laurier en voegt u de groenten toe.
- Laat nog eventjes verder sudderen en breng indien nodig het geheel op smaak met peper en zout.
- Serveer bij deze lamsragout couscous.
- Drink hierbij een Chateaufort du Pape of zoiets.

## Groep Dirk

### *"Aardbeienpannenkoek uit de oven"*

De ingrediënten voor 18 personen (geen halve porties)

- 375 gr zelfrijzende bloem
- 3 el suiker
- 9 eieren
- 4,5 dl halfvolle melk
- 750 gr kleine aardbeien
- poedersuiker

Aan de slag:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Doe de bloem en suiker in een kom, maak een kuiltje in het midden en giet er de eieren en melk in.
- Roer onder elkaar tot een glad beslag.
- Verwarm de honing op een hoog vuur in een vuurvaste pan van 22 cm diameter tot de honing begint te koken. Een centimeterdje meer of minder kan geen kwaad. Kan ook in 2 pannen!!
- Zet het vuur lager, giet het beslag in de pan en bak 2 min. Tot de pannenkoek aan de onderkant gestold is.
- Duw de aardbeien in het beslag en zet 10 à 12 min. in de oven.
- Laat de pannenkoek nadien op een warme schotel glijden en bestuif met poedersuiker.
- Snij in parten en serveer meteen.