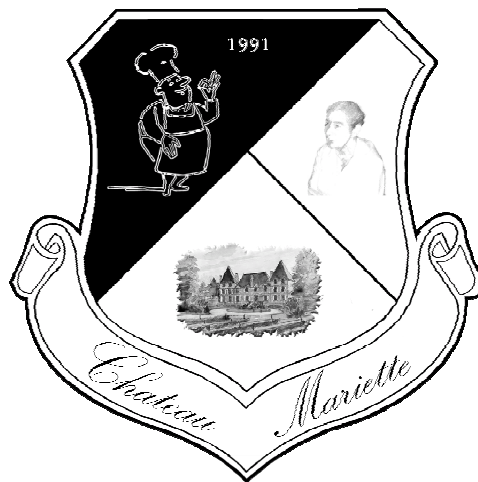


Chateau Mariette



24 september 2008

Stelt voor

“Alles uit de zee”

"Gebakken Sint Jacobsnootjes op een Chutney van Mango en Appel" (Groep Etienne)

Per persoon 1 of 2 Sint Jacobsnootjes gebakken in olijfolie of geklaarde boter.

voor de Chutney (+/- 15 personen):

200 gr Mango - 50 gr Appel - 50 gr gedroogde Abrikoos in kleine brunoise snijden

10 cl Balsamico azijn - 7 cl Water - 1 vanillestok - 1 Steranijs – 1 kruidnagel inkoken met het fruit

Op een bordje de chutney en daarop de nootjes.

*"Tempura van Tonijn en zeewier op een slaatje van paprika, komkommer, mango en gember met
Charl's sojasaus"* (Groep Kamiel)

Nodig: 2 komkommer – 4 rode paprika – 4 mango

Groentjes:

schil de komkommer; haal de zaadlijst er uit en snij in kleine brunoise.

Pel de rode paprika en snij ook in brunoise en doe hetzelfde met de mango.

Meng pas op het laatste voor het behoud van elks kleur en smaak

Sojasaus: 500 gr Kikoman - 500 gr Water - 200 gr Honing - 100 gr Suiker - 2 fijne sjalotten

dit alles samen opkoken, niet inkoken !

laten afkoelen en volgende toevoegen

70 gr olijfolie - 30 gr sesamolie - 1 uitgeperste citroen - 1 zeer fijn teentje Knoflook - 20 gr zeer fijne gember

Stukken rode tonijn snijden van 2,5 op 2,5 en 10 lang

Laat ze 2 uur marineren in de sojasaus.

Haal de stukken tonijn er uit.

Meng bij de sojasaus 4 eetlepels gegrild sesamzaad, fijngesneden bieslook, koriander, bladpeterselie en dragon.

Wikkel de Tonijn in een blaadje zeewier door eerst het blad zeewier met een deel van de saus vochtig te maken en het erna rond te wikkelen.

Maak een tempuradeeg of neem een zakje tempuradeeg die men opklopt met wat bruiswater, Let op maak deze niet te liquide !

Haal de in zeewier gewikkelde tonijn door het tempuradeeg en bak voorzichtig op 170 °C.

Snij deze met een heel scherp mes in fijne sneetjes.

Schik de tonijn en eventail op de groentjes, leg er wat notensalade bij en geef in een potje apart de sojasaus erbij.

"Gebakken grietfilet op een bedje van zeekraal met een sausje van langoustines" (Groep Eddy)

Nodig: 16 grietfilets – 800g zeekraal - 3 rode uien – 4 vleestomaten – 100 g boter – 400 g langoustines (gepeld gewicht)

Aan de slag:

- Blancheer de zeekraal kort in ongezouten kokend water. Afgieten, lichtjes drogen en apart zetten in een glazen schaal
- Ui en tomaten in brunoise snijden
- Sudder eerst de ui en als die zacht is de tomaten toevoegen
- Op het einde de langoustines toevoegen (houd 16 langoustines apart)
- Breng de zeekraal op smaak met olijfolie, peper, zout en azijn
- Schik de zeekraal op de borden, leg de gebakken vis bovenop met een langoustine. Nappeer de saus rondom en dien onmiddellijk op.

"Konsopgang" (Groep Dirk)

Carpaccio van Ananas met een limoensausje en Roze peper.

De ingrediënten voor 16 personen: 1 ananas – 1l water – 1 kg suiker – sap 4 limoenen – 20 cl Malibu

Water, suiker, limoensap en malibu inkoken, roze peperbollen toevoegen en laten afkoelen.

Zeste van 4 limoenen 3 maal blancheren en daarna confijten in 200 gr suiker en 50 gr water. De zeste bij de saus voegen.

De ananas zeer fijn snijden en naperen met de saus.