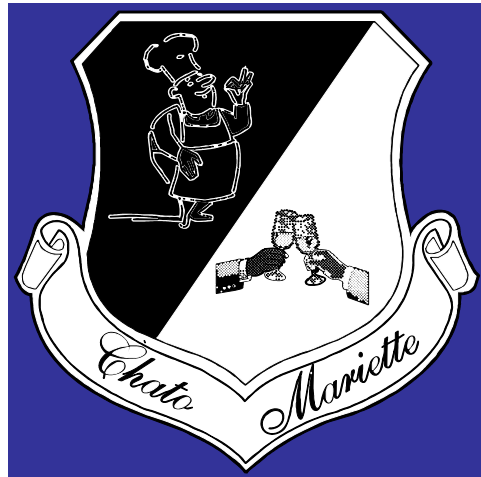


Chato Mariette



Ambiance in de herfst

29/10/08
29/10/08

Velouté van girolles

Gebakken ganzenlever

Saltimbocca met tongfilet op een bedje van spinazie met gratin

Perencakeje

Velouté van girolles – groep 4 (Kamiel, Jonas, Leo, Peter, Willy)

Nodig (voor 16 p)

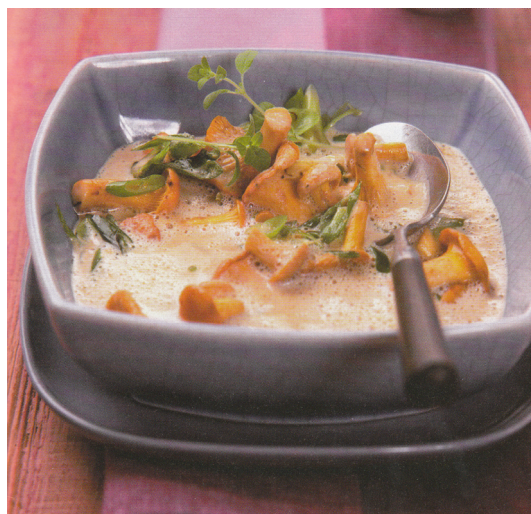
- 2 kg verse girolles
 - 8 lente-uitjes, in ringetjes
 - 12 el boter
 - 3.2 L groentebouillon
 - 4 dL witte wijn
 - 8 dL (culinaire) room
 - 4 à 8 el maïsbloem (opgelost in water)
 - blaadjes verse marjolein
 - peper van de molen
 - zout
 - nootmuskaat
- Verwarm de boter in een pan en laat de girolles aanstoven. Voeg lente-uitjes toe en laat even meestoven. Kruiden met peper en zout
 - Haal 1/3 van de girolles uit de pan en hou ze apart
 - Deglaceer de rest van de girolles met de witte wijn
 - Breng aan de kook en voeg de bouillon toe
 - Laat een 5-tal minute pruttelen
 - Giet de room bij de bouillon en breng verder op smaak met peper, zout en nootmuskaat
 - Laat soep indikken met opgeloste maïsbloem
 - Doe de op het laatst de apart genomen girolles terug bij de soep en laat even mee opwarmen (net voor het opdienen)

Mis-en-place:

- Soep over borden verdelen
- Garnieren met enkele takjes verse marjolein

EXTRA INFO

- o Bereidingstijd ongeveer 15 minuten
- o Let bij aankoop paddenstoelen erop dat ze niet vochtig zijn en geen zachte plekken hebben
- o Paddenstoelen kan je maar 2 tot 3 dagen bewaren in de koelkast
- o Paddenstoelen niet in water wassen, maar borstelen (anders zuigen ze te veel vocht op)
- o Paddenstoelen altijd met een scherp mes snijden, anders scheuren ze



Gebakken ganzenlever –groep 1 (Eddy, Patrick, Jean-Louis, Michel, Ronny)

Nodig (voor 16 p):

- 1.2 kg verse ganzenlever
 - 8 dL gevogeltefond
 - 24 el frambozenazijn
 - 4 el honing
 - boter
 - maïzena (of Maïzena Express)
 - peper en zout
 - 8 zoete appelen
 - 8 el bruine suiker
 - kramiekbroom
-
- Gevogeltefond met frambozenazijn opwarmen en tot de helft laten inkoken
 - honing en 4 el suiker hierin oplossen en dan opzij zetten
 - Ganzenlever in plakken van ongeveer 1.5 cm dik snijden
 - Appelen schillen, klokhuis verwijderen. Elke appel in 3 dikke schijven snijden, en elke schijf in twee snijden
 - In een braadpan boter opwarmen en hierin appelschijven met 4 el bruine suiker langs beide zijden 2 minuten laten bakken
 - In een andere pan plakken ganzenlever kort langs beide zijden kort op een hoog vuur bakken. Kruiden met peper en zout. (warm opzighouden)
 - Vet uit de pan weggieten, en braadresten losmaken met ingekookte fond. Binden met opgeloste maïzena tot gewenste dikte

Mis-en-place:

- Schijf ganzenlever op een voorverwarmd bord schikken
- Saus rond de lever verdelen en afwerken met 3 halve appelschijfjes per bord
- Opdienen met een licht gegrild sneetje kramiekbroom

EXTRA INFO

- o Wijntip: een kruidige witte wijn (Gewürtraminer) of een zoete witte wijn (Ste-Corix-du-Mont)
- o Ganzenlever mag niet te lang bakken en moet nog rose en smeug blijven vanbinnen
- o Je vermijdt de lever te lang te bakken door de plakken eerst even in diepvries te leggen en direkt uit de diepvries in de pan leggen
- o andere methode is lever eerst lichtjes in bloem wentelen



Saltimbocca met tongfilet op een bedje van spinazie met gratin -

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

Nodig (voor 16 p):

- 8 dL visfumet
- 8 dL Muscadet wijn Sur Lie
- 16 kalflapjes
- 16 sneden oude Breugelkaas
- 16 sneden gandraham
- boter
- 16 pijpjes bieslook
- 16 blaadjes salie
- 16 tongfilets
- 16 grote aardappelen
- peper en zout
- muskaatnoot
- 4 eieren
- 1 L volle melk
- 1 L room 35 %
- geraspe kaas
- 4 teentjes look
- 16 handvullen spinazie

Gratin:

- Aardappelen schillen en in fijne sneetjes snijden (NIET wassen)
 - Ovenschotel eerst met look insmeren en daarna inboteren
 - Melk en room 50/50 mengen, opwarmen en kruiden met peper, zout en muskaatnoot (*)
 - eieren loskloppen, melk eronder mengen en kruiden (*)
 - Melkmengsel over aardappelen gieten en 30-tal minuten op 180 °C in oven plaatsen
 - terug uit oven halen, bestrooien met geraspte kaas en nog 15-tal minuten op 220 °C in oven plaatsen tot volledig gaar
- (*) 2 verschillende alternatieven voor het maken van de gratin

Saltimbocca:

- Kalflapjes kort aanbruinen in de pan met een beetje boter (zorg dat onder elk kalflapje een blaadje salie ligt)
- Kalflapjes uit de pan halen en opzij leggen.
- Pan deglaceren met scheut Muscadetwijn en laten inkoken en room toevoegen tot de gewenste dikte is bereikt
- Intussen op elke kalflapje een snede gandraham en een snede oude breugelkaas leggen (= saltimbocca)
- Saltimboccas kort voor het opdienen onder de grill opwarmen tot de kaas gesmolten is

Tongfilets:

- Tongfilets oprollen en met een prikker vaststeken
- Visfumet en wijn 50/50 mengen en opwarmen
- Vlak voor opdienen tongrolletjes een kleine 2 tal minuten garen in de visfumet

Spinazie:

- Spinazie schoonmaken, de middennerf verwijderen en spoelen onder koud water (goed laten uitlekken)
- Boter smelten in de pan en spinazie onder voortdurend roeren laten 'smelten' tot spinazie slap en donker van kleur wordt.
- Pan van het vuur halen en op smaak brengen met peper, zout en muskaatnoot

Mis-en-place:

- Saltimbocca in een vierkant snijden met erboven een pijpje bieslook
- Tongrolletje op een bedje van spinazie leggen
- Tot slot een vierkantje gratin en afwerken met een streep saus

EXTRA INFO

- Wijntip: Muscadet Sur Lie (Clos de la Chappelle, Colruyt)
- Visfumet (voor 3 liter): 4 uien, 1 kleine tak bleekselder, 150 g champignons, 1.5 kg koppen en graten van vaste magere witvissen, 3 l water, 4 dL droge witte wijn, kruidentuil (2/4 peterseliestengels, 1/4 tijm, 1/4 laurierblad), 1 citroen (geschild en in plakken gesneden) 1 el witte peperkorrels geplet, 1 kl zout bodem en zijkant van een pan insmeren met boter, een fijne laag groenten, daarop de vis en terug een laag groenten. Even laten zweten op een laag vuur. bevochten met water en wijn. kruidentuill, citroenplakken peper en zout toevoegen. 25 min laten pruttelen. Regelmatig afschuimen en afgieten in een puntzeef.

Perencakje – groep 3 (Etienne, Lieven, Mark, Paul, Raymond)

Nodig (voor 18 p):

- 18 babypeertjes (geschild)
- 150 g fondantchocolade (in 18 stukjes)
- sap van 1.5 citroen
- 375 g zachte ongezouten boter
- 450 g lichte rietsuiker
- 8 losgeklopte eieren
- 8 el cacaopoeder
- 1.5 kl bakpoeder
- 375 g zelfrijzende bloem
- 3 el sterke koffie (koud) - oploskoffie
- 6 el ongezouten boter
- snuifje zout
- 90 g fondant chocolade (min 70 % cacao)
- 3 kl vanille essence
- 18 ovenvormpjes

Voor de Saus

- 750 ml (culinaire) room
- 510 g lichtbruine suiker
- 6 el lichte kandijsiroop

Saus:

- in een pan met dikke bodem, room, suiker, siroop, boter met snuifje zout mengen
- op middelhoog vuur verwarmen en 5-tal minuten zachtjes laten pruttelen (net onder kookpunt) onder blijvend roeren
- pan van het vuur halen en chocolade en vanille essence er al roerend ondermengen tot de chocolade volledig gesmolten is

Cakejes:

- Oven voorverwarmen op 180 °C en ovenvormpjes inboteren
- Snij onderaan peer een plakje weg (NIET weggooien) en verwijder langs onder het klokhuis
- Steek er een stukje fondantchocolade in en zet onderkant er weer tegen, besprenkelen met citroenssap
- boter met 375 g van de suiker tot een bleke schuimige massa kloppen
- beetje bij beetje losgeklopte eieren toevoegen
- zeef cacaopoeder, het bakpoeder en de bloem over de kom en spatel dit onder het suiker-boter mengsel samen met de koffie
- beslag over de vormpje verdelen, en in elk vormpje de peer rechtop zetten (niet hoger dan 2 cm onder de rand vullen).
- Bestrooien met de rest van de suiker
- cakejes gedurende 25 à 30 min bakken in het midden van de oven
- daarna nog 5 minuten laten rusten in de oven
- haal de cakejes uit de bakvormen en laat een 10-tal minuten afkoelen op een rooster

Mis-en-place:

- Cakje in het midden van een bord schikken en saus er langs één kant laten aflopen

