



19 November 2008

Een gevleugeld najaarsensemble, met Canardiaanse hapjes, een gekwarteld tussendoortje van onze Maître Etienne, een Mechels festijn op zijn Brabants met de gekende Koekoek en als afsluiter een geparfumeerde fruitgratin met Hongaars degustiefje

www.chateau-mariette.be

Aperitiefhapjes : *Blini's om van te smullen...*

1. Boekweitblini's (circa 90 stuks)

Wat je nodig hebt: 150 gr boekweitmeel
70 gr bloem
3 theelepels bakpoeder
2 losgeklopte eieren
360 ml karnemelk
60 gr echte boter

Bereiding:
Zeef de bloemsoorten en het bakpoeder in een kom, klop dan langzaam het losgeklopte ei en de karnemelk erdoor. Roer de boter er vervolgens door.
Bak blini's van 2 theelepels beslag, die u in een grote verwarmde koekenpan met antibaklaag legt.
Keer de blini's, laat ook de andere kant bruin worden en leg ze op een rooster om af te koelen.
Bak zoveel blini's tegelijk als in de pan passen.

Benodigde hoeveelheden
voor 16 personen



2a. Blini's met eendemousse en rozijntjes (circa 30 stuks)

Wat je nodig hebt: 300 gr eendemousse
zakje rozijnen (150 gr)

Bereiding:
Smeer een laagje eendemousse op de blini en werk vervolgens af met enkele rozijnen.

Benodigde hoeveelheden
voor 16 personen



2b. Blini's met gerookte eend en mosterd (circa 30 stuks)

Wat je nodig hebt: 100 gr mayonaise
1.5 eetlepels milde Engelse mosterd
300 gr. gerookte eendeborst in dunne plakjes
30 blaadjes verse oregano

Bereiding:
Roer de mayonaise en de mosterd in een kommetje door elkaar.
Verdeel de eendeborst en het mayonaisemengsel over de 30 blini's en leg daarop een blaadje verse oregano.
Klaar is kees.

Benodigde hoeveelheden
voor 16 personen



2c Blini's met eendepaté en compote (circa 30 stuks)

Wat je nodig hebt: 300 gr eendepaté bereid met porto
Potje vijgencompote

Bereiding:
Snij de eendepaté in klein plakjes en leg ze op de blini's
Werk af met een klein schepje vijgencompote

Benodigde hoeveelheden
voor 16 personen

Nota :Aperitif van Huize Raymond

Benodigdheden: Pinot de Charante (circa 750ml) , Cognac (circa 750ml), 3l appelsap
Frigokast-koel serveren in voorgekoelde glazen.

Voorgerecht: Na 6 patés en drie flessen wijn had den Etienne een culinaire openbaring ... en wij vonden het ...oké...althans toen ...

Kwartel met appel en vijgenkonfituur.

Benodigde hoeveelheden
voor 16 personen

Wat je nodig hebt:

- 8 kwartels
- 8 appelen
- pot vijgenkonfituur (0.5 kg, genoeg voor vulling 16 ½ appelen)
- 8 dl gevogeltefond
- flesje balsamicocrème voor afwerking
- 4 pakken bladerdeeg (circa 200gr/pak)

Bereiding:

- Halveer de kwartels, aanbraden in boter en kruiden met peper en zout.
- Voeg de 8dl gevogeltefond toe en laat zachtjes gaar worden (ong. 50 min. voorzien).
- Schil de appelen, het klokhuis verwijderen en de appelen halveren.
- Bak deze in wat boter en laat ze garen in de pan met wat suikerwater.
- Appeljes opvullen met vijgenkonfituur.

Bladerdeeg in repen van 1-2 cm snijden, torsen en een 10-tal minuten in de oven bakken.

Schikking op het bord:

Bovenop de halve appel komt de kwartel en verder het bord versieren met de bladerdeegrepen en afwerken met de balsamicocrème.



Hoofdgerecht: Mechelse koekoek op zijn Brabants...

Benodigde hoeveelheden
voor 16 personen

Wat je nodig hebt:

- 4 hele koekoeksborsten met vel (¼ borst pp), (circa 2.5 kg of 150 gr pp)
- 8 koekoeksbillen met vel (surplus voor de tweede ronde)
- 40 plakken dungseden ontbijtspek
- 40 kleine struikjes witloof
- 500 gr hoeveboter
- 500 ml rode porto
- 4 grote rode uien, gepeld en klein gehakt
- 4 grote wortels, geschraapt en in schijfjes gehakt
- 4 flesjes bier, bij voorkeur Geuze Lambiek
- 50 gr suiker.
- 11 gevogelte fond.
- 2.5 dl room
- 4-5 eetlepels verse tijm
- zout en gemalen zwarte peper, muskaatnoot

- puree:
- 2.5 kg aardappelen
 - 1 witte knolselder
 - 1 kg broccoli
 - 1 kg wortelen



Bereiding:

1. Snij de struikjes witloof in de lengte doormidden en verwijder de harde kern. Breng de twee helften weer samen en omwikkel elk struikje met een plak spek.
2. Zet intussen de oven op 200°C. Snij de borsten in twee helften, bestrooi deze en de billen aan de buiten en binnenzijde met zout en peper. Laat 250 gr boter in een ruime braadpan smelten en bak er het vlees in 8-10 min. aan alle kanten goudbruin.
3. Leg het vlees in een braadslee, giet er de boter uit de braadpan en de rode porto overheen, voeg de fijngesnipperde uien en de wortelschijfjes erbij, en zet gedurende 45 min. in de oven. Giet nu en dan het braadvocht over de billen en borsten om uitdroging te voorkomen.
4. Smelt de rest van de boter in een pan, en stooft er de struikjes witloof 5 minuten aan alle zijden in. Giet er vervolgens het bier bij en strooi er de suiker overheen. Breng op smaak met zout en peper en laat 15-20 min. stoven met het deksel op de pan. Haal het witloof uit de pan en houdt het warm. Voeg de gevogeltefond bij het kookvocht en kook in 10 min op hoog vuur tot de helft in.
5. Haal de braadslee uit de oven. Roer het aanbaksel met wat water los en giet dit braadvocht bij de ingekookte gevogeltefond. Roer er de room langzaam bij en laat nog 1 min. koken.
6. Snij de halve borsten doormidden, schik ze op een bord, overgiet met de saus en schik de witloofgroenten eromheen. Strooi er de tijm overheen, en voeg aan elk bord een bolletje van de drie purees toe en dien onmiddellijk op.

- Puree:
- schil 2.5 kg aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water.
 - Snij de knolselder in kleine brokjes en kook deze gaar.
 - Snij de broccoli in stukjes en kook deze lichtjes gaar.
 - Snij de wortelen in schijfjes en kook deze gaar.

1. selderpuree: neem 1/3 aardappelen en 2/3 knolselder en pureer deze fijn. Kruiden met zout, peper en nootmuskaat.
2. Broccolipuree: neem ½ aardappelen en ½ broccoli en pureer deze fijn. Kruiden met zout en peper en nootmuskaat.
3. Wortelpuree: neem ½ aardappelen en ½ wortelen en pureer deze fijn. Kruiden met zout en peper en nootmuskaat.

Nagerecht: Fruitgratin met vanille en kardemom, geparfumeerd met Bois Bandé...

Benodigde hoeveelheden
voor 16 personen

Wat je nodig hebt:

- 1.5-2 kg gemengd fruit:
 - aardbei, banaan, framboos, nectarine, rode aalbes, ananas, blauwe bosbes gratinmengsel
- 20 eierdooiers
- 20 eierschalen vanillesuiker
- 10 eierschalen witte wijn
- 15 eierschalen sinaasappelsap
- 4 g kardemom
- 15-20 cl Bois-Bandé alcohol
- 11 halfopgeklopte room
- licht gegrilde amandelschijfjes

Bereiding:

Laat het fruit weken in Bois Bandé alcohol.

Maak een sabayon met de eierdooiers, de vanillesuiker, de witte wijn, het sinaasappelsap en de kardemom.

Laat de sabayon al roerend afkoelen.

Voeg er de halfopgeklopte room bij en meng goed.

Verdeel het fruit in vuurvaste kommetjes (alu-kuipjes) en giet het mengsel over het rode fruit en gratineer onder de grill.

Bestrooi met de licht gegrilde amandelschijfjes en wat fijne suiker.

Serveer met een glaasje goed gekoelde

Hongaarse Tokaje Azzuz 3 Puttunyos...



Als afsluiter: een bakje goede koffie ... met de rest van de Cognac ...