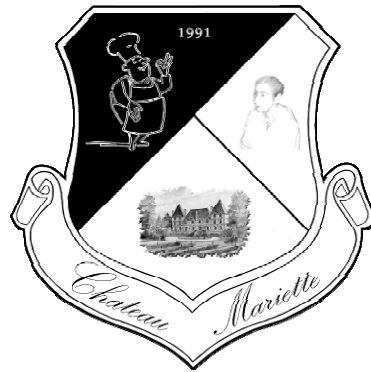


Chateau Mariette

januari '09



Chocolade



Crostini met chocoladetapenade en geitenkaas



Ingrediënten (voor 24 stuks)

- 300g ontpitte zwarte olijven
- 5el olijfolie
- 1 takje verse tijm
- 60g pure chocolade (minst. 70%)
- zwarte peper
- 24 sneetjes ficelle (dunne baguette)
- 100g pittige geitenkaas

Bereidingswijze

Pureer de olijven met de olijfolie en tijmblaadjes. Smelt de chocolade en voeg toe aan de tapenade. Pureer nogmaals tot een min of meer gladde pasta. Kruid met zwarte peper en zet koel weg. Rooster de sneetjes brood aan beide kanten en besmeer met chocoladetapenade. Verkruimel de geitenkaas over de crostini en serveer.

Truffels met whiskey

voor bij de koffie

Ingrediënten (voor 40 stuks)

- 600g chocolade
- 3,2dl room
- 8 el whiskey
- 8 el cacao

Bereidingswijze

Breng de room aan de kook, schenk hem over de chocolade en laat deze al roerend smelten. Doe er de whiskey bij en laat afkoelen. Maak balletjes van het chocolademengsel en rol ze door de cacao.



Chocoladesoep

Ingrediënten. (voor 6 personen)

- 2 prei witten
- halve courgette
- 150 gr. knolselder
- 1 middelgrote ui
- olijfolie
- 1,5 l kippenbouillon
- 20 gr. geroosterde en gezouten pindanootjes
- 2 vierkantjes pure chocolade Noir de Noir
- 2 tot 3 dl verse room
- cacao poeder



Bereidingswijze

1. Was de groenten. Ontpel de ui en de courgette. Snijd alle groenten in blokjes
2. Stoof de groenten aan in olijfolie.
3. Wanneer de groenten zacht en mals zijn, overgiet ze met de kippenbouillon. Voeg de noten toe. Laat gedurende 20 minuten sudderen.
4. Voeg daarna de twee stukken chocolade toe en mix het geheel. Voeg eventueel nog wat zout toe.
5. Haal het mengsel door een heel fijne zeef en breng opnieuw lichtjes aan de kook. Voeg nog chocolade toe naar smaak.
6. Klop de room op en voeg desgewenst wat peper en zout toe.
7. Lepel de room in het midden van het bord en nappeer de soep er rond.
8. Versier met een snufje cacao op de room.

Tips

Gebruik in elk geval een roerzeef (passe vite) om de soep (eventueel na mixen) tot een gladde massa om te vormen. Zoniet vindt men stukjes pinda terug en dat is niet de bedoeling.

Wees voorzichtig bij het toevoegen van de chocolade. Beetje bij beetje en proeven.

Kip met chocolade-pepersaus

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 centimeter verse gemberwortel
 - 2 teentjes knoflook
 - 1 takje verse tijm
 - 1 dl olijfolie
 - 4 kippenbouten of kipfilet
 - 2 sinaasappels
 - zout en peper
 - 1 dl droge witte wijn
 - 1/2 spaanse peper
 - 75 gram chocolade
 - 2 dl creme fraiche
-
- 5 aardappelen met lichte schil (vb. Nicolas)
 - knoflook
 - olijfolie
 - 1 ajuin
 - rozemarijn



Vorbereiding

Schil en rasp de gemberwortel. Pel en pers de knoflook uit. Roer de tijmblaadjes, knoflook en gember door de olijfolie. Onvel en was de kippebouten. Filet is meteen geschikt voor verdere bereiding. Dep de kip droog en besprenkel de kip met wat sinaasappelsap en wrijf ze daarna in met het oliemengsel. Bestrooi daarna met zout en peper en laat de kip ca. 1 uur afgedekt staan.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden (hetelucht 180 graden)
Bak de bouten of de filets in een braadpan ca 10 minuten aan beide kanten aan en schenk er steeds wat marinade over. Blus de kip af met witte wijn en laat dit ca 4 minuten inkoken.
Voeg 1 dl sinaasappelsap toe. Laat de kip in het midden van de oven in ca. 45 minuten verder gaar worden door af en toe te keren.
Was en verwijder de zaadlijst van de spaanse peper. Snijd het vruchtvlees in dunne reepjes.
Breek de chocolade in stukken in een kom en laat de chocolade met de spaanse peper au bain marie (boven een pan met heet water) smelten. Haal de kip uit de oven en roer de gemolten chocolade door het achtergebleven braadvet. Roer de rest van het sinaasappelsap en de creme fraiche door de chocolade saus. Laat de saus ca 2 minuten koken

Was de aardappelen zeer goed en droog ze nadien af. Snij ze in blokjes van 1,5 x 1,5cm. Hak de rozemarijn zéér fijn. Snij de ajuin in grove stukken. Doe de aardappelblokjes in een ovenschoten, overstrooi met rozemarijn en ajuin. Pers look over de aardappelen. Overgiet rijkelijk met olijfolie. Roer lichtjes om alles goed onder elkaar te zetten.
Plaats de schotel gedurende een uur in een voorverwarmde oven op 180°C.

Slatje met notenvinaigrette

voor bij het hoofdgerecht

Ingrediënten

- 2 teentjes knoflook
- 2 sjalotten
- handvol walnoten
of andere noten (geen gezouten noten)
- 100cl wittewijnazijn
- 80cl notenolie
- 80cl olijfolie
- 40cl arachideolie
- verse tijm
- laurier

- verschillende soorten salade
(eikenblad, rucola, krobsla, krulsla, ...)
- 10 rode sjalotten
- 6 italiaanse tomaten
- brood voor croutons

Bereidingswijze

De 2 sjalotten samen met de look wat aanstoven tot de sjalot glazig ziet (niet bruin). Op het einde de noten toevoegen en kort mee aanstoven. Blussen met de wittewijnazijn. Nadien de olie toevoegen. Afkruiden met peper en zout. Laten afkoelen met een takje tijm en een blaadje laurier erin.

Wanneer het geheel enige tijd getrokken heeft, de tijm en de laurier eruit halen. Goed mixen en door een fijne zeef duwen. Omdat de brokjes veel vocht ophouden is het belangrijk om de zeef goed uit te duwen (met een pollepel bijvoorbeeld). De vinaigrette in een fles doen, zodat hij vlak voor gebruik goed kan geschud worden.

De sla kuisen en de grootste nerven verwijderen (bij voorkeur door te scheuren en niet door te snijden). De tomaten pellen, ontpitten en in reepjes snijden. De rode sjalot in ringen snijden. Alles mengen, overgieten met vinaigrette en nogmaals mengen (van onder naar boven werken).



Gebakken peren in filodeeg gevuld met amandel, sinaasappel en chocolade

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 prachtig rijpe peren
- 40g gepelde amandelen
- 100g boter
- rasp en sap van 1 sinaasappel
- zaad van 1 vanillestokje
- 70g topkwaliteit couverture (70% cacao)
- 16 vellen filodeeg
- vanille ijs

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 170°C. Schil de peren voorzichtig en snijd er vanaf de onderkant het klokhuis uit. Hierdoor ontstaat een gat van ongeveer 4cm diep. Zet de peren opzij.

Maal de amandelen heel fijn. (Je kan ze ook in een theedoek wikkelen en met een deegroller fijn drukken.) Doe ze in een kom met 70g van de boter, de suiker en de rasp en en sap van de sinaasappel. Doe het vanillezaad erbij en meng alles tot een gladde massa. Sla de chocolade in kleine stukjes en roer die er ook door. Maar er 4 balletjes van en zet die opzij.

Smelt voor het bestrijken de rest van de boter in een steelpannetje. Maak een schone theedoek nat en wring hem uit, bedek hiermee het filodeeg om te voorkomen dat het uitdroogt en breekt. Werk met één vel tegelijk, leg die voor je en bestrijk hem met wat gesmolten boter. Leg er een volgend vel op en ga zo door tot er 4 vellen met boter bestreken deeg op elkaar liggen. Snijd daar een vierkant van 20 x 20 centimeter van.

Neem een peer en een balletje amandelvulling, vul daarmee het gat aan de onderkant van de peer en smeer overtollige vulling over de onderkant uit. Zet de peer midden op het deeg, breng het rond het steeltje bij elkaar en knijp het stevig dicht. Het hoeft er niet al te netjes uit te zien, want dan ziet het er na het bakken juist heel spannend uit. Doe hetzelfde met de overige 3 peren en zet ze 25-30 minuten in de voorverwarmde oven tot ze goudbruin en knapperig zijn. serveer ze met fromage frais, crème fraîche of vanille-ijs.

