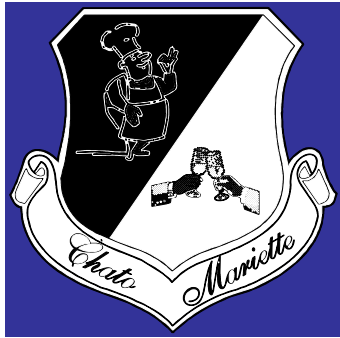


Chateau Mariette



The Ladies are in the House

18/02/09
18/02/09

Aperitief met amuses

Velouté van Girolles

Kwartel met appel en vijgenconfituur

Huwelijk van kalf en tong

Winterrood

Koffie met snoepjes van het huis



Aperitief met amuses

1. Scampi in kreeftensaus (groep Eddy) - 40p

40 grote scampi's - 16 el kreeftenbisque - 4 dl kreeftenfond - 2 dl cognac - 4 dl room - peterselie

Bereiding:

- Pel de scampi's en haal het darmkanaal eruit.
- Kruid ze met peper en zout.
- Neem een braadpan en smelt er een klontje boter in.
- Laat de pan goed warm worden en bak dan de scampi's langs beide zijden
- Blus met cognac en de kreeftenbisque.
- Voeg ook de kreeftenfond toe en laat even opkoken
- Voeg een beetje room toe en werk af met peterselie

Tips

1. Bak de scampi's in een hete pan
2. Gebruik grote scampi's
3. Gebruik kreeftenbisque



2. Mosselen met saffraansaus (groep Dirk) - 40p

40 mosselen, 2 dl witte wijn, pakje saffraandraadjes, 4 teentjes knoflook, 12 eetlepels room, peper, takje dille

Was de mosselen grondig en doe ze samen met de witte wijn, de saffraandraadjes en de teentjes knoflook in een pan. Zet het deksel erop en laat ze op een hevig vuur open komen. Zeef de saus en kook tot de helft in. Roer de room erdoor en kook weer tot de helft in. Breng ze op smaak met peper en houd ze warm. Haal de mosseltjes uit de schelp. Verdeel de saus over de lepels en leg er een mosseltje in. Garneer met een plukje dille.



3. Jakobsschelpen met wilde gekaramelliseerde prei (groep Etienne)

NODIG voor 40:

4 grote preistengels - -320 g boter - -12 el griessuiker - -40 jakobsschelpen zonder koraal

BEREIDING:

1. spoel de jakobsschelpen onder koud water
2. was de prei en snij in stukken van 4 cm lang. Snij deze stukken in fijne slierten en stoof ze 10 minuten in een pan met 160g boter. Voeg daarna de suiker toe en laat nog 5 minuten stoven.
3. Smelt 160 g boter in een pan en laat de jakobsschelpen 1 minuut aan elke kant dichtschroeien.
4. Verdeel de prei over de schelpen en leg in elke schelp een jakobsvrucht. Werk af met peper uit de molen en wat zout.



4. Soepje garnaal / waterkers (40p)

(groep Kamiel)

Voor de coulis van waterkers: 3 bos waterkers – 7 blaadjes gelatine per liter vocht

Voor de bisque van garnalen: 3 kg zeer verse grijze Noordzeegarnalen – 6 stengels witte selder – 3 eetlepel geconcentreerde tomatenpuree – 24 tomaten – 6 uien – 6 wortelen – 3 takje tijm – 3 laurierblad – 2 bol knoflook – 3 l gevogeltefond – 3 x scheutje cognac – 1,5 l room

Voor de compote van tomaat: 12 tomaten – 2 bosjes basilicum – parmezaanschilfers – olijfolie – pezo

Vorbereiding:

1. Maak eerst een coulis van waterkers. Laat een pot met gezouten water aan de kook komen. Plons daar de volledige bos waterkers in, met stelen en al. Laat een minuut koken zonder deksel. Giet af en breng de waterkers onmiddellijk over in een kom met ijskoud water. Laat afkoelen. Mix dan de waterkers tot een mooie lopende coulis. Peper en zout. Houd bij.
2. Pel de garnalen. Leg de staartjes in de koelkast. Houd de koppen en pantsers bij. Snijd de ui, selder, look en wortel in blokjes.
3. Bak de koppen en pantsers op hoog vuur in wat olijfolie. Laat een paar minuten goed bakken. Schep dan alles uit de pot.
4. Giet een nieuw scheutje olijfolie in de pot. Laat de groenten (ui, wortel, selder en knoflook) eventueel samen met de tijm en laurier, een tiental minuten zacht bakken.
5. Giet de cognac in de pot om te blussen. Voeg dan de garnaalkoppen opnieuw toe.
6. Voeg de grof gesneden tomaten en de tomatenpuree toe. Bevochtig met de gevogeltebouillon. Peper en zout. Breng aan de kook en laat 20 minuten zacht sudderen zonder deksel.
7. Bereid de compote van tomaten. Schil en ontpit 4 tomaten. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Laat deze blokjes kort aanstoven in wat olijfolie. Peper en zout. Meng van het vuur af wat gesneden basilicum onder de tomaat. Roer goed door elkaar en laat afkoelen. Houd bij.
8. Verwarm een kleine hoeveelheid van de waterkerscoulis. Los daarin de vooraf in koud water geweekte gelatineblaadjes op. Giet dit mengsel bij de rest van de waterkers. Meng. Verdeel wat van deze coulis in de glazen die zullen dienen om het hapje te serveren. Laat opstijven in de koelkast.

Afwerking:

1. Haal de glazen uit de koelkast. Leg op elke bodem van de stijve waterkerscoulis een lepeltje tomatencompote. Verdeel dan wat garnalen over de glaasjes.
2. Zeef de bisque van garnaal en breng opnieuw aan de kook. Voeg de room toe. Laat de temperatuur nu even zakken. Houd de pot met de bisque schuin en schuim de soep op met een handmixer. Schep het schuim in de glaasjes.
3. Werk elk glas af met een mooie krul van Parmezaanse kaas.

Velouté van girolles



(groep Dirk)

Nodig (voor 40 p)

- 4 kg verse girolles
- 16 lente-uitjes, in ringetjes
- 24 el boter
- 6.4 L groentebouillon
- 8 dL witte wijn
- 16 dL (culinaire) room
- 8 à 12 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 minuten 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

Kwartel met appel en vijgenconfituur



. (groep Etienne)

Wat je nodig hebt:

20 kwartels - 16 appelen - pot vijgenconfituur (1 kg, genoeg voor vulling 40 ½ appelen)
- 16 dl gevogeltefond - flesje balsamico crème voor afwerking - 8 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.
Appeltjes opvullen met vijgenconfituur.

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 balsamico crème.

Huwelijk van kalf en tong



(groep Eddy)

Benodigheden voor 40 personen:

Tongrolletjes: 40 tongfilets – **Napolitaanse falanghina** – 20 dl visfumet – 2000 g zeekraal

Saltimbocca: 40 kalfslapjes – 40 sneden gandraham – 40 sneden oude breugelkaas – olijfolie – boter – bieslook

aardappelpuree: Aardappelpuree met limoen-agar-stukjes

6000 gram aardappelen(licht kruimig) - 8 limoen - 10 theelepel agar-agar poeder - 60 eetlepels water - verse peterselie – zout – peper – nootmuskaat – roomkaas - boter

Limoen-agar-stukjes

Schil de limoen en snij de schil in reepjes. Doe dit samen met 6 eetlepels water en het sap van de limoen in een pan. Breng het aan de kook en roer van het vuur één afgestreken theelepel agar-agar poeder door de oplossing. Zeef dit in een kleine platte bak en laat het afkoelen in de koelkast.

Na afkoelen blijft er een stevige dunne plak over. Deze heb ik in kleine ruitjes gesneden.

Aardappelpuree

De aardappelen gebruikelijk gaar koken.

Pureer de aardappelen samen met een kleine eetlepel roomkaas, een klontje boter, een snufje nootmuskaat, flink zout en peper. Voeg hier een eetlepel fijngehakte peterselie aan toe.

Maak van de aardappelpuree flinke ballen en strooi hierover de limoen-stukjes.

Het resultaat is hier ook erg verrassend. De limoenstukjes zorgen voor een frisse smaak welke de smaak van de aardappelpuree versterkt.

Tongrolletjes

Rol de tongrolletjes op (vastprikken met een prikker).

Tongrolletjes 2 minuten (afhankelijk van de grootte) in de witte wijn en de visfumet laten garen. Warm houden.

Zeekraal

Blancheer de zeekraal kort in ongezoeten kokend water. Afgieten, lichtjes droogdeppen en apart zetten. Breng de zeekraal op smaak met een beetje olijfolie, peper en zout

Saltimbocca

Kalfslapjes aanbakken in een pan in mengsel van boter en olijfolie. Daarna in een ovenschotel leggen en Saltimbocca vervolledigen met een sneetje ham en kaas. Warmen in de oven (op 140 °C) gedurende een 5-tal minuten. Warm houden. Intussen de pan deglaceren met de witte wijn en laten inkoken voor de saus.

Saltimbocca in een vierkant snijden en garneren met een tweetal strootjes bieslook.

Daarnaast het tongrolletje schikken op zeekraal en tenslotte de aardappelpuree. Enkele strookjes saus toevoegen.

Bordschikking:

Bij voorkeur op langwerpige borden. Saltimbocca, tongrolletje op zeekraal en bolletje puree naast elkaar op 1 lijn. Limoenstukjes over puree strooien.

Voor en achter een streep saus trekken en afwerken met wat bieslook.



Winterrood

(groep Kamiel)

Voor de gelei van rood fruit: 135 g suiker – 300g vruchtenpuree van gemengd rood fruit – 12 eetl rode vruchten, vers of diepgevroren (frambozen, kersen,...) – 3 gelatineblaadje

Voor de crumble: 150 g boter – 150g suiker – 150g eierdooiers – 150g bloem – 60g gehakte hazelnootjes

Voor de champagnesabayon: 12 eierdooiers – 24 eierdopjes champagne – 12 eierdopjes suiker

Wit schuim: 150g eiwit – 150g suiker

1. Gelei van rood fruit: Warm de vruchtenpuree en de suiker op tot de suiker opgelost is. Voeg de geweekte, uitgeknepen gelatine erbij, meng en roer goed. Giet een bodempje in het gewenste glas. Doe er wat rode vruchten in. Laat dit opstijven in de koelkast.
2. Crumble: Meng de boter samen met de suiker. Voeg er de eierdooiers, bloem en gehakte hazelnootjes aan toe. Doe het deeg op een bakplaat en bak het af op 20 à 30 min op 150°C. Haal uit de oven, laat afkoelen en hak het grof.
3. Champagnesabayon: Meng de suiker, champagne en de eierdooiers. Zet het op een heel laag vuurtje of plaats het in bain-marie en klop het luchtig op. Deze bereiding mag zeker niet koken.
4. Wit schuim: klop het eiwit en de suiker stevig op.
5. Afwerking: Haal het glaasje uit de koeling. Doe de afgekoelde crumble in het glas. Schep de sabayon op de crumble. Doe het eiwitschuim er bovenop. Je kan dit desgewenst lichtjes laten kleuren onder grill. Werk het glaasje af met wat rode vruchten en poedersuiker. Serveer meteen.



Truffels met whiskey

(groep Dirk)

Ingrediënten (voor 40 stuks)

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

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 de helft door de cacao en de andere helft door de schilfers.

Chocokoekjes met sinaasappelglazuur



(groep Eddy)

Ingrediënten (voor 60 stuks)

12 el zachte boter – 130 g fijne kristalsuiker – 2 eieren – 2 el melk – 500 g bloem + wat extra om te bestuiven – 4 el cacao-poeder

Glazuur

280 g poedersuiker, gezeefd – 6 el sinaasappelsap – pure chocolade, in stukjes

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier. Roer de boter en suiker licht en schuimig. Voeg de eieren en de melk toe en meng goed. Zeef de bloem en het cacao-poeder erover en spatel ze er voorzichtig door. Kneed de bloem er met uw handen goed door zodat een glad deeg ontstaat.

Rol het deeg op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot 5 mm dikte. Snijd met een ronde koekjessteker rondjes van 5 cm doorsnee uit.

Leg de deeggrondjes op de bakplaten en bak de koekjes 10-12 minuten goudbruin.

Laat de koekjes enkele minuten op de bakplaat liggen en laat ze vervolgens op een rooster volledig afkoelen en knapperig worden.

Roer de poedersuiker met het sinaasappelsap in een kom tot glazuur. Gebruik zoveel sap dat het mengsel zo dik is dat het aan de onderkant van een lepel blijft plakken. Bestrijk elk koekje in het midden met wat glazuur en laat dat hard worden. Laat de pure chocolade au bain-marie onder regelmatig roeren smelten. Trek van de gesmolten chocolade lijntjes over de koekjes. Laat die voor gebruik hard worden.