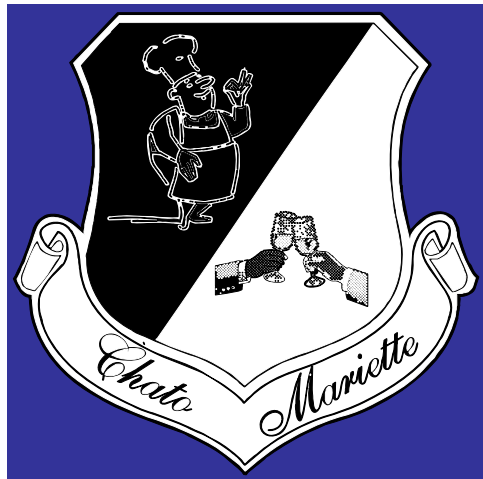


Chateau Mariette



zorgt voor
Culinaire AMBIANCE

24/06/09
24/06/09

*Pannenkoekensoepje met basilicum, fijne boontjes en lente-ui
Roereieren met heilbot, gekonfijte kerstomaatjes en spinazie
Vol-au-vent met kalfszwezerik
Gepocheerde griet met rösti van courgette en lauwwarme vinaigrette van
tomaat en basilicum
Clafoutis van kiwi en appel met gember en limoen
Grand Cappuccino*

Aperitief groep 3 (Etienne, Lieven, Mark, Paul, Raymond)

Pannenkoekensoepje met basilicum, fijne boontjes en lente-ui (*Ambiance Culinaire – maart 2009*)

Ingrediënten :

voor 4 personen

- 8 dl krachtige kippenbouillon
- 100 g fijne boontjes
- 3 lente-uitjes
- zwarte peper van de molen
- zeezout

voor de basilicumpannenkoekjes

- 250 ml melk
- 125 g bloem
- 150 g basilicum
- 1 koffiel olijfolie
- 2 eieren
- een snuifje zout



Bereiding :

1- Mix de basilicum met de melk in een blender of met behulp van een staafmixer en giet door een zeef.

2 -Klop de eieren los met de olijfolie, bloem en het zout, zorg dat je geen klonters meer hebt, voeg dan geleidelijk aan de basilicummelk erbij en laat het beslag even rusten.

3 -Dop de boontjes, blancheer ze 4 à 5 minuten in kokend gezouten water en verfris de boontjes in ijskoud water.

4 -Snijd de boontjes in kleine stukjes. Snipper de lente-uitjes fijn.

5 -Breng de bouillon aan de kook en kruid met peper van de molen en zeezout.

6 -Bak een 5-tal mooie pannenkoeken van het beslag en rol ze stevig op.

7 -Snijd de pannenkoeken in schijfjes van ongeveer 0,5 cm dik en verdeel ze over de borden. Verdeel de boontjes en lente-uitjes erover en overgiet met de hete kippenbouillon.

Chef: Philippe Van den Bulck *een rijzende ster aan het firmament van de Belgische gastronomie*

Roereieren met heilbot, gekonfijte kerstomaatjes en spinazie (*Ambiance Culinair – april 2009*)



Ingrediënten :

4 personen

- 300 g gerookte heilbot
- 300 g jonge spinazie
- 1 bakje gele kerstomaatjes
- 2 takjes tijm
- 2 teentjes knoflook, ongepeld
- 2 eetl olijfolie
- 4 eieren
- 20 g boter
- 1 dl light room
- peper van de molen
- bieslook
- gedroogde en gemalen chili

Bereiding :

1 - Verwarm de oven voor op 100°C.

2 - Snijd de kerstomaatjes doormidden en schik ze op een ovenschaal, besprenkel met olijfolie, kruid met wat zeezout en peper van de molen. Schik er de takjes tijm op en de 2 geplette knoflookteentjes. Zet de kerstomaatjes in de oven en laat ze ongeveer 30 à 40 minuten konfijten.

3 - Snijd de heilbot in fijne reepjes.

4 - Was de spinazie en zwier droog.

5 - Breek de eieren in een kom en klop ze los met de room, kruid met peper, zout en de gemalen chili.

6 - Verwarm de boter in een pannetje en voeg de eieren toe, laat ze op een licht vuur opwarmen onder voortdurend roeren met een garde (zo krijg je een extra smeuijge textuur). Neem het roerei van het vuur wanneer het begint te stollen.

7 - Snijd de spinazie fijn en verdeel over 4 glazen of kommetjes, verdeel het roerei over de glazen en werk af met de heilbot en de gekonfijte kerstomaatjes.

Chef : Philippe Van den Bulck

Voorgerecht: groep 4 (Kamiel, Jonas, Leo, Peter, Willy)
Vol-au-vent met kalfszwezerik vertolkt door Geert van Hecke (*Ambiance Culinaire dec 2008*)

Ingrediënten :

voor 4 personen

- 400 g kalfszwezerik
- 150 g gehakt (kalf varken of gevogelte)
- broodkruim
- 1 ei
- peper en zout
- 250 g champignons
- 1 teentje look
- sap van een halve citroen
- boter
- 1 vel bladerdeeg

voor de saus

- 1 dl gevogeltefond
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1/2 dl witte wijn
- 1 takje rozemarijn
- 1/2 dl room
- muskaatnoot

voor het schuim van paddenstoelen

- 100 g paddenstoelen (dit mag een mengeling zijn van gedroogde champignons, morieljes, bospaddenstoelen...)
- 1/2 teentje look
- peper en zout
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn



Bereiding :

- 1 - Blancheer de kalfszwezeriken en laat ze gedurende een nacht onder een licht gewicht koud worden
- 2 - Bereid het schuim van paddenstoelen. Laat de paddenstoelen gedurende een tweetal minuten koken samen met wat peper en zout, een half teentje look, heel weinig tijm en rozemarijn. Laat dan het geheel gedurende twee uur afkoelen.
- 3 - Rol het bladerdeeg uit op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak het af tussen twee bakplaten in de oven op 180 °C.
- 4 - Bak de kalfszwezeriken in geklaarde boter tot ze krokant zijn.
- 5 - Meng het ei, peper en zout en broodkruim onder het gehakt.
- 6 - Maak balletjes van het gehakt en blancheer ze.
- 7 - Bak de champignons in de boter en voeg er desgewenst een teentje look bij
- 8 - Bereid de saus. Laat de gevogeltefond inkoken samen met de fijngesnipperde sjalot, de witte wijn, de nootmuskaat, het takje rozemarijn en de room. Werk de saus op met boter en klop op en voeg er op het einde het citroensap bij.
- 9 - Mix vervolgens de gekookte paddenstoelen (stap 2) met de mixer tot schuim
- 10 - Bordpresentatie. Leg eerst een laagje champignons, kalfszwezeriken en balletjes op het bord. Leg daarop een laagje bladerdeeg, vervolgens opnieuw een laagje kalfszwezerik, champignons en balletjes en ten slotte daarop een laatste laagje bladerdeeg. Dresseer het bord met de saus en het schuim van paddenstoelen en werk af met een takje rozemarijn

Chef : Geert van Hecke van sterrenrestaurant De Karmeliet in Brugge

Hoofdgerecht: groep 1 (Eddy, Patrick, Jean-Louis, Michel, Ronny)

Gepocheerde griet met rösti van courgette en lauwwarme vinaigrette met tomaat en basilicum (Ambiance Culinaire jun 2009)



Ingrediënten (4 pers.)

- 4x 80g grietfilet
- 4 el pesto
- 2 tomaten
- 1 sjalot (fijnggehakt)
- 1 augurk (fijnggehakt)
- olijfolie
- scheut rode wijnazijn
- peper, zout, vleugje suiker
- 1 courgette
- 1 eierdooier
- 2 el room
- klontje boter
- 8 kerstomaatjes
- kapperappeltjes
- 100 g champignons
- 4 lente-uitjes
- enkele blaadjes kristalspinazie
- basilicumblaadjes (julienne)

Bereiding:

- 1- fileer de griet en snijd in porties, kruid en smeer de bovenzijde in met pesto
- 2- dompel de tomaten even onder in kokend water, laat ze schrikken en pel ze. Verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- 3- Bereid de vinaigrette. Stoof de gehakte sjalot aan in goede olijfolie, voeg de gehakte augurk, rode wijnazijn, peper, zout, suiker en de tomatenblokjes toe.
- 4- Rasp de courgette en kruid met peper en zout, en meng de eierdooier en een beetje room. Verhit boter in een pan en bak hierin rösti's van de geraspte courgette.
- 5- Pocheer de vis in de oven op 62°C of pocheer de vis in een court-bouillon.
- 6- Warm ondertussen alle overige groenten op in wat olijfolie en kruid af.

Bordschikking

Schik de vis op de rösti en dresseer de groentjes rondom
druppel wat pesto ernaast
werk de vinaigrette af met julienne van basilicum en geef deze er apart bij.

Chef : Frederik Deceuninck van het restaurant Sel Gris in Duinbergen en winnaar van de Trophée Champagne Jacquart 2008 de l'Etoile Montante de la Gastronomie Belge.

Dessert + koffie groep 2 (Dirk, Frank, Herbert, Jef, Wim)

Clafoutis van kiwi en appel met gember en limoen (Ambiance Culinaire feb 2007)

Ingrediënten :

4 personen

- 4 kiwi's
- 100 g suiker
- 4 eieren
- 150 g zelfrijzende bloem
- 1/4 theelepel zout
- 2 dl melk
- 2dl room
- geraspte schil van 1 limoen
- 1 eetlepel gemberpoeder of 1 koffielepel verse geraspte gember
- 2 eetlepels poedersuiker om de clafoutis te bestrooien
- enkele muntblaadjes



Bereiding :

- 1 - Schil de kiwi's en snijd ze in blokjes.
- 2 - Warm de melk op met de gember en de limoenrasp en laat even trekken, zeef en laat de melk afkoelen.
- 3 - Verwarm de oven voor op 170°C.
- 4 - Klop de eieren samen met de suiker schuimig. Klop de bloem door het suiker-en-eimengsel. Doe de melk, de room en het zout erbij en klop door tot er een glad beslag ontstaan is.
- 5 - Schenk een dun laagje beslag in de bakvorm: Net genoeg om de bodem mee te bedekken, draai even met de vorm zo dat het beslag goed uitloopt.
- 6 - Zet de vorm (circa 5 minuten) in de oven tot het beslag gestold is, de oven hoeft hiervoor nog niet op temperatuur te zijn.
- 7 - Verdeel de kiwiblokjes over het gestolde beslag. Giet de rest van het beslag over de kiwi en bak de clafoutis, als de oven op temperatuur is in circa 40 - 45 minuten gaar en goudbruin (een mes dat er midden in gestoken wordt moet er schoon uit komen, bak indien nodig wat langer).
- 8 - Laat de clafoutis buiten de oven tot lauw af koelen en bestrooi de clafoutis vlak voor het serveren met poedersuiker, schik er enkele muntblaadjes bij...

Chef: Philippe Van den Bulck

Koffie: Grand cappuccino

- 1 espresso
- 2 dl Grand Marnier
- 10 cl melkschuim of licht opgeklopte room