

Menu kookclub Chateau Mariette
Muizen
27/03/2013

Hapje op basis van ganzenlever en gerookte forel

~~~

Hopscheuten in witbier, gepocheerd hoeve-eitje, Zeebrugse garnalen

~~~

Parelhoen in roulade met Italiaanse kruidenham en oude Conté kaas,
puree van voorjaarsbloemkool,
Dauphine aardappelen met groene kool en spek

~~~

Ravioli van mango met passievruchtenmousse, coulis van framboos met  
zwarte peper, sorbet van passievruchten

# Gebakken ganzenlever met peperkoek, balsamico siroop en gerookte forel

## INGREDIENTEN:

Ganzenlever

1dl porto

1dl balsamico azijn

1 eetlepel aalbessengelei

Peperkoek

Gerookte forel

Witloof

## WERKWIJZE:

Snij de ganzenlever in plakken (max 1cm), portioneer in stukken van +/- 3cm op 3cm. Erna direct terug in koelkast.

Versnijd de peperkoek in plakjes van +/- 0.5cm en snij dan in twee

Kook de porto met de balsamico azijn en de aalbessengelei tot een siroop

Bak de peperkoek kort aan in een pan.

Bak de ganzenlever in een hete pan, zonder vetstof langs beide kanten +/- 30sec

# Hopscheuten in witbier, gepocheerd hoeve-eitje, Zeebrugse garnalen

## INGREDIENTEN:

2dl witbier

0.5L room

15 eieren

Scheut azijn

Zout

Garnalen

Hopscheuten

## WERKWIJZE:

Kook de room samen met het witbier in tot saus dikte.

Blancheer de hopscheuten heel kort en voeg bij de ingekookte saus.

Voor de eieren te pocheren:

Grote pot water tot tegen kookpunt brengen

Zout en scheut azijn toevoegen

Doormiddel van een tas het ei in het water brengen

# Parelhoen in roulade met Italiaanse kruidenham en oude Conté kaas, puree van voorjaarsbloemkool, Dauphine aardappelen met groene kool en spek

## INGREDIENTEN:

Parelhoen **borsten**

Italiaanse kruidenham **(niet te dun gesneden)**

Conte kaas **(ruw geraspt)**

Voor de bloemkoolpuree:

Bloemkool

Boter

Voor de pommes Dauphine:

Aardappelen (500gr netto puree)

0.2l Melk

100gr Boter

100gr Bloem

4 eieren

Groene kool

Spek

## WERKWIJZE:

Voor het vlees:

Snij de dubbele parelhoenfilets in twee en verwijder het vel **(snij het middenstukje eruit (is wat benig), en verwijder de “kleine extra flap” die aan een filet hangt dat flapje wordt daarna nog verwerkt)**

Snij de parelhoenfilets **overlangs doormidden (TIP: zorg ervoor dat vleesplank elke keer goed droog is, zodat de filet veel beter blijft ‘kleven’ wat het doormidden snijden gemakkelijker zal maken)**

Schik de parelhoenfilets op plasticfolie **(is per 2 personen) maak met de 4 overlangs doorgesneden stukken filet een grote rechtoek en vul de gaten op met de “kleine extra flapjes”.**

**TIP: maak tafel eerst een klein beetje vochtig met een vochtige doek, dan blijft folie beter liggen en dat werkt wat gemakkelijker)**

Kruid met peper en zout

Leg de ham en geraspte oude conté kaas erop

Rol op tot een stevige worst (eerst een beetje aandrukken, daarna oprollen, vervolgens de eindjes goed dichtdraaien en tenslotte de rol bij de eindjes vasthouden en blijven oprollen, terwijl de eindjes wat naar het midden, worden geduwd, zodat je een strakke compacte rol krijgt)

Kook in grote pot water +/-12min (voor opdienen: eerst rol in 2 snijden en dan 4 opstaande stukjes snijden (met een schuin randje voor een mooie presentatie)

Voor de bloemkoolpuree:

Kook de bloemkool gaar

Cutter de bloemkool met boter en kruid af

Voor de pommes Dauphine:

Maak een droge aardappelpuree (500gr)

Laat de boter smelten in de melk en kook op

Van het vuur de bloem toevoegen

Op vuur het deeg wat laten drogen

Één voor één de eieren en onder mengen van het vuur weg

Aardappelpuree onder mengen

Geciseleerde en gekookte groene kool en gebakken spekjes toevoegen

Quenelle maken en op plasticfolie leggen

Best bewaren in diepvriezer

Daarna afbakken in frituur op +/-175°C

Voor de saus:

Zakje opensnijden en opwarmen ☺

Afkruiden

**Overschot van de geciseleerde groene kool met een beetje boter opbakken en als een klein toetje toevoegen aan het bord.**

**Bloemkoolpuree met een lepel op bordleggen en daarna met de onderkant van de lepel er een mooie 'streep' van maken. Hierop worden daarna de "filetworstjes" geschikt**

# Ravioli van mango met passievruchtenmousse, coulis van framboos, sorbet van passievruchten

## INGREDIENTEN:

### Mango

#### Voor de passiemousse:

500gr mascarpone

150gr yoghurt

400gr bloedsuiker

4dl passievruchten puree

4 blaatzjes gelatine

#### Voor de sorbet:

1l passievruchten puree

450gram suiker

0.5l water

20gr stabilisator

#### Voor de coulis:

2,5kg frambozenruis

1kg suiker

1.2l water

## WERKWIJZE:

**Voor de passiemousse:**

Week de gelatine in koud water smelt in een deel opgewarmde passievruchten puree

Meng alle ingrediënten goed door elkaar

**Voor de Sorbet:**

Breng het water samen met de suiker en de stabilisator aan de kook

Voeg de passievruchtenpuree toe en draai af in ijsmachine

**Voor de coulis:**

Breng het water met de suiker aan de kook

Voeg het frambozengrijs toe en kook terug op

Mixen en passeren door een fijne zeef.

**Ophouw:**

Snij op vleesmachine dunne plakken van de mango

Leg beetje passievruchten mousse op de mango en vouw de plakjes dubbel

Leg op bord en voeg naar eigen creatie de coulis en sorbet toe