

# Chateau Mariette



## **AMUSE**

Maatjes met Genever



## **VOORGERECHT**

Lasagne met Canadese Kreeft en Jamon Ibérico de Bellota



## **HOOFDGERECHT**

Kwartel met Ratatouille van wintergroenten



## **DESSERT**

Chocolade pudding met cake en rode vruchten compote

# VOORGERECHT:

## Lasagne met Canadese Kreeft en Jamon Ibérico de Bellota.

### Ingrediënten:

- 4 levende kreeften 600 gr (Canadese Nova Scotia)
- 200 gr Jamón Ibérico de Bellota
- 2kg verse Parijse kastanjechampignons
- 3 buffel mozzarella's
- 15 verse lasagene blaadjes (1 bladje per persoon)
- 200gr zeekraal
- boter
- 2 sjalotten

### Bouillon:

- 1 liter visfond
- 1 selder, prei, 2 uien, verse munt, verse koriander
- verse gember
- 2 limoenen
- 6 dl room
- zout, peper, nootmuskaat

### Bereiding:

- bereid de bouillon (3L water, visfond, prei, selder, deel van de munt, deel van de koriander, gember, kruiding) en kook 10 minuten
- bak intussen de champignons duxelles in flink wat boter en kruid goed af
- bak de Jamón Ibérico de Bellota fijngesneden tot crumble, voeg een beetje boter toe
- voeg de 4 levende kreeften toe en kook gedurende 4 minuten max, haal de kreeften eruit, ondoe ze van het harnas, scheidt de staarten\* (snijdt deze in 16 a 20 stukken) van al het andere vlees\*\*. Voeg de harnassen terug toe aan de bouillon en laat inkoken tot de helft
- meng het kreeftenvlees\*\* in kleine stukjes samen met de klein gesneden mozzarella en de champignons duxelles en houdt dit afgedekt warm
- kook de lasagneblaadjes a dente in melk (let op dat ze niet scheuren en niet aan elkaar kleven, voeg enkele lepels olie toe en kruid het kookwater met kippenbouillon)
- bereid de saus: zeef de ingekookte bouillon, voeg de 6 dl room toe, mix wat verse munt, gember en koriander erdoor en rasp op het einde wat zeste van de limoen
- bak de staartsukjes 1 minuut max in boter en kruid licht peper en zout
- leg de zeekraal klaar samen met de crumble van ibericoham

### Dressering:

- neem diepe borden en vul ze met een weinig saus
- leg een lasagneblad open en vul dit met het mengsel van champignons, kreeft en mozzarella
- klap het blaadje dicht en omring verder met wat saus
- leg een gebakken stukje kreeftenstaart samen met de crumble van de ham en een beetje zeekraal. Werk af met wat koriander en peterselie

## HOOFDGERECHT:

### Kwartel met Ratatouille van wintergroenten

### Ingrediënten:

- 12 kwartels, schoongemaakt
- 5 snedes zuurdesembrood
- 15 violette aardappelen
- 3 kleine pastinaak
- 5 wortelen
- 5 boterrapen
- 3 teentje knoflook
- 3 ui
- enkele takjes verse kervel
- 300ml kippenbouillon
- 10 el boter
- 3 tl mierikswortelcrème
- 3 el olijfolie
- peper - zout

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak de aardappelen en de groenten schoon. Snij deze in blokjes (brunoise) van 0,5 cm. Pers de look fijn.

Kruid de kwartels vanbinnen en vanbuiten met peper en zout. Bak de kwartels aan in 1 eetlepel boter en olijfolie. Plaats de kwartels in een voorverwarmde ovenschaal en voeg nog 2 eetlepels boter toe. Bak deze in 15 à 20 gaar.

Leg er de sneden brood bij en laat deze krokant roosteren. Haal het krokante brood uit de oven en mix fijn maar hou nog wat stukjes over.

Overgiet de kwartels tijdens het bakken met de braadjus. Blus het braadvocht uit de pan van het vlees met 100 ml kippenbouillon en bind tot een homogene saus.

Neem de kwartels uit de oven en houd ze afgedekt warm.

Bak de aardappelblokjes in boter. Voeg na 5 minuten de groenten toe en breng op smaak met mierikswortelcrème, peper en zout.

**Serveren:**

Serveer de groenten met de versneden kwartels, verse kervel, broodcrumble en de saus

## DESSERT:

### Chocoladepudding met cake en rode vruchten Compote.

1: Voor de chocoladecake:

**Ingrediënten:**

- 400 g Imperial zelfrijzend bakmeel
- 400 g boter
- 400 g suiker
- 8 eieren 1
- 100 g cacaopoeder

**Bereiding:**

- Verwarm de oven voor op 180°C en smeer een bakvorm in met boter en bebloem
- Smelt de boter
- Meng de suiker, de eieren en cacaopoeder tot een glad geheel en voeg de gesmolten boter toe.
- Voeg geleidelijk aan het bakmeel toe. Het beslag moet er nu glazig en smeug uit zien.
- Doe het beslag in de bakvorm en bak de cake 30 tot 35 minuten op 180°C en Laat de cake afkoelen op een rooster en ontvorm.

## 2: Voor de pudding:

### Ingrediënten

- 75 cl hlafvolle melk
- 10 g cacao poeder
- 100 g fondantchocolade
- 35 g maizena
- 50 g griessuiker
- 1/2 vanillestokje

### **Bereiden:**

Los het cacao poeder en de maizena in een beetje koude melk op.

Snijd de chocolade in stukjes. Schraap het merg uit het halve vanillestokje. Breng de rest van de melk, de suiker, het halve vanillestokje en het vanillemerg aan de kook en laat nog zo'n 5 minuten zachtjes pruttelen, zodat de smaak van de vanille loskomt en de suiker oplost.

Verwijder het vanillestokje en voeg de kleine stukjes chocolade toe. Meng tot de chocolade volledig gesmolten is.

Voeg al roerend het mengsel van cacao poeder en maizena bij de hete melk. Laat nog even opkoken tot de melk bindt.

Giet de massa in glaasjes of potjes en laat gedurende minstens 2 uur mooi opstijven in de koelkast.

## 3: Rode vruchten marinade:

### Ingredienten:

- 500g rode vruchten
- 200g braambessensap
- 100g suiker
- 14g pectine
- zestes van 1 citroen, 1 limoen en 1 sinaasappel

### Bereiding:

Kook het vruchtensap en de suiker op, voeg de pectine toe en klop goed door. Laat inkoken met kaneel, sinaasappel-en citroenzeste, limoenblad. Laat de pectine goed inkoken. Zeef de bouillon over het vers fruit en laat marineren.

### **Afwerking:**

- maak een koekjes crumble en bak deze even af in boter.
- Schik een plakje cake in een dresseerring.
- Voeg een laagje chocoladepudding toe
- Werk af met een laagje cake
- Tip: Laat de dit een tijdje opstijven in de koeling
- Ontvorm en dresseer met wat rood fruit