

Chateau Mariette

25-05-2016



AMUSE (groep Lieven)

Gestoomde zeetongrolletjes met Thaise asperges en kerrie-limoenboter



VOORGERECHT (groep Jonas)

Gevulde inktvisjes alla scariata



HOOFDGERECHT (groep Herre)

Konijnenbout met pruimen en abrikozen in Oud Zottegems bier



DESSERT (groep Jelle)

Fruitgratin met vanille en kardemon, geparfumeerd met bois bandé.

AMUSE:

Gestoomde zeetongrolletjes met Thaise asperges en kerrie-limoenboter.

Ingrediënten:

- 300 g dunne Thaise asperges of dunne groene asperges
- 6 zeetongfilets à 80 g, gewassen en drooggedept
- 1 rode Spaanse peper, in de lengte gehalveerd, zaadlijsten verwijderd, in dunne reepjes gesneden
- Sap van 3 limoenen en schil van 1 limoen
- 2 el limoenolie of olijfolie
- 1,5 dl visfond
- 1 el kerriepoeder
- 100 g koude boter, in blokjes
- Zout, suiker

Bereiding:

1. Blancheer de asperges beetgaar in gezouten water. Giet ze af en laat ze schrikken in ijswater
2. Halveer de zeetongfilets diagonaal. Leg dwars op elke filet 4-5 Thaise asperges, rol ze op en steek ze vast met een saté-prikker. Leg de rolletjes naast elkaar in een met boter ingevette stoompan en bestrooi ze met peper en zout. Stomen gedurende 10 minuten.
3. Fruit ondertussen de Spaanse peper en limoenschil in hete limoenolie. Blus af met het limoensap, schenk de visfond erbij en roer het kerriepoeder erdoor. Laat het vocht inkoken, neem de pan van het vuur en klop de blokjes koude boter erdoor. Breng de saus op smaak met zout en wat suiker.
4. Leg de gestoomde zeetongrolletjes op een schaal en schenk de saus erover.

VOORGERECHT:

Gevulde inktvisjes alla scariata.

Ingrediënten (4 p):

- 1 kg inktvis, gekuist en in zijn geheel
- 300 g soepgroenten (wortel, selder, prei, ui)
- 1 extra ui, fijngesnipperd
- 6 el witte wijn
- 50 g paneermeel
- 50 g pecorinokaas
- Olijfolie
- Boter
- Pezo

Bereiding:

- Verwijder de pootjes van de inktvis en bak ze samen met de groenten mix in wat olijfolie. Kruid met pezo en blus met 3 el witte wijn. Bind daarna met het paneermeel en de pecorinokaas. Vul de inktvis met dit mengsel en maak toe met een tandenstoker.
- Wentel de inktvis lichtjes in bloem en plaats in een vuurvaste ovenschaal met olijfolie en boter. Voeg de fijngesnipperde ui toe en bevochtig met 3 el witte wijn.
- Plaats in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 20 minuten.
- Snijdt de inktvis in stukken en dresseer op het bord. Overgiet met de saus uit de ovenschaal.

Wijnsuggestie: verdicchio dei castelli di jesi classico DOC, Velenosi (100% verdicchio)

HOOFDGERECHT:

Konijnenbout met pruimen en abrikozen in Oud Zottegems bier

Ingrediënten (4 p):

- 4 konijnenbouten (alternatief: 2 konijnenruggen)
- 1 ui
- 1 stukje gerookt spek, in blokjes gesneden
- 1 eetlepel sterke mosterd
- 2 sneden oud brood
- Enkele gedroogde en geweekte pruimen en abrikozen
- 1 flesje Oud Zottegems bier
- Kruidenboeketje van tijm, laurier en peterseliestelen
- Pezo
- 1 el boter en scheut olijfolie

Bereiding

1. Wrijf de bouten in met pezo en bak ze in wat olie, samen met de fijngehakte ui en de spekblokjes, aan in de braadslee.
2. Voeg het kruidenboeketje toe aan de braadslee.
3. Besmeer het brood met mosterd en leg het op de bouten. Blus met bier. Bedek de bereiding met bakpapier, leg er een bord op en schuif de braadslee in de oven van 165°C. Garen in ca. 45 min.
4. Het vlees en de kruiden uit de pan nemen en het brood met een vork door de saus mengen om de saus te binden. Werk de saus af met enkele klontjes boter, doe het vlees terug in de pan en laat de vruchten mee opwarmen. Hou 1 abrikoos achter voor de garnering.
5. Schik de bouten op de borden, schep er wat saus naast en leg er de vruchten bij. Versnipper de achtergehouden abrikoos en strooi ze rondom het gerecht.

Bij dit gerecht serveren we een aardappelbereiding (gebakken, gekookt,...), vrij te kiezen door de groep. (het zijn vastkokende aardappelen)

DESSERT:

Fruitgratin met vanille en kardemon, geparfumeerd met bois bandé.

Ingrediënten (4 p):

- 400 g gemengd fruit: aardbei, banaan, framboos, nectarine, rode aalbes, ananas, blauwe bosbes
- Gratinmengsel
- 5 eierdooiers
- 4 ½ eierschalen vanillesuiker
- 2 ½ eierschalen witte wijn of champagne
- 3 ½ eierschalen sinaasappelsap
- 1 g kardemon
- 4 cl Bois-Bandé alcohol
- ¼ liter halfopgeklopte room
- Licht gegrilde amandelschilfers

Bereiding:

- Laat het fruit weken in Bois-Bandé alcohol
- Maak een sabayon met de eierdooiers, de suiker, de witte wijn, het sinaasappelsap en de kardemon
- Laat de sabayon al roerend afkoelen
- Voeg er de halfopgeklopte room bij en meng goed
- Giet het mengsel over het rode fruit en gratineer onder de grill of met een crème brûlée brander
- Bestrooi met amandelschilfers en fijne suiker