



Chateau-Mariette

HERFST-SYMPHONIE

OKTOBER 2014

Aperitief

(GROEP LIEVEN)

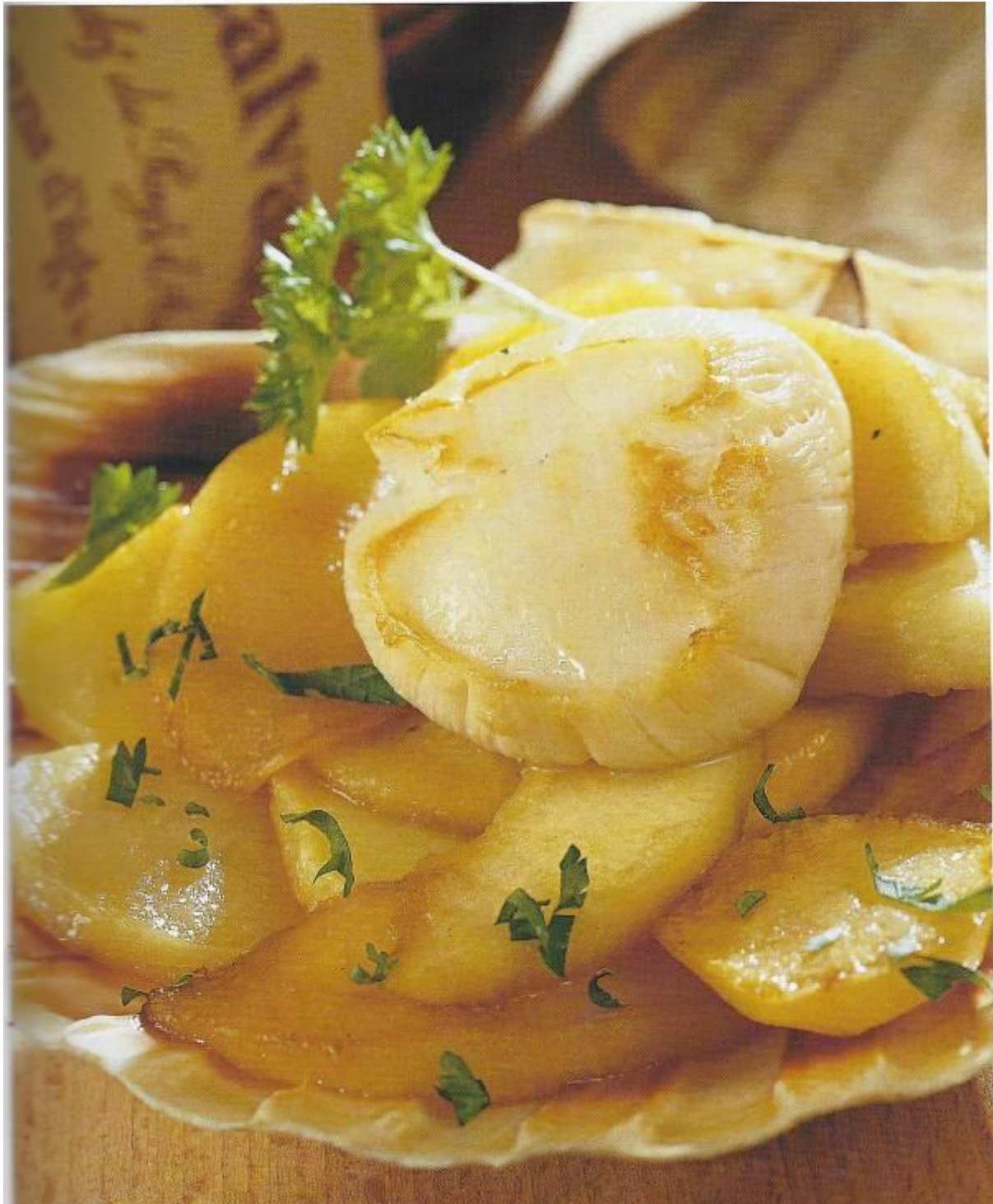
GIN TONIC SURPRISE



Voorgerecht :

[\(groep JONAS\)](#)

Sint-jakobsvruchten met appelen en calvados



Voorzien voor 18 personen, dus alles x 4.5 !

Ingrediënten voor 4 personen

8 grote sint-jakobsvruchten
4 grote aardappelen
4 appelen
4 eetl olijfolie
4 eetl kristalsuiker
4 eetl droge witte wijn
4 eetl calvados
1 takje bladpeterselie
zout en versgemalen zwarte peper

1. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakken. Schil ook de appelen, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd verder in dunne plakjes. Zet de oven op 150 °C.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak er de aardappelen goudbruin in. Schep de plakjes aardappel in een kom en houd ze warm in de oven.
3. Doe de sint-jakobsvruchten in de koekenpan met olijfolie en bak ze kort aan beide kanten. Doe ze in het schaaltje met de aardappelen en houd ze warm in de oven.
4. Doe de appelen in de koekenpan, bestrooi ze met de suiker en zet het vuur hoog. Giet er na ca. 1 minuut de witte wijn en de calvados bij. Laat op hoog vuur tot de helft inkoken. Schep de aardappelen en de sint-jakobsvruchten bij de appelen in de koekenpan. Breng op smaak met zout en peper. Laat nog 2 minuten op middelhoog vuur opwarmen met een deksel op de koekenpan. Verdeel alles over vier borden en garneer met klein gehakte peterselie. Dien onmiddellijk op.

Serveren met een glas witte wijn

Hertensteak met walnotenkorstje, pepersaus, peren en knolselderpuree

Ingrediënten vlees: (18 personen):

- circa 3 kg hertensteak (20 stuks)
- 200 gr bakboter
- peper en zout

Ingrediënten peren:

- 20 peren Durondeau
- 1 kg suiker
- 1l rode wijnazijn
- 2 Kaneelstokjes

Ingrediënten voor pepersaus:

- 60 g witte peperkorrels
- arachide-olie
- 3 scheutjes azijn
- 9 sneetjes ontbijtspek
- 6 middelgrote sjalotten
- fles droge witte wijn
- 12 takjes tijm
- 200 ml room
- 600 ml wildfond
- 200 gr koude zachte boter
- Peper en zout

Ingrediënten voor de walnotenkorst:

- 300 gr zachte boter
- 3 eieren
- 3 el honing
- busseltje peterselie (18-20 takjes)
- 200 gr walnoten
- 100 gr paneermeel
- peper en zout
-

Ingrediënten voor knolselderpuree:

- 2 knolselders
- 2 kg aardappelen
- 100 gr boter
- nootmuskaat, peper, zout
- 2 eieren



Bereiding:

- a) **Peren:** schil de peren, snij in 2 stukken, verwijder klokhuis. Meng de suiker met wat water en wijnazijn en kaneel, goed opkoken en dan de peren toevoegen. Stoven tot ze gaar zijn. Laten afkoelen in de saus.
- b) **Walnotenkorst:** Klop de boter schuimig op en roer er de eierdooiers door (geen eiwit). Voeg de honing, de fijn gehakte peterselie en fijn gehakte walnoten toe. Roer het paneermeel erdoor. Breng op smaak met peper en zout en zet koel.
- c) **Pepersaus:** snipper de sjalotten en het ontbijtspek. Rooster de peperbolletjes in wat hete olie (afdekken tijdens roeren om spatten tegen te gaan!) en blus met wat wijn (opgepast pan van het vuur halen!). Voeg het ontbijtspek en de sjalotjes toe en bak alles in de olie. Voeg wijn, azijn en tijm toe, laat inkoken en roer daarna de room en de wildfond erdoor. Kook in en bindt de saus met ijskoude klontjes boter (eventueel wat zetmeel oplossen in melk om verder aan te dikken indien te lopend). Kruid goed met peper en zout.
- d) **Knolselder puree:** Kook de geschilde aardappelen in kokend, gezouten water. Schil de knolselder, snijd in grote dobbelstenen (tussen 1 en 2 kubieke centimeter, liefst allen even groot) en stoof een 10-tal minuten in een brede pan waarin je eerst een klont boter hebt gesmolten. Zorg ervoor dat de knolselder goed gaar is, dus roer regelmatig om alvorens verder te verwerken. Als de selder hardnekkig aan de pan blijft plakken, voeg je meer boter toe en zet je het vuur lager. Giet de gegaarde aardappelen af. Laat al het water uit de knolselderpan verdampen en voeg de aardappelen toe als de knolselderblokjes gegaard zijn. Neem een aardappelstamper en maakt van het geheel knolselderpuree, voeg de eieren toe en indien nodig een extra klont boter. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Eventueel wat opfleuren met fijn gehakte peterselie.
- e) **Hertensteak:** bak de steaks aan beide zijden aan in de hete bakboter (niet te lang!), plaats de steaks in een voorverwarmde ovenshotel (temp oven 160-170°C), verdeel het walnotenmengsel over de steaks en laat de shotel gedurende 15-20 min in de voorverwarmde oven staan zodat de korst mooi gaat glanzen. Laatste minuten met bovengrill.

Opdiene:

Schik het vlees met het korstje op een voorverwarmde bord (langwerpig is mooist), giet wat pepersaus naast het vlees, niet op het korstje! Voeg 2 halve peren toe, schepje knolselder puree ernaast (ijsbolletjesschep) en klaar is kees.

Serveren met een glas rode wijn



Voorzien voor 18 personen, maar kleine portie dus alles x 2 !

Ingrediënten voor 6 personen

200 g	pure chocolade
200 g	melk chocolade
180 g	boter
180 g	suiker
6	eieren
75 g	bloem
voor het glazuur:	
120 g	donkere chocolade
60 g	boter
100 g	poedersuiker

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 175°C. Smelt de boter met de chocolade au bain marie. Klop de eiwitten met de suiker schuimig. Voeg hierbij het boter-chocolademengsel en meng voorzichtig door elkaar. Schep de bloem erdoor. Giet het mengsel in de taartvorm en zet ca. 40 min. in de voorverwarmde oven. Haal de taart uit de oven.

Wanneer de taart bijna afgekoeld is, smelt je voor het glazuur de boter en de chocolade au bain marie. Voeg al roerend het poedersuiker toe. Bestrijk de taart met het glazuur.

Nagerecht 2 : Sabayon met citroen



Voorzien voor 18 personen, maar kleine portie dus alles x 3 !

Ingrediënten voor 4 porties:

5 eieren

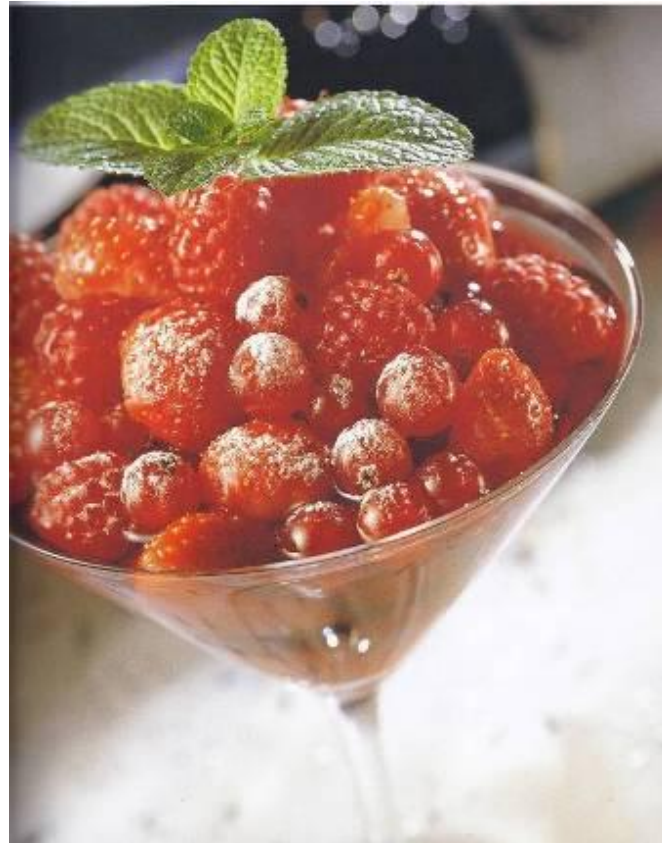
2 citroenen

*2 1/2 dl Siciliaanse Marsalawijn
of niet te droge sherry*

100 g suiker

1. Was de citroenen en dep ze droog met keukenpapier. Schil de citroenen en snijd de schillen in dunne lange slierten. Breng een halve liter water aan de kook en los er 20 g suiker in op. Voeg er de citroenslierten bij en laat 2 à 3 minuten koken om de bitterheid te verminderen.
2. Pers de citroenen uit en houd het sap apart. Breek de eieren en doe de eigelen in een schaal die in een grote kookpan past. Klop er met de garde de rest van de suiker bij. Doe er ook de citroenslierten bij.
3. Breng 1 liter water in de grote kookpan aan de kook en zet de schaal met de eigelen erin. Zet het vuur wat lager en giet langzaam en onder voortdurend kloppen de Marsala of de sherry en de helft van het citroensap bij de eigelen. Zet het vuur nog lager en blijf de sabayon kloppen tot hij dik is.
4. Verdeel de sabayon over 4 dessertcoupes of wijnglazen en zet ca. 2 uur in de koelkast alvorens op te dienen. Druppel spaarzaam wat van de rest van het citroensap in elke dessertcoupe. De rest van het citroensap kunt u bijhouden.

Nagerecht 3 : Rode vruchten met rode wijn



Voorzien voor 18 personen, maar kleine portie dus alles x 2 !

Ingrediënten voor 4 à 6 porties:

*200 g rijpe kleine aardbeien
200 g frambozen
100 g rode aalbessen
2 dl rode wijn, bijvoorbeeld Bourgogne
1 eetl balsamico-azijn
50 g poedersuiker
6 muntblaadjes voor de garnering*

1. Was de aardbeien en dep ze droog met keukenpapier. Haal er met een draaiende beweging de kroontjes uit. Doe ze in een ruime kom.
2. Rits de aalbessen van de steeltjes. Spoel de aalbessen en de frambozen onder de kraan en dep ze droog. Doe ze in de kom bij de aardbeien en meng ze voorzichtig zonder de vruchten te kwetsen. Giet er de balsamico-azijn en de rode wijn overheen en bestrooi met de suiker. Laat enkele uren in de koelkast rusten.
3. Verdeel de vruchten en de wijn over vier of zes wijnglazen. Garneer elk glas met enkele muntblaadjes. Dien op.