

Alta Ripa II

Oud-Turnhout

Culinaire kasteelhoeve



Alta Ripa, midden in de bossen van de Antwerpse Kempen, is een mooie locatie voor feesten en evenementen. Aan het roer staat Marc Geenen met zijn kinderen: Dorothee en Steph. Je kan er terecht voor huwelijksfeesten, bedrijfsfeesten, meetings, recepties, diners, buffetten, een originele thema-avond of een walking dinner.



Alta Ripa is een imposante kasteelhoeve. Reeds wanneer je aan de oprijlaan toekomt valt het op hoe netjes alles verzorgd is. Het complex omvat verschillende salons en zalen, smaakvol gedecoreerd. Maar de grootste trekpleister van dit huis is waarschijnlijk het hoogstaande niveau van de keuken, gecombineerd met een voorkomende en professionele bediening. Het woord topkeuken is hier wel op zijn plaats, al ruim 35 jaar.

Chef van de keuken, al 30 jaar, is Pieter Dirckx: "Wij bieden wat de klanten vragen. En dat is vooral kwaliteit. Onze keuken zou ik een trendy gebrachte Frans-Belgische keuken

noemen. Qua keukenuitrusting moeten we dus ook bij de les blijven.

De gasten van vandaag zijn culinair veeleisend, ze zijn beter geïnformeerd dan vroeger. Wanneer je, zoals wij, werkt met eersteklas topproducten, kan je veel kanten uit. Die goede producten: rundvlees, lam, verse vis, asperges.... bewerken we zo weinig mogelijk, het product moet de hoofdrol blijven spelen. Sausen en garnituren moeten erbij, maar discreet. En versheid is uiterst belangrijk, daarom werken we waar mogelijk ook met producten uit eigen streek, zoals asperges, aardbeien of geitenkaas.

Evenementen en feesten verzorgen, dat is kwaliteitsmaatwerk over heel de lijn.

www.altaripa.be



TRIO VAN GANZENLEVER

INGREDIËNTEN

Bereide ganzenlever
Rauwe ganzenlever
Rozijntoast
Ajuincompote (wit)
Sultanarozijntjes
Witte wijn
Grand-Marnier
Bruine fond
Suiker
Porto
Peper, zout

Salades:
Rucola
Preischeuten
Fijne groene frisée
Rode bietscheuten
Waterkers
Violetjes

BEREIDING

Marineer de sultanarozijntjes in half om half witte wijn en Grand Marnier. Neem een schijf bereide ganzenlever van ongeveer 1 cm, steek dit met een rond cilindervormpje uit. Snijd een schijfje rauwe ganzenlever van 2,5 à 3 mm met de snijmachine. Kruid met peper en zout. Snijd nog een schijfje rauwe ganzenlever, van ongeveer 1,5 cm. Bak dit ongeveer 20 seconden aan beide zijden in een pan met antiaanbaklaag, kruid met peper en zout.

Schik 1 klein koffielepeltje ajuincompote op het bord.

Jus:
Karameliseer suiker in een pan, blus met rode porto. Voeg bruine fond toe en laat reduceren tot 1/3. Versnijdt rozijnenbrood naar wens en toast het. (in dit geval 8 cm x 2 cm)

Salades:
Pluk en meng voorzichtig de salades en schik deze met behulp van een cilindervormpje op het bord.

Werk af met een viooltje.