

Hapje

Mousse van Hert en Eend met rode wijn gelei

Door

Gilbert en Leo op 18/11/2019

Foto



1 De gelei

1.1 Nodig

- 1 dl krachtige donkerrode wijn van goede kwaliteit
- 1 dl rode porto
- 50 gr witte suiker
- 1 vanillestokje
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 1 takje rozemarijn
- 3 g gelatine

1.2 Bereiding

Kook de wijn/porto met de suiker, vanille, tijm, rozemarijn en laurier.

Week de gelatine in koud water, knijp ze uit en smelt ze in de warme wijn.

Giet door een zeef en laat de gelei afkoelen in de koelkast.

2 Mousse van hert

2.1 Gekookt Hert vlees

2.1.1 Nodig

1 Hert filet
1 1/2 l water
zout
soepgroente (150 g)

2.1.2 Bereiding:

Water met wat zout aan de kook laten komen.
De schoongemaakte soepgroente kleinsnijden en samen met het Hert in het water doen.
Pan afdekken en 1 uur zachtjes laten koken.

2.2 De Hertenmousse

2.2.1 Nodig

3 dl wildfond (vers of van bokaal)	1 tl bloem
6 gr gelatine	1/2 sjalot
2cl porto	100 gr gekookt Hertenvlees
1cl cognac	1,5 dl half stijfgeslagen room
5cl gevogeltebouillon	10 gr boter
1 tl boter	

2.2.2 Bereiding

Snipper de sjalot en stoof deze aan in boter.
Doe er het vlees bij en laat goed sudderen.
Kook de fond in en laat er de geweekte gelatineblaadjes in smelten.
Maak een roux van de boter en de bloem en roer die onder de fond om hem heel licht te binden.
Giet alles over in een vleesmolen of cutter en maal zeer fijn en glad samen met de porto, cognac en 4 cl gevogeltebouillon.
Voeg het gemalen vlees bij de vloeistof, kruid met peper en zout.
Mix alles nog eens zeer fijn en glad met de staafmixer.
Laat afkoelen.
Spatel de room onder het afgekoelde mengsel en giet in een vorm.

3 Eendenmousse

Nodig voor de eend

4 g gelatine	100 gr gekookt eenden vlees
2cl porto	1/2 sjalot
1cl cognac	1,5 dl half stijfgeslagen room
5cl gevogeltebouillon	peper en zout
1 tl boter	10 gr boter
1 tl bloem	

Gekookt Eenden vlees

1 Eendenborst
1 1/2 l water
zout
soepgroente (150 g)

Bereiding:

Water met wat zout aan de kook laten komen.

De schoongemaakte soepgroente kleinsnijden en samen met de eend in het water doen.

Pan afdekken en 1 uur zachtjes laten koken.

De Eendenmousse

Snipper de sjalot en stoof deze aan in boter.

Doe er het vlees bij en laat goed sudderen.

Warm de bouillon op en smelt hierin de geweekte gelatineblaadjes

Maal het eenden vlees fijn in de blender, samen met de porto, cognac en de gevogelte bouillon.

Voeg toe aan het gemalen vlees.

Laat enkele minuten opstijven in de koeling.

Klop ondertussen de room half stijf.

Meng onder de afgekoelde eend massa.

Kruid bij met peper van de molen en zout.

Laat minstens 1 uur opstijven in de koeling

4 De sjalottenconfituur

Nodig

- 4 sjalotten
- 2 deciliters rode porto
- 1 eetlepel suiker
- 1 scheutje rode wijnazijn
- 1 takje tijm
- 2 blaadjes laurier
- 1 klontje boter

Bereiding

Pel de sjalotten en halveer ze.

Snij de sjalotten vervolgens in fijne lange reepjes. (julienne)

Smelt een klontje boter in een potje op een matig vuur.

Stoof de reepjes sjalot in de warme boter.

Voeg na een minuutje een snuif suiker toe, een scheut porto en een scheutje rode wijnazijn.

Vervolgens gaat de laurier en de tijm erbij.

Naar keuze kan je ook een paar jeneverbessen toevoegen.

Laat het mengsel rustig inkoken tot een confituur.

Reken hiervoor 45 tot 60 minuten pruttelen op een zacht vuur.

Schep de sjalottenconfituur in een potje en laat ze afkoelen.