

Entree

Everzwijn gerookt met oesterzwammen en mousse met gekarameliseerd witloof

Door

Gilbert en Leo op 09/12/2019

Foto



1 Mousse van Everzwijn

1.1 Everzwijn filet koken

Nodig

- 0.65kg everzwijn filet
- 1 1/2 l water
- 2el colorozozout zout
- blokje vleesbouillon
- gedroogde kruiden (
- soepgroente (150 g) prei wortel ui selder

Bereiding

1. water met het zout en vleesbouillon aan de kook laten komen
2. de schoongemaakte soepgroente kleinsnijden en samen met het Everzwijn in het water leggen
3. pan afdekken en 1 uur zachtjes laten koken
4. laat het vlees afkoelen in het vocht

1.2 De Everzwijnmousse per 600gr filet

Nodig

- 6 dl wildfond (vers of van bokaal)
- vleesbouillon
- 10 gr gelatine
- 20cl porto
- 3cl cognac
- 1 tl boter
- 1 tl bloem
- 2 sjalotten
- 600 gr gekookt en in stukken gesneden everzwijn vlees
- 3 dl half stijfgeslagen room
- 10 gr boter

Bereiding

1. De gelatine blaadjes +/- 5min laten weken in koud water
2. Snipper de sjalotten en stoof deze aan in boter.
3. Doe er het vlees bij en laat goed sudderen.
4. De wildfond mengen met de porto, cognac, vleesbouillon en de gelatine blaadjes
5. Het mengsel opwarmen om de vleesbouillon en de gelatine op te lossen
6. Giet het mengsel samen met het vlees over in een vleesmolen of cutter
7. Voeg de boter en de bloem toe en roer onder het mengsel
8. Mix alles zeer fijn en glad met de staafmixer.
9. Voeg bij het gemalen vlees eventueel peper en zout volgens uw smaak
10. Laat afkoelen.
11. Spatel de room onder het afgekoelde mengsel en giet in een vorm.

2 Gekarameliseerd witlof

Nodig

- 4 eetlepel olijfolie
- 4 eetlepel vloeibare honing
- 8 stronkjes witlof, in de lengte gehalveerd
- 50 g boter
- 60 ml donkere sojasaus

Bereiding

1. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan.
2. Verwarm de honing in een steelpannetje en smeer het snijvlak v/d stronkjes witlof ermee in.
3. Bak het witlof op het snijvlak in de koekenpan tot deze begint te karamelliseren, keer om en bak de andere kant ook een paar minuten.
4. Voeg de boter en de sojasaus erbij.
5. Bestrooi met de tijm en zout en zwarte peper naar smaak.
6. Kook de witlof tot deze glanzend en gaar is en het vocht in de pan stroperig is geworden.
7. Keer af en toe om.

3 De Oesterzwammen met spekjes

De spekjes

Gebruik klein gesneden gerookte varkensreepjes .

Zet een koekenpan met antiaanbaklaag op het fornuis, zet de pit op medium hoogte en leg de gesneden spekjes erin.

Keer of roer regelmatig en neem echt ruim de tijd om de spekjes uit te bakken.

De oesterzwammen

Borstel de paddenstoelen droog schoon.

Haal er de stelen af en hak die in stukjes.

Stoof ze aan in wat boter v/d gebakken spekjes, kruid met peper en zout en laat uitlekken op keukenpapier

4 Gemarineerde knolselder schijfjes

Nodig

- 500 g knolselder, in dunne plakjes
- Sap en zeste van 1 citroen
- Olijfolie
- 2el appelazijn
- 3el mosterd
- 2 teentjes look, geperst
- 2 tl suiker
- Peper en zout
- Een bussel peterselie, fijngehakt
- 3 el Sojasaus
- 2 el Witte wijnazijn
- 2 el Kristalsuiker
- 2 el Sesamolie
- 1 el Arachide olie
- Peper
- Zout

Bereiding

1. Om de knolselder fijn genoeg te krijgen gebruik je best een mandoline.
2. Maak het sausje eerst apart, dan kan je makkelijker mengen.
3. Doe daarvoor het citroensap, de olijfolie, mosterd, azijn en de suiker in een kommetje en klop even door.
4. Meng nu alle ingrediënten samen.
5. Laat minimum 3 uur marineren in de koelkast in een afsluitbaar potje.

5 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

1. Pel de sjalotten en halveer ze.
2. Snij de sjalotten vervolgens in fijne lange reepjes. (julienne)
3. Smelt een klontje boter in een potje op een matig vuur.
4. Stoof de reepjes sjalot in de warme boter.
5. Voeg na een minuutje een snuif suiker toe, een scheut porto en een scheutje rode wijnazijn.
6. Vervolgens gaat de laurier en de tijm erbij.
7. Laat het mengsel rustig inkoken tot een confituur.
8. Reken hiervoor 45 tot 60 minuten pruttelen op een zacht vuur.
9. Schep de sjalottenconfituur in een potje en laat ze afkoelen.