

Plat

Kwarteltjes Fazant met peperkoek, appel en een rodewijnsaus

Foto



Wie - Wanneer

Wim en Staf – 19 november 2018

Nodig

Voor de kwartels

- 4 kwartels (al schoongemaakt gekocht)
- 4 kleine, vastkokende aardappels
- 4 sneetjes peperkoek
- 2 vaste appels (Golden of pink lady)
- Klontje boter
- Zout
- Olijfolie
- Beetje suiker

Voor de rodewijnsaus

- 2 dl demi-glacé (kalfsfond)
- 2 fijngehakte sjalotten
- 1 TL geplette peperkorrels
- 1 takje tijm
- 1 laurierblad
- 2 dl rode wijn
- Ijskoude boter
- 5 EL suiker
- Sap van een halve citroen
- Peper en zout

Opmerking

Deze voorschriften werden uiteindelijk toegepast om een fazant te bereiden.

Bereiding

Verwijder de vleugels van de kwartels en wrijf de kwartels met de blote hand goed in met zout en olijfolie.

Laat de boter bruin worden en bak de kwartels 2,5 min aan elke zijde.

Leg ze daarna in een braadslede op een rooster en zet nog 5 min in een oven van 200°C.

Bak de peperkoek even aan in boter en bestrooi met suiker.

Haal kwartels uit de oven en laat ze even rusten. Snijd de billetjes en het borstvlies er af en snijd ze dan in schijfjes.

Laat rusten in Al-folie.

Voor de rodewijnsaus.

Laat de wijn inkoken met sjalotten, peperkorrels, tijm en het laurierblad.

Voeg de suiker, het citroensap en de demi-glacé toe.

Kruid met peper en zout.

Laat alles inkoken en zeef.

Monteer de saus met koude klontjes boter op het vuur. Goed roeren!

Snijd de aardappeltjes in schijfjes, bak ze rauw heel kort aan in arachideolie. ...

Presentatie

Leg op het bord eerst wat peperkoek.

Daarop de kwartelschijfjes, de appel en het kwartelbilletje.

Overgiet met de saus.

Schik ten slotte nog wat gebakken aardappelschijfjes op het bord.