

Plat

Bosduif met butternut en erwtencrème

Door

Gilbert en Leo op 30/09/2019

Foto



1 De saus

1.1 Ingrediënten

- duif slachtafval
- wortel in stukjes
- ui in stukjes
- fijn gesneden teentje look
- 2 dl wild fond Lacroix
- rode wijn
- rode porto
- cognac
- laurierblad
- takjes tijm
- peperbollen

1.2 Bereiding

Slachtafval in olie aankleuren

Zodra dit alles een mooie bruine kleur heeft, voeg boter toe en stoof de wortelen, uien en knoflook aan.

Voeg laurier, tijm, en peperbolletjes toe.

Blus het geheel met cognac en flambeer.

Scheutje rode wijn, rode porto, honing, wild bouillon, portogelei en Provençaalse kruiden toevoegen en laat een half uurtje trekken.

Passeer door een zeef en werk af met een klontje boter

2 Braad de Duivenborstjes

2.1 Ingrediënten

- 18 duiven borstjes . (liefst van geen pannenschijters)
- boter gemengd met kruiden (peterselie, tijm en Rozemarijn)
- P/Z

2.2 Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 °C.

De duifjes kleuren

Borstjes met peper en zout bestrooien

In een ovenvaste pan beide zijden van de duifjes in licht schuimende boter aankleuren.

Haal de pan van het vuur en voeg wat soloboter op elk borstje toe.

Laat de duifjes in de voorverwarmde oven van 160 °c ongeveer +/-10 minuten verder garen.

Arroseer (duifjes met braadvocht bestrooien) het geheel om de 2 minuten.

Haal de duif uit de oven en laat op een warme plaats 5 minuten onder aluminium ,folie rusten.

3 Butternutcrème

3.1 Ingrediënten

- Butternut
- Sjalotjes
- Noilly Prat
- Boter
- Room
- Pe/ Zo
- Parmezaanse kaas schilfertjes
- Bieslook of koriander of kervel

3.2 Bereiding

Butternut schillen en in blokjes snijden

Sjalotjes schillen en fijn snipperen

In boter sjalotjes aanstoven en na 2 minuutjes de Butternutblokjes toevoegen

Laat zachtjes stoven en voeg na een 5 tal minuutjes de Noilly Prat toe tot alles onder staat

Laat de bouillon uitdampen en voeg dan een scheutje room en de Parmezaan schilfers toe

Laat nog wat uitkoken tot de Butternut mals is

Mix het mengsel en breng nog eventueel op smaak met

peper zout Laat het mengsel wat afkoelen, maar nog

vloeibaar is

4 Erwtencrème

4.1 Ingrediënten

- Erwten
- Sjalotjes
- Noilly Prat
- Boter
- Room
- Pe/ Zo
- Parmezaanse kaas schilfertjes
- Bieslook of koriander of kervel

4.2 Bereiding

Sjalotjes schillen en fijn snipperen

In boter sjalotjes aanstoven en na 2 minuutjes de erwten toevoegen

Laat zachtjes stoven en voeg na een 5 tal minuutjes de Noilly Prat toe tot alles onder staat

Laat de bouillon uitdampen en voeg dan een scheutje room en de Parmezaan schilfers toe

Laat nog wat uitkoken tot de erwten mals zijn

Mix het mengsel en breng nog eventueel op smaak met

peper zout Laat het mengsel wat afkoelen, maar nog

vloeibaar is

5 De erwtjes met sla

5.1 Ingrediënten

- erwtjes
- kropsla
- munt
- dragon

5.2 Bereiding

Smelt de boter ,voeg de fijn gesnipperde ui toe en laat glazig worden.

Voeg de rauwe erwten en eventueel wat suiker toe.

Snijd de salade in chiffonade en de munt en dragon fijn en voeg ok toe

Breng op smaak met peper en zout.

6 Schijfjes zoetzure Butternut met Foie gras en Portowijn gelei

6.1 Ingrediënten

- 5 el suiker
- 50 ml appelsiensap
- 150 ml witte wijnazijn
- el dragon
- 1 Butternut pompoen
- Schijfjes Labeyrie Foie de Canard
- Lambert portowijngelei

6.2 Bereiding

Doe de suiker en het appelsiensap in een pot en laat dit opkoken tot dat de suiker is gekarameliseerd.

Blus dan met de witte wijnazijn, en voeg de dragon en korianderbollen toe.

Schil de Butternut en snij schijfjes met een mandoline.

Leg de schijfjes op een schaalte en giet de marinade erover, en laat afkoelen.

Opdiene

Prik kleinere ronde schijfjes uit de Butternut schijfjes

Leg hierop de eenden schijfjes en werk af met de portowijngelei.

Versier met bieslook of

7 Girollen of kastanje champignons

Girollen opkuisen , steeltjes opschrappen (niet wassen)

Aanbakken in boter en kruiden met peper/zout

8 Krachtige aardappelpuree

8.1 Ingrediënten

- 1,6kg geschildde aardappelen
- 800ml kalfsfond Lacroix
- 2el mosterd
- 100gr boter
- 100gr room
- 100gr Parmezaan kaas
- 3 teentjes gekonfijte knoflook
- 50gr gehakte dragon
- P/Z nootmuskaat
- cayennepeper
- af met de boter, room en mosterd.

8.2 Bereiding

Kook de aardappels gaar in de kalfsfond.

Giet af en pureer samen met de boter, room en mosterd. Parmezaan kaas, zout, knoflook en cayennepeper

Breng op smaak met peper en zout.

Werk af met de gehakte dragon Werk af met de gehakte dragon

Houd dit warm onder een deksel.