

Plat op 16/10/2023

Yves Wim Mats

Filet van colvert met

- ratatouille van boschampignons
- amandelsaus
- salade van butternut met hazelnoot
- sterke saus van de karkassen



Ratatouille van wilde boschampignons

Nodig

4 sneden wit brood

300 gr boschampignons (hier: eekhoorntjesbrood, cantharellen)

1 sjalot

2 plakjes rauwe ham

enkele takjes peterselie, fijngehakt

Parmezaan

boter

peper - zout

Voor de crème van amandelen:

handjevol broodkruim

2 el amandelen

2 teentjes look

20 cl volle melk

1 kl amandelolie

Bereiden

Verwijder de korstjes van het brood. Snij de boterhammen in reepjes en vervolgens in blokjes.

Rooster de amandelen lichtjes. Doe ze in een blender samen met het broodkruim, één teentje look, de amandelolie en de melk. Mix tot een gladde crème.

Maak de boschampignons proper en snij ze klein. Snipper een sjalotje en een teentje look fijn. Stoof de champignons aan in een klontje boter samen met de look en het sjalotje. Breng op smaak met peper en zout. Laat even stoven en voeg als laatste de vers gehakte peterselie toe.

Bak ook de croutons goudbruin in een klontje boter. Kruid met peper en zout.

Serveren

Leg enkele toefjes van de amandelcrème op het bord. Dresseer hier de gebakken boschampignons, de rauwe ham en de broodcroutons mooi over. Rasp net voor het serveren er nog wat Parmezaan over het gerecht en werk af met verse peterselie en een likje olijfolie.

Zie ook

<https://njam.tv/recepten/ratatouille-van-wilde-boschampignons>

Duck sauce

5 kilograms duck carcasses

1/3 celeriac

1 leek

1 big carrot

3 celery sticks

2 onions

1 bulb of garlic

6 springs thyme

4 bay leaves

2 grams coriander seeds

3 grams black peppercorns

50 to 100 grams cold butter cubes

Toast the duck carcasses on an oven rack with a oven tray underneath. Do this at 200 degrees Celsius for 50 minutes. Then transfer the carcasses into a big pot and cover it completely with water. Bring this to a boil on a medium heat. When a white foam starts to form remove it with a small ladle. Meanwhile take one big celeriac and clean it. Now cut the celeriac in big cubes and keep two third in your fridge for later. Then trim the end of the leek, cut it in half and wash it to remove any dirt or bugs. Now cut it. Then cut the carrot in half and cut it in big pieces. Do this as well with the celery sticks. Then finally cut the onions in half and clean them. Now chop them. Once the water in the pot is boiling add the chopped vegetables. Then cut the garlic in half and add it to the pot together with the thyme, the bay leaves, the coriander seeds and the black peppercorns. Now make sure everything is covered with water and let it simmer on a low heat for at least 8 hours. After that drain the liquid on a colander and let it drain for at least half an hour, so you don't waste a single drop of broth. Then reduce the broth for 80% or until the desired flavor is reached. Meanwhile use a ladle to

remove any fat or white foam that floats on top. When that's done while stirring bind the sauce with around 50 to 100 grams of cold cubes of butter. Then pass it through a fine sieve and taste the sauce for seasoning. If the sauce is too fat add a touch of white wine vinegar to balance it out.

Salade van butternut met hazelnoot

1 butternutpompoen	4 vijgen
kippenbouillon	3 el rode porto
Voor de vinaigrette van hazelnoten	1 steranijs
2 el olijfolie	1 blaadje laurier
1 el hazelnoten	2 el kristalsuiker
1 kl rode wijnazijn	1 el vijgenazijn
1 el geroosterde hazelnoten	zeezout
1 kl honing	zwarte peper
1 filet van gerookte eend	

Bereiden

Schil de pompoen en verwijder de pitten. Snijd de fijne slierten met een dunschiller.

Meng de ingrediënten voor de hazelnootvinaigrette.

Snijd de pompoen in stukken en marineer een aantal mooie stukken op het laatste moment in deze vinaigrette.

Gaar de overgebleven stukken (de minder mooie stukken) klaar in kippenbouillon en mix glad met een weinig hazelnootboter.

Snijd de filet van eend in dunne sneden en bestrijk met de vinaigrette van zeezout en zwarte peper.

Schil de vijgen, snijd in stukken en gaar onder deksel tot compote, samen met de overige ingrediënten.