

Soep op 16/12/2024 – Gilbert en Leo

KNOLSELDERSOEP MET GEBAKKEN OESTERZWAMMEN EN FAZANTFILETS



Nodig

1-Groentebouillon

Ingrediënten

6L Water

4 Preistengels

6 stengels selder

4 Wortels

4 Ajuinen

3 teentjes look

4 takjes Tijm

1 bosje Peterselie

4 blaadjes Laurier

2 takjes Rozemarijn

15 Zwarte peperbollen

2 Kruidnagels

Bereiding

1 De Groentebouillon

6 L Water, 4 Preistengels, 6 stengels selder, 4 Wortels, 4 ajuinen

Was alle groenten grondig zodat aarde of zand verdwijnen.

Snij de stammen prei overlangs in tweeën en laat het water tussen de compacte bladeren stromen.

Giet water in een soepketel en breng het aan de kook op een matig vuur.

Snij de prei, de wortelen, de selder en de uien grof.

Snij de teentjes knoflook middendoor.

Doe de groenten samen met alle andere smaakmakers in de pot vol met kokend water.

Zet het deksel erop en laat alles 20 minuten sudderen.

Zeef de bouillon.

2 De soep

Ingrediënten

6 L groentebouillon	3 teentjes look	2 aardappelen
3 uien	2 stronken prei	gember
boter	1 knolselder	

Bereiding

Verwarm de groentebouillon.

3 Uien, boter

Smelt een klont boter in een soepketel.

Pel de uien en snijd ze grof.

Stoof ze in de boter.

3 teentjes Look, een knolletje gember

Pel en snipper de teentjes knoflook en schil het knolletje gember en snij het fijn.

Plet de teentjes look en doe ze samen met de fijne gember bij de uien.

2 stronken prei

Spoel de prei en snijd het wit in stukken.

Doe het bij de uien in de soepketel.

1 knolselder

Schil de knolselder en snijd hem in blokjes.

Doe ze ook in de soepketel.

Tip gebruik een gekarteld mes om de knolselder te schillen.

Snijd de 'nerven' die nog in het vruchtvlees zitten weg met een aardappelmesje.

2 aardappelen

Schil ten slotte de aardappelen.

Snijd ze in blokjes en doe ze bij de rest van de groenten.

Giet de warme groentebouillon bij de groenten.

Laat garen op een zacht vuur onder deksel.

Lacroix wild fond toevoegen (2x400ml)

3 De Oesterzwammen

250gr Oesterzwammen

boter, olijfolie

2 teentjes Look

Verhit een klont boter met een flinke scheut olijfolie op het vuur in een pan.

Pel de knoflook en halveer de tenen.

Laat ze trekken in de boter op een heel zacht vuur.

Scheur de oesterzwammen in stukken.

Boter peper, zout

Bak de oesterzwammen.

Kruid met peper en zout.

Laat de oesterzwammen uitlekken.

4 Fazantenfilets

Haal de fazantenfilets een half uur voor het bakken uit de koelkast zodat het vlees op kamertemperatuur kan komen

Dep de fazantenfilets vlak voor het bereiden met keukenpapier droog.

Verhit op middelhoog vuur een scheut boter en met Olijfolie in een koekenpan en wacht tot het mengsel bruin kleurt.

Braad de fazantfilets in 2 minuten rondom bruin.

Zet het vuur vervolgens lager en bak ze in ongeveer 6 minuten a 7 minuten rustig verder.

De fazant wordt extra lekker als je een beetje verse tijm meebakt.

Voeg na de bereiding zout en peper naar smaak toe.

5 Afwerken en serveren

Gebakken Fazant en Oesterzwammen

Breng op smaak met blokjes kippenbouillon

Mix de soep met een elektrische staafmixer.

Giet ze eventueel door een zeef.

Schep de soep in borden of kommen.

Werk ze af met gebakken oesterzwammen en reepjes gebakken Fazantfilets.