

Jonge duif met appels en calvados

Joos - Luc Bec



Nodig

- Duiven panklaar
- Appels Cox
- Citroen
- Boter
- Sjalot
- Mirepoix
- Bouquet garni
- Balsamico

Bereiding

Schil de appels, snij ze half, besprenkel ze met citroen en caramelizeer ze in veel boter.

Fileer de duiven en hou het afval als basis voor de saus met de mirepoix, het kruiden tuiltje en calvados.

Bak het afval aan, overgiet met porto en water en zet zachtjes aan de kook.

Bak apart de niertjes en de levertjes.

Stoof de billen ruime tijd op voorhand. Bak de filets in een mooie hoeveelheid vetstof.

Zeef de saus en laat indikken. Breng op smaak met peper en zout, eventueel boter en balsamico en calvados.

Flambeer de appels.

Presentatie

Leg in het midden van het bord een filet met een billetje, leg er de appels en de orgaantjes bij en overgiet met saus.