



Op het karkas gebraden wilde duif met gazpacho van kropsla, gelakte foie gras en bramenmousse

Receptuur:

- Wilde duif 6 stuks
- Kropsla 1 stuks
- Witte wijnazijn 30 ml
- Xantana 1 gr
- Limoenzeste 1 stuks
- Spruitjes 200 gr
- Foie gras (paté) 250 gr
- Vijgenjam 100 gr
- Agar agar 3 gr
- Witte port 100 ml
- Bramen 200 gr
- Suiker 10 gr
- Kaneel 1/2 tl
- Kardemom 1 peul
- Kruidnagel 1 stuks
- Rode port 100 ml
- Cress Tahoon 1 bakje
- Olijfolie
- Verse peper
- Zout

Kooktechnieken:

- Langzaam garen Op lage temperatuur garen voor behoud van sappen, smaak en kleur
- Blancheren Het garen van producten in kokend water met behoud van kleur, geur en textuur. Direct koud spoelen.
- Geklaarde boter Boter die gesmolten is om de vaste bestanddelen en het water te scheiden van het vet
- Braiseren Dicht schroeien van het product in geklaarde boter

Kritische aandachtspunten:

1. Xantana exact afmeten. Dit product geeft binding.
2. Foie gras niet te warm serveren. De paté wordt dan erg vetzig.
3. De spruitjes beetgaar blancheren in water met zout en een scheutje witte azijn voor behoudt van kleur.



Werkwijze:

1. Het karkas met de filets losknippen en de pootje lossnijden bij het gewricht. De potjes schoonmaken en het ondergewicht eraf snijden. Het vlees van de poot naar beneden drukken en 3 uur konfijten in ganzenvet met laurier en kruidnagel op 80C.
2. Het overige karkas in de pan aanzetten met een sjalotje en een tomaat, afblussen met rode port. Water toevoegen, afschuimen en laurier, peper en jeneverbes toevoegen. Eén uur laten trekken en afgieten, reduceren tot een jus. Bramen met kaneel, kardemom, kruidnagel, suiker en jus opzetten en langzaam laten koken. Met de blender tot een puree mixen en zeven. Op smaak brengen met peper en zout.
3. De filets op smaak brengen en braiseren in geklaarde boter. De borst wegzetten op een warme plaats en langzaam laten garen tot een kern temperatuur van 51 graden. Dit kan in de oven op 100C gedurende 10-15 min of op een warme plek in de keuken voor een uur.
4. De spruitjes blancheren en terug koelen in ijswater. Twee derde van spruitjes in een steelpannetje met geklaarde boter klaar zetten om later lauw warm te verhitten, de overige spruitjes bewaren voor de kropsla gazpacho.
5. De groene bladeren van de kropsla wassen en samen met de witte wijnazijn, één derde van de spruitjes, limoenzeste, 50 ml olijfolie en xantana pureren en op smaak brengen. Door een zeef wrijven en afgedekt in de koelkast wegzetten. Het hart van de kropsla bewaren voor garnering.
6. De vijgenjam met de witte port mengen met 3 gram agar agar en verhitten in een steelpan en op smaak brengen. Door een zeef wrijven en uitstorten op een bakplaatje en laten opstijven.

Opmaak:

- Borden lauw warm laten worden onder de pass
- De spruitjes licht verhitten in de geklaarde boter en iets zout toevoegen
- Met de bramenmousse een streep op het bord zetten
- Borstfilet lossnijden en op het bord plaatsen met de huid naar beneden
- In een kommetje de gazpacho op het bord plaatsen
- De foie gras in plakjes en blokjes op het bord leggen en plakjes vijgengelei erop leggen
- De kropsla op smaak brengen met olijfolie, peper en zout en rangschikken
- De spuitjes op het bord plaatsen
- Garneren met tahoon cress