



Op het karkas gegaarde houtduif en gelakte eendenlever met risottobitterbal

Receptuur:

- Houtduif 4 stuks
- Eendenlever "klasse A" 1 stuks
- Risottorijst 200 gr
- Sovrano kaas 50 gr
- Gevogeltebouillon 300 ml
- Vijgen 4 stuks
- Witte port 300 ml
- Citroensap 1 stuks
- Sjalot 2 stuks
- Saffraan ½ tl
- Komijn ½ tl
- Panko 100 gr
- Eiwit 2 stuks
- Rode witlof 2 stuks
- Mirepoix (ui, wortel, prei) 100 gr
- Ganzenvet 200 ml
- Tahoon Cress 1 bakje

Werkwijze:

1. Snipper de sjalotten en fruit aan in ruim olijfolie, bak de risottorijst mee en blus af met witte port. Voeg de bouillon toe tot 1 cm boven de rijst en voeg saffraan, komijn, peper en zout toe. Laat de risotto gedurende 25 min. garen en voeg bouillon toe indien gewenst. Voeg geraspte sovranokaas toe en koel de massa terug.
2. Maak de vijgen schoon, door kroontjes en bodem te verwijderen. Snijd van drie vijgen de schillen eraf en wrijf de vijf glad met mengport, voeg iets suiker toe en reduceer tot de helft.
3. Maak de duif schoon en knip het borstkarkas los, snijdt de achterpoot los en houdt apart. Zet de het overige aan in wat roomboter en voeg uien, prei, wortel en afsnijdsels van de vijgen toe. Voeg bouillon toe en laat 1 uur trekken op 96 graden. Passeer de jus en reduceer tot één derde en breng op smaak. Konfijt de pootjes in ganzenvet.
4. Voorzie de houtduif van zout en peper bak in roomboter. Zet in de oven ca. 15 min op 120 graden. Laat 5 min. op een warme plek rusten.
5. Maak balletjes van de risotto en rol deze door de Panko en zet apart. Snijd de toppen van de roodlof af en zet apart.
6. Grill de gekonfijte pootjes onder de salamander krokant. Voeg zout toe.
7. Frituur de risottobitterbal goudbruin. Snijd de borstjes uit de houtduif en houdt warm.
8. Verhit een antiaanbakpan en snijd de eendenlever in 16 gelijke vierkanten en voorzie van peper en zout. Bak deze zonder vetstof in de pan gedurende 15 sec. per zijde en haal uit de pan. Verwijder de helft van het vet uit de pan en voeg de vijgenpuree en port toe en laat iets reduceren. Lak de eendenlever hiermee.



Opmaak:

- Maak met de jus een veeg op het bord en plaats de risotto de eendenlever en de duif speels op het bord. Leg wat fleur de sél op de eend. Voorzie de duif van een kleine hoeveelheid jus.
- Zet wat topjes witlof tussen het geheel, plaats een kwart vijg op de eendenlever en garneer met de Cress.

Kritische aandachtspunten:

1. Houdt de risotto voldoende vochtig. De risotto moet lopen nadat de deze is voorzien van de sovranos kaas. Door het terug koelen kan deze tot balletjes worden gevormd.
2. Nadat de jus in opgezet, deze niet meer roeren. Zo wordt een mooie heldere jus verkregen.
3. De eendenlever niet te heet bakken, het vet zal anders snel verbranden.
4. Konfijten gebeurt bij 90 graden. Duur varieert van 30 min tot 1,5 uur