

Fazantenfilet met foie gras

Naar een recept van Nico Poppe (Culpo)

Fazantenfilet / tagliatelle van schorseneren/ foie / cilinder van aardappel / wildjus van rode biet / steranijs

INGREDIENTEN 4 personen

- 4 fazantenfilets met vel (Art. 120)
- 70gr foie gras rauw
- 50gr croutons
- boter / olijfolie
- 10 schorseneren
- 10 vastkokende aardappelen
- gevogeltebouillon
- 100gr gemengde sla
- 50gr spek
- peper en zout
- 100gr bietensap
- 200ml kalfsfond
- 200ml rode wijn
- 1 st steranijs
- tijm
- sjalotten
- 80ml porto

BEREIDING

Was en schil de schorseneren in water met citroensap. Doe de schorseneren in een vacuümzak met wat boter, peper en zout. Stoom tot ze beetbaar zijn. Leg daarna +10min in ijswater om af te koelen. Maak sliertjes met een dunschiller (tagliatelle). Vóór het dresseren even kort aanstoven met boter, peper en zout.

SAUS

Stoof de sjalotten samen met de tijm, p&z. Blus met porto, steranijs en rode wijn.

Laat even inkoken en voeg de fond toe. Laat de saus trekken op een zacht vuurtje. Werk op het einde af met sap van rode biet (naar smaak en eventueel binden). Monteer met boter.

Steek de aardappel uit met een cilindervorm. Konfijt de cilinders in de oven met olijfolie en p&z. Droog het spek in de oven, liefst op een temp van 80 à 90 graden zodat het spek niet aanbrandt.

GARNITUUR

Snijd wit brood in blokjes en bak aan tot ze krokant zijn. *Garnituur.*

Was de sla, liefst kruisla, en de rode biet sla. *Garnituur.* Maak met een dunschiller krullen van de rauwe foie gras en plaats afgedekt in de koelkast. *Garnituur.* Doe de fazantenfilet in een vacuüm zak samen met boter en tijm. Las de zak dicht en leg hem gedurende 20min in een warm waterbad op 62 graden. Bak het vlees kort aan op het vel. Snij daarna fijn.

DRESSEREN

Leg de gekonfijte aardappel op het bord. Schik de tagliatelle van schorseneren er boven op samen met de wintersla, croutons, gedroogde spek, foie-krullen en fazant. Nappeer de saus druppelsgewijs op het bord.

Smakelijk!

Hertensteak met witlof en veenbessen

INGREDIENTEN 4 personen

- 4 hertensteaks
- 4 kropjes mini witloof
- 2 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 4 stoofappels
- enkele druppels citroensap
- enkele takjes peterselie
- enkele takjes tijm
- 4 stuks gratin dauphinois of zelf gemaakt
- 1 el fijne korrelsuiker
- 3 el veenbessencompote
- 4 dl wildfond
- 2 el boter
- 2 el braadmargarine
- 1 el olijfolie
- peper en zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schik de gratins op een ingevette ovenschaal en bak gaar en goudbruin in de voorverwarnde oven gedurende 25 minuten.

Snijd de harde kern uit de stronken witloof en snijd in de lengte in tweeën. Zet een pan op het vuur met een beetje boter en bak er het witloof in tot het gaar is. Kruid met peper en zout.

Zet een pot op het vuur met een beetje boter. Pel de knoflook en de sjalotten, snipper fijn en bak even aan in de hete boter. Giet er de wildfond bij. Voeg ook de peterselie en de tijm toe. Laat de saus ongeveer 10 minuten inkoken. Haal de saus door een zeef en roer er de veenbessencompote onder. Breng verder op smaak met peper en zout.

Kruid de hertensteaks met peper en zout. Zet een grote pan op het vuur met een beetje olie en braadmargarine en laat smelten. Schroei de steaks aan beide kanten dicht in de hete boter gedurende 2 tot 3 minuten. Laat het vlees nog even rusten onder aluminiumfolie vooraleer aan te snijden.

Snijd de steaks in fijne plakjes en schik op de borden. Serveer er het gestoofde witloof, de gekaramelliseerde appels, de gratin dauphinois en de veenbessensaus bij. Werk af met een beetje fijngesnipperde peterselie en serveer meteen.

Sidedish / apple compote

Spoel de appels en snijd in partjes. Verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes van een halve cm. Besprenkel met het citroensap en bak de appelblokjes kort op in wat boter. Bestrooi met de suiker en laat kort karamelliseren.

Smakelijk!

Nootje van hertenkalf, jus met L'Arogante blond,

gekonfijte aardappel in bouillon met L'Arogante en vergeten wintergroenten

INGREDIENTEN 4 personen

- hertekalffilet 800 gr
- bintje aardappel 4 st.
- wilde bospaddestoelmix 120 gr
- mini witloof 4 st
- savooikool 4 frisgroene blaadjes
- koolrabi 1
- raapjes 1
- peterseliewortel
- kippebouillon ¼ l
- wildfond ½ l
- beenderen hert 1 kg
- l'arogante 4
- tijm laurier en peterseliestengels
- wortel 1
- prei 1
- selder ½
- ajuin 1
- witte, zwarte peperbollen
- kruidnagel, jeneverbessen

Bereiding

Hertekalffilet

Maak het vlees schoon en snij vier mooie stukken van 200 gr. bak deze in een zeer warme pan en in de oven gedurende 4 min op 185 °C. laat nadien tien minuten rusten.

Groentjes pommes bouchon

Schil de aardappel en steek mooi ronde stukken uit met een diameter van 2 cm. bak deze mooi bruin langs beide zijden en voeg de kippenbouillon, tijm, laurier, peterseliestengel en 1 l'arogante toe. Laat op een zacht vuurtje sudderen tot deze gaar zijn (ongeveer 10 à 15 minuten) laat de aardappel uitlekken op papier

Wintergroenten.

Maak ze schoon en blancheer in gezouten water gedurende 3 min. schrik deze in ijswater. Nadien bakken in hoeveboter.

Savooi

Steek een mooie cirkel uit de blaren met een diameter van 5cm blancheren in gezouten water geduren 30 seconden en koel onmiddellijk af in ijswater

Wilde bospaddestoelen.

Maak ze schoon en bak in olijfolie met p&z

Voor de poivradesaus met L'arogante. Snij de wortel, prei, ui en selder in grote stukken, voeg de beenderen toe en de L'arogante. Voeg de peperbollen, kruidnagel, jenenverbes en peterseliestengels toe. laat 24 u marinieren; passeer de jus door een fijne zeef en bak de groenten en beenderen stevig aan. Voeg de jus toe en laat voor twee derden inkoken, nadien kan de wildfond erbij. kook verder in tot de gewenste dikte. bind met hoeveboter en een klein scheutje L'arogante.

Smakelijk!