

Roggeveugel met chorizokorst, venkelcreme, gegrilde zoete aardappel, rode wijnsaus



Ingredienten

Voor de roggeveugel:

- 1 grote roggeveugel, gefileerd
- 110 g chorizo
- 75 g parmezaan
- 100 g boter
- 125 g panko
- olijfolie

Voor de venkelcreme:

- 1 venkel
- 200 ml room
- 200 ml Melk
- 200 ml Water
- 1 klein aardappeltje
- pezo
- 1 scheut Ricard

Voor de rode wijnsaus:

- 2 sjalotjes, fijngesnipperd
- 1 takje citroentijm
- 400 ml rode wijn
- 125 g boter
- pezo

Voor de olijvencrumble:

- 1 snede wit toastbrood
- olijvenpoeder, naar smaak

Voor de afwerking:

- 1 pakje peultjes
- 1 pakje groene asperges
- 1 handje girolles of andere champignons
- 1 grote zoete aardappel
- eetbare bloemen, borage, goudsbloem, nasturtium

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Voor de roggevleugel:

1. Mix alle ingrediënten voor de chorizokorst (chorizo, parmezaan, boter, panko en een beetje olijfolie) in een blender.
2. Rol de chorizokorst dun uit tussen 2 vellen bakpapier en laat opstijven in de koelkast.
3. Gaar de roggevleugel gedurende 10 min op 55° C. Dit kan in een stoomoven of vacuüm in een sous-vide toestel zoals een Anova.
4. Snijd de chorizokorst op maat van de roggevleugelfilets en schik de korst op de filets.
5. Zet de roggevleugel net voor het serveren nog even onder de grill tot je een goudbruin, krokant korstje krijgt.

Voor de venkelcrème:

1. Snijd de venkel en het aardappeltje grof en gaar in gelijke delen room, melk en water. De venkel moet onderstaan.
2. Kruid naar smaak met peper en zout. Voeg een scheutje Ricard toe om de anijssmaak te benadrukken.
3. Wanneer de venkel gaar is, giet je hem af, maar vang het kookvocht op.
4. Mix in een blender tot een gladde crème. Voeg zoveel van het kookvocht terug toe als nodig. Houd warm.

Voor de rode wijnsaus:

1. Snijd de boter in dobbelsteentjes en zet op een bordje in de koelkast.
2. Snijd de sjalotjes fijn. Doe het beetje extra boter in een steelpan en fruit op laag-medium vuur de sjalot aan.
3. Giet de wijn erbij en voeg het takje citroentijm toe. Zet het vuur hoog en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur, zodra de saus kookt, ietsje lager en laat het geheel ca. 15 min inkoken.
4. Zeef de rode wijnsaus daarna door een hele fijne zeef. Proef de saus en breng op smaak met peper en zout.
5. Zet het pannetje met de gezeefde saus terug op het vuur; draai het vuur zo laag mogelijk. Voeg nu de blokjes boter toe, een paar tegelijk, en klop de saus met een garde tot de saus gemonteerd is (= monter au beurre).

Voor de olijvencrumble:

1. Rooster het toastbrood in een broodrooster.
2. Cutter fijn en meng naar smaak met olijvenpoeder.

Voor de afwerking:

1. Blancheer de peultjes en groene asperges kort in kokend gezouten water en verfris ze meteen in ijswater.
2. Bak de peultjes, asperges en champignons kort nog even op in een klontje boter voor het serveren. Kruid met peper en zout.
3. Was de zoete aardappel goed en snijd hem in dikke plakken en strijk deze aan beide kanten in met olijfolie.
4. Rooster de zoete aardappel in een broodrooster of in een grillpan. Kruid met peper en zout.
5. Smeer onderaan het bord een laagje venkelcrème uit.
6. Schik hierop de roggevleugel, 1 plak zoete aardappel, groene asperges, peultjes en champignons.
7. Werk af met eetbare bloemen en kruiden.
8. Schep er tot slot nog een lepeltje olijvencrumble bij.

Tip: vraag je visboer om de roggevleugel te fileren!