

Mousse van fazant en wilde eend in rode-wijngelei



Ingredienten

Voor 4 personen ::

Voor de fazant ::

- 3 dl. wildfond
- 6 gram gelatine
- 1 kl. boter
- 1 kl. bloem
- 1 sjalotje
- 100 gram gerookt fazantenvlees
- 50 gram gevogeltelever
- 1 dl. room, half opgeklopt
- peper en zout

Voor de eend ::

- 2 dl. wildfond
- 4 gram gelatine
- 1 kl. boter
- 1 kl. bloem
- 1 sjalotje
- 100 gram gerookt eendenvlees
- 30 gram gekookte ham
- 50 gram eendenlever
- 1 dl. room, half opgeklopt
- peper en zout

Voor de gelei ::

- 2 dl. krachtige rode wijn

- 50 gram kandijsuiker
- 1 vanillestokje
- tijm, laurier en rozemarijn
- 3 gram gelatine

Bereiding

Maak eerst de gelei:

Kook de wijn met suiker, vanille, tijm, rozemarijn en laurier.

Week en smelt de gelatine erin, giet door een zeef, stort in een kom en laat afkoelen

Maak nu de mousse van de fazant :

Snipper de sjalot en stoof aan in boter, doe er de lever bij en vervolgens het vlees, laat goed sudderen.

Giet alles in een vleesmolen en maal zeer fijn en glad.

Kook de fond met de in waer geweekte gelatine.

Maak een roux van boter en bloem en roer deze onder de fond om hem licht te binden.

Voeg het gemalen vlees bij de vloeistof, kruiden met peper en zout, en mix alles zeer fijn en glad.

Laat afkoelen

Spatel de room onder het afgekoelde vocht en giet in de vorm op de gelei

Voor de bereiding van de eendenmousse gaan we op dezelfde wijze te werk.

Laat alles opstijven in de koelkast

Stort de mousse op een bord en snij in plakken met een warm mes.