

Tompouce van griet en patrijs

Ingredienten

- 2 st patrijs
- 400 g griet
- 300 g ridderzwammen
- 1 dl room
- 100 g boter
- pezo
- 1 el platte peterselie
- 0.5 dl genever
- 2 dl Kalfsfond
- 100 g rode biet
- 3 st jeneverbessen
- 50 g wortel
- 50 g ui

Bereiding

Aardappelmousseline:

Laat de geschilde aardappelen gaarkoken en draai door de roerzeef . Werk af met room, boter, pezo en boter. Werk af met truffel.

Snij de borsten en de billen van het karkas van de patrijs.

Bak het karkas van patrijs aan in boter, voeg fijnsneden wortel, ajuinen jeneverbessen toe, bevochtig met kalfsfond en laat zachtjes inkoken.

Zeef de saus en werk ze af met een glaasje jenever en een klontje boter.

Verdeel de griet in 8 gelijke delen en wentel ze in de gekruide bloem en bak aan.

Bak de patrijzenborst aan in boter, kruid af.

Borstel de paddenstoelen schoon, bak aan in boter en kruid af.

Snijd de patrijs in schijfjes en leg hem samen met een schepje bospaddenstoelen tussen twee plakjes grietfilet

Schik de tompouce van griet op de aardappelmousseline, werk af met jus, platte peterselie en gefrituurde rode