

Reefilet met ganzenleverkrullen, croustini van appel, siroop van vanille & kaneel met fleur de sel en oude balsamico zijn



Ingredienten

Appelcompote:

- 2 appels

Girolles:

- 150 gr girollen
- 1 sjalot
- platte peterselie
- 1 teentje look

Spitskool:

- 1 spitskool

Vanillestroop:

- 50 gr glucose
- 1 vanillestok
- 5 gr kaneel

Appelcroustini:

Carpaccio van ganzenlever:

Reefilet:

- 600 gr reefilet

Bereiding

Appelcompote:

Appelen gaarstoven in ee beetje water en pltten.

Girollen:

Schoonmaken, bakken in geklaarde boter en halfwegen de baktijd gehakte sjalotten en look toevoegen.
Afwerken met peterselie en pezo.

Spitskoolrol:

Buitenste bladeren kort blancheren.

Binnenkant fijnsnijden en aanstoven in boter.

Grote bladeren oprollen met de fijngesneden binnenkant tot een canneloni en laten opstijven in de koelkast.

Porties van 2,5 cm van snijden.

Vanillestroop

Verwarm de glucose tot 70 graden en voeg het vaillestokje en dekaneel toe.

Laten trekken.

Appelcroustini

Snij fijne sneetjes brood, besprenkel met olijfolie en appelcrunch en bak in de oven op 200 graden gedurende 3 min.

Carpaccio van ganzenlever.

Snij ganzenlever in dunne plakjes en kruid met peper en fleur du sel.

Reefilet

Kleur het vlees in de pan met geklaarde boter en een paar kruidnagels, laat verder garen in de oven.

Blus de pan met oude aceto balsamico en werk de saus op met wat boter.