

Parelhoen met ganzenlever, rode biet en rupsenzwam



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 2 parelhoenborstfilets
- 120 gram terrine van ganzenlever
- 1 zwarte peper en zout

Voor de meringue:

- 100 gram bietensap
- 32 gram Poedersuiker
- 21 gram eiwitpoeder
- gram xantana

Voor het lint van rode biet:

- 2 rode bieten
- 30 gram violetsuiker
- 2 gelatinebladeren
- 1 gram agar agar

Voor het ijs van rode biet:

- 1 rode biet
- liter suikerwater
- 1 dl grenadine
- dl cuberdonsiroop
- 200 gram frambozen
- 4 blaadjes gelatine

Griekse yoghurtsaus:

- 2 el mayonnaise
- 1 el rode bietensap
- 1 tl poeder van rode biet
- 100 gram Griekse yoghurt
- 1 citroen
- 1 tl shiso azijn
- 1 zwarte peper en zout

Voor de garnituur:

- 100 gram rupsenzwam
- 1 groene appel
- 1 gele biet
- 1 violetbloempjes
- 1 cress affilia

Bereiding

Maak het ijs van de rode biet. Begin best daags voordien.

Snij in kleine blokjes en gaar ze samen met de frambozen in het suikerwater, dat je vermengt met de grenadine en

de cuberdonsiroop. Zet van het vuur en voeg de geweekte gelatine toe.

Draai het ijs af in de ijsmachine.

Laat de yoghurt één nacht uitlekken in een puntzeef met theedoek, vermeng dit dan met het sap en de zeste van de citroen

en de andere ingredienten en breng op smaak met peper en zout.

Meringue : meng het bietensap met de gezeefde poedersuiker en het eiwitpoeder. Laat een nacht rusten in de koekast, klop dan luchtig op in de keukenmachine en voeg de xatana toe.

Vul een spuitzak en spuit kleine dotjes op siliconenmatjes of bakpapier. Droog ze zes uur in een oven van 65° en bewaar ze in een goed afgesloten bak.

Lint van rode biet : schil de bieten en doe ze in de sapcentrifuge. Kook in tot ong. 2/3 van de hoeveelheid . Meng 12,5 cl. kookvocht met de agar agar en laat afkoelen tot 85 ° C. Verwijder van het vuur en voeg de geweekte gelatineblaadjes bij.

Giet uit op een plaat, laat harden, en snij in smalle repen.

Breng de parelhoenfilets op smaak met peper en zout en rol ze op. Zorg dat de velkant aan de buitenkant komt.

Wikkel de filets stevig in huishoudfolie en gaar ze 1 uur in een oven van 72° C

Drenk de rupsenzwam even in kruidenolie, schil de appel, snijd in dunne cirkels en rol die op.

Vul de rolletjes met rupsenzwam.

Bordschikking : leg een lint van rode biet enkele cm. van de bordrand. Op en rond het lint schik je de parelhoen, blokjes ganzenleverterrine, een rolletje met rupsenzwam gevulde appel en een bolletje ijs.

Spuut yoghurtdotjes tussen de ingrediënten en werk af met meringue en met in staafjes gesneden appel en rondjes rode

en gele biet. Versier met een takje afflia cress.

Recept : Culinaire Ambiance