

Roodpootpatrijs met chiconette; kweeper en frambozen.



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 4 roodpootpatrijzen
- 1 grof zeezout
- 1 zwarte peper
- 50 g hoeveboter
- 200 g mirepoix
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 2 aardappelen
- 200 g beukenzwammen of andere lekkere paddenstoelen
- 200 g eekhoorntjesbrood

Voor het pistachepoeder:

- 100 g pistachenoten
- 30 g panko

Voor de kweeperen:

- 2 kweeperen
- 1 jonagold appels
- 250 g suikersiroop
- 1 el hibiscuskruid
- 1 steranijs
- 3 jeneverbessen

Voor de frambozengel:

- 200 g frambozen
- 100 g Suiker
- 1 sap van 1 limoen
- 3 g agar agar
- 1 blaadje gelatine

Voor de chiconettes:

- 4 chiconettes
- 100 g vlierbloesemsiroop
- 1 klontje hoeveboter
- 1 zeste van sinaasappel

Bereiding

Reinig de patrijzen en ontdoe ze van de bouten. Kruid aan binnen en buitenkant met zeezout en zwarte peper. Bak de borsten op het karkas en de bouten goudbruin in geklaarde boter. Haal uit de pan en fruit de mirepoix en de kruiden aan in het braadvet. Leg de bouten en de borsten op de mirepoix en gaar 8 min. op 180° in de oven, draai ze om en laat 10 min. rusten.

Pistachepoeder : meng pistachenoten en panko, breng op smaak met snuifje zout en bewaar op droge plaats.

Draai net voor het serveren de bouten door dit poeder.

Schil de kweeperen en snij in partjes, houd de schillen bij. Snijd de appel in schijven, leg de kweeperen in een ovenschaal, bestrooi met hibiscuskruid en leg erbovenop de appelschijven en de schillen van de kweeperen.

Giet de suikersiroop erover, verwarm de oven op 130° en laat de kweeperen 4 uur stoven tot ze zacht rozig zijn aan de buitenkant en geel aan de binnenkant.

Kook de frambozen met de suiker en het citroensap. Mix en haal door de zeef. Giet opnieuw in de kookpot; voeg de agaragar toe en verwarm tot 85°. Zet van het vuur en voeg de geweekte gelatineblaadjes toe. Giet op een plaat en laat rusten. Mix nogmaals en doe de gel in een spuitzak.

Snijd de aardappelen in dunne sliertjes en leg ze tussen twee cirkelvormige vellen bakpapier. Bak de slierten in de oven die je 10 min. op 160° hebt voorverwarmd. Bewaar daarna op een droge plaats.

Was de chiconettes, laat ze kleuren in een pan met de hoeveboter en breng op smaak met peper en zout.

Blus met de vlierbloesemsiroop en rasp er de appelschil over. Dek af met bakpapier en laat 6 min. verder sudderen tot ze gaar zijn.

Bak de boschampignons in geklaarde boter, breng op smaak met peper en zout.

Vermeng twee delen braadjus van de patrijzen met 1 deel jus van de kweeperen.

Leg de patrijzenborstfilets links op het bord. Schik de chiconette en de in pistache gewentelde bout rechtstaand en rechts van de borstfilet. Hiernaast dresseer je de kweeper in waaivorm en spuit je een dotje frambozengel.

Leg de aardappelslierten op de filet en laat ze steunen op de chiconette.

Werk af met de beukenzwam en het eekhoortjesbrood.