

Coquilles Rossini



Ingredienten

Voor 4 personen:

Voor de coquilles:

- 4 grote coquilles
- 1 el geklaarde boter
- 1 klontje hoeveboter

Voor de broccoli:

- 1 grote broccoli
- 1 eiwit
- 80 gram hoeveboter
- 1 groentebouillon
- 1 peper en zout

Voor de emulsie:

- 100 gr kastanjepuree
- 100 ml Melk
- 1 klontje boter
- 1 scheutje bruine rum

Voor de afwerking:

- 1 bimi, geblancheerd
- 120 gr ganzenlever
- 8 plakjes zwarte truffel
- 1 boter

Bereiding

Blanchher de broccoli in de groentenbouillon.

Mix daarna met het eiwit en een beetje van de groentenbouillon tot een fijne puree in de blender.

Verwarm de boter tot ze ruikt naar hazelnoot, laat afkoelen, en meng net voor het serveren met de puree.

Breng op smaak met peper en zout.

Warm de kastanjepuree op met de melk en de boter.

Mix tot een schuimige saus met behulp van een staafmixer.

Werk af met de rum en breng op smaak met peper en zout.

Bak ganzenlever en coquilles afzonderlijk.

Warm de bimi (broccolini) op en wat boter in de pan.

Trek een streep broccolicrème op elk bord e, plaats op het einde wat bimi.

Plaats ganzenlever en coquille eronder, werk af met de saus en plakjes truffel.

Recept van Kenny Bernaerts uit Cuminare Ambiance december 2016