

Rilette met erwtencrème, mosterd crème en champignons



Ingredienten

rilette voor 10 st:

- 1 kg staartstuk varkenshesp
- 10 g Zout
- 3 g peper
- 1 st bouquet garni
- 5 cl witte wijn
- 5 cl jenever
- 300 g Reuzel

toastjes:

- 10 sn zuurdesembrood

Erwtencrème:

- 150 g verse erwten (diepvrieserwten buiten seizoen)
- 50 g verse spinazie
- 50 g ui
- zout en peper
- foelie (gemalen)

champignons:

- 25 g boter
- 50 g bundelzwammen

garnituur:

- 1 st sjalot
- 2 st witte asperges
- sushiazijn
- mosterd Tierenteyn
- room
- jonge erwten scheuten

Bereiding

Rilette:

Snijd het vlees in grote stukken en kruid het met peper en zout. Leg het in een diepe schaal. Bind het kruidentuiltje vast met een touwtje (dan is het gemakkelijk te verwijderen na de bereiding) en leg het bij het vlees.

Bevochtig met de witte wijn en de jenever. Meng goed en laat minstens 12 uur rusten in de koelkast. Verwijder het kruidentuiltje.

Lepel het varkensvet in een kookpot en laat het langzaam smelten op een zacht vuur. Voeg er het gemarineerde vlees aan toe. Laat 2½ uur rustig garen op een zacht vuur.

Haal het vlees uit het vet en leg het in een mengkom. Trek het vlees volledig los, in draadjes of in stukken, zoals je dat zelf wil.

Voeg er een deel van het vet aan toe tot je een smeerbare structuur hebt. Breng verder op smaak naar wens. Stort het mengsel in een ontvette terrine. Laat opstijven in de koelkast.

Dek eventueel af met de rest van het vet. Dat vet moet je dan wel eerst door een fijne zeef drukken, zodat je een fijne massa zonder klontertjes krijgt.

Zuurdesembrood koekje:

Steek rondjes uit dunne sneetjes en laat deze vervolgens drogen in de oven bij 150°C.

Erwtencrème:

Kook de erwten, de gesnipperde ui en de spinazie gaar in de bouillon gedurende 5 min en mix en breng op smaak met peper, zout en foelie

Granituur:

Bak de champignons aan in hazelnootboter en breng op smaak met peper en zout, snij de sjalot in reepjes en marineer in sushi azijn, schil de asperges en snij ze in dunne schijfjes en marineer met sushi azijn, meng de mosterd met een beetje room

Afwerking:

Schep de rilette op een diep bordje, plaats het speltkoekje hier op, spuit hier enkele dotjes mosterd creme op en garneer met de gemarineerde sjalotten, rapen, gebakken bundelzwammen en erwten scheuten, giet op de bodem van het bord de erwtencreme

Bron: rilette: Njam.TV; Johan Segers; basisidee: Restaurant Jerom Antwerpen