

Sous vide gegaarde wilde zwijnennek



Ingredienten

Bereiding

Dit gerecht is opgebouwd uit de volgende onderdelen:

Sous vide gegaarde wilde zwijnennek
Bitterballen van wilde zwijnenbout
Pastille van bloedworst
Paddenstoelenaarde
Crème van butternut pompoen

BENODIGDHEDEN:

Voor de wilde zwijnennek:

1 kg nek van wild zwijn
peper & zout
50 g olie
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 laurierblaadjes
2 teentjes knoflook
0,5 venkel (fijngesneden)

Voor de lak:

250 g groentebouillon
3 takjes tijm
1 teentje knoflook
10 g balsamicoazijn
125 g sojasaus
9 g suiker
30 g mosterd
30 g tomatenketchup

45 g veenbessen

Voor de bitterballen van zwijnenbout:

1 kg wilde zwijnenbout

1 ui (gesneden)

2 wortels (gesneden)

3 teentjes knoflook (gesneden)

0,5 l rode wijn

2 l wildbouillon

300 g kookroom

roux

8 stronkjes gegaarde witlof (fijngesneden)

bloem

eiwit

panko

olie om in te frituren

Voor de pastille van bloedworst:

100 g bloedworst (netto zonder vel)

150 g kookroom

25 g pure chocolade

Voor de paddenstoelenaarde:

45 g boter

50 g bloem

25 g suiker

40 g gedroogde paddenstoelen

peper & zout

Voor de crème van butternutpompoen:

800 g butternut pompoen in stukjes (netto geschild)

35 g olijfolie

2 sjalotten (in stukken)

1 el tahin

2 tl kurkuma

3 el crème fraîche

peper & zout

Voor de garnituren:

cantharellen

pompoenblokjes

witlof

diverse soorten cress

BEREIDING:

Sous vide gegaarde wilde zwijnennek:

Kruid de nek met peper en zout. Vacumeer het vlees met de overige ingrediënten. Laat sous vide 22 uur zachtjes garen op 65°C. Haal het vlees uit de vacuüm en laat afkoelen.

Lak:

Mix alle ingrediënten in de thermomix en laat op het vuur tot één vierde inkoken.

Bitterballen:

Gaar de bout in de bouillon met de ui, wortel, knoflook en wijn in ongeveer 5 uur op zacht vuur.

Zeef de bouillon en snijd de bout (niet al te) fijn. Laat de bouillon met de kookroom koken en bind af met roux tot een dikke massa.

Spatel de gesneden witlof en de fijngesneden zwijnenbout hierdoor. Breng op smaak en laat afkoelen.

Rol balletjes van 40 gram uit de massa en rol ze eerst door de bloem, dan door het eiwit en tot slot door de panko.

Pastille van bloedworst:

Draai de bloedworst fijn. Verhit de room en voeg dit al draaiende bij de bloedworst. Voeg de chocolade toe en draai nog even door. Breng op smaak. Doe de massa in pastillevormpjes en zet koud weg.

Paddenstoelenaarde:

Meng alle ingrediënten tot een kruimeldeeg en bak op een ovenplaat gedurende 20 minuten op 100°C.

Crème van butternut pompoen:

Besprenkel de pompoenstukjes met olijfolie en meng met de sjalotten. Gaar de pompoen 20 minuten in de oven op 180°C. Mix de pompoen vervolgens in de thermomix met de overige ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

Verhit een pan met een beetje olie en bak hier de nek rondom krokant. Brus af met lak. Frituur de bitterballen 3 minuten op 180°C.

Trek op het bord een streep van de pompoencrème. Leg twee stukjes nek hierop. Verdeel een beetje paddenstoelenaarde op het bord en leg hierop de bitterbal. Zet de bloedworstpastille erbij.

Maak af met wat fijngesneden pompoenblokjes, cantharellen, witlof en diverse soorten cress.

Bron: <https://www.foodxperience.com/recept/sous-vide-gegaarde-wilde-zwijnennek>

Gemaakt door chef Sebastian Kuhn van Kasteel Eyckholt in Roosteren.