

Pata negra met ganzenlever en rode biet



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten

4 personen

100 gram in gesneden Pata Negra ("Joselito")
40 gram Grand Cru olijfolie(bv. Valderrama)
40 gram sushi azijn
20 gram bieslook
rasp van citroen
100 gram ganzenlever
60 gram runderbouillon
175 gram aardappels (geschild)
150 gram room
250 gram gekookte rode biet
15 gram glucose
185 gram suikerwater (1 op 1=95 gram suiker/95 gram water)
25 gram rode wijn azijn
1 blaadje laurier
1 bakje Scarlet Cress (Koppert Cress)

Werkwijze:

Laat de slager of traiteur de Pata Negra op de snijmachine zeer dun snijden. De minder mooie stukjes verwijderen en vervolgens zéér fijn snijden, in een bakje doen met een mengsel van Grand Cru olijfolie en sushi azijn in de verhouding '1 op 1', een weinig citroenrasp (let op: rasp niet het wit van de citroen mee) en wat fijn gesneden bieslook. Ganzenlever saus: Kook de runderbouillon en haal van het vuur. Snijd de ganzenlever in kleine blokjes. Doe de ganzenlever stukje voor stukje in de runderbouillon, terwijl je met de staafmixer mengt. Wrijf het mengsel door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. De saus mag zeker niet meer heet worden !!! Luchtige aardappelpuree: Kook de aardappels gaar in water met zout. Pureer daarna de aardappels door middel van een pureeknijper of een passé vite. Meng de puree en de room met

een garde glad en breng op smaak met zout. Doe de gladde massa in een 'kidde' (slagroomsput) met 1 gas patroon. Mocht u geen 'kidde' hebben, gebruik dan iets minder room en dien de puree zo op. Rode bieten sorbet: Blender de gekookte bieten fijn in een blender te samen met de glucose, het suikerwater en de rode wijn azijn, tot een gladde massa. Wrijf het geheel daarna door een fijne zeef en draai het tot ijs in een ijsmachine. Afwerking: Gebruik een diep bord. Giet hierin een klein laagje (spiegeltje) van de ganzenlever saus. Spuit hierop m.b.v. de kidde de aardappelpuree. Leg op de puree een tweetal kleine quenelletje rode bieten sorbet. Bedek het geheel met de Pata Negra plakken. Giet op het laatste moment de dressing over het gerecht en dresseer de Scarlet Cress van Koppert Cress hier overheen.