

Jonge bosduif met ganzenlever, witloof en knolselderpuree



Ingredienten

- 4 jonge bosduiven
- 400 g ganzenlever
- 1 savooi
- 1 knolselder
- aardappelen
- scheutje room
- pezo
- muskaatnoot
- 4 stronkjes witloof
- varkensnet (cr  pinette)
- 2 dl gevogeltefond
- 5 cl sterke kalfsfond
- 1 takje tijm
- 1 blaadje laurier

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Braiseer het witloof en blancheer vervolgens kort de buitenste bladeren van de savooi (zonder de nerf). Spoel de beetgare koolbladeren af en dep ze droog.

Fileer de duiven en ontdoe ze van hun vel.

Snij de aardappelen en de knolselder in gelijke stukken. Kruid met peper, zout en muskaatnoot. Kook ze 20 min in een gelijke hoeveelheid van water en melk tot ze beetgaar zijn.

Hak het karkas van de duiven in stukken en bak ze aan zonder de ingewanden. Blus met de gevogeltefond. Kruid daarna met peper, zout, een blaadje laurier en een takje tijm. Laat het geheel inkoken tot een volle

saus en zeef vervolgens mooi af.

Portioneer de ganzenlever in even grote plakken als de duivenfilets en snij ook de savooibladeren op dezelfde grootte. Kruid het vlees met peper en zout. Leg filets en de lever op het koolblad en rol het samen strak op. Wikkel daarna de crépinette errond.

Bak de rolletjes langs beide kanten mooi bruin en schuif ze 8 min. in de oven op 180C. Laat even rusten en snij in plakken.

Giet de gare aardappelen en knolselder af. Pureer alles plat en doe er wat room bij. Breng op smaak met peper, zout en muskaatnoot.

Snij het witloof in drie en geef ze nog even wat warmte.

Dresseer. Strijk wat knolselderpuree op het bord en schik er de plakken duif met foie gras op. Werk af met het witloof en de jus.

Recept naar Johan Segers - 't Fornois