

Patrijs in wijngaardblad met herfstgroeten en truffel.



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 4 jonge patrijzen
- 8 wijngaardbladeren
- 1 truffel van 30 gram
- 1 groententuiltje 'bouquet marmite'
- 5 jeneverbessen
- 1 l rode wijn
- 50 g veenbessen
- 10 cl cognac

Bereiding:

1. Versnij de patrijzen en houd de filets apart.
2. Hak het karkas in stukken en kleur aan in een beetje olie. Voeg het groententuiltje bij, zout en de jeneverbessen.
3. Deglaceer de pan met cognac en voeg de rode wijn toe.
4. Reduceer tot de helft en bevochtig tot alles weer onder stag: Reduceer opnieuw tot de helft. Zeef en ontvet.
5. Kruid de filets met peper en zout en pak ze per twee in wijngaardbladeren. Vacuumeer en gaar 45 minuten aan 62° C de Römer. Haal de wijngaardbladeren er af en houd ze apart.
6. Bereid de veenbessen naar eigen recept.
7. Maak de herfst groenten naar eigen inzicht..
8. Bak de filets in boter en aroseeer continu. Laat uitlekken op een stuk absorberend keukenpapier.
9. Bak de wijngaardbladeren krokant in de pan of op de plancha

10. Warm de saus op en voeg er truffelschaafsels aan toe.
11. Leg de filets nog even in de saus (zonder te koken).
12. Dresseer op voorverwarmde borden, met het krokant gebakken wijngaardblad onderaan.