

Fazant Eyckerhof



Ingrediënten

- 1 fazant op het karkas
- 3 stronken grondwitloof
- zwarte truffel
- 100 g ganzenlever
- kervel
- witte frisse sla
- peper en zout
- boter

Bereiding

Kruid de fazant vanbinnen en vanbuiten met voldoende peper en zout. Kleur de fazant daarna in een pan of braadslede eerst enkele min per kant aan in boter. Gaar verder in de oven op 140 °C tot de kerntemperatuur 55 °C is. Wikkel de fazant daarna in aluminiumfolie en laat rusten op een warme plaats.

Houd een tiental bladeren van de witloof apart en snijd de rest fijn. Stoof zowel de bladeren als het fijngesneden witloof apart aan in boter met peper en zout. Zorg ervoor dat de aparte bladeren niet kapot gaan en intact blijven. Schik de gestoofde bladeren

in een muffinvorm zodat ze de bodem en zijkanten ervan bedekken. Doe dit voor twee vormpjes. Zet dit, samen met de fijngesneden gestoofde witloof, in de koelkast.

Snijd twee schijfjes van de ganzenlever met dezelfde diameter als de vormpjes en bak die kort aan in boter. Snijd de truffel in schijfjes. Leg in je witloofvormpjes eerst een laag fijngesneden witloof, daarna een laagje truffelschijfjes, gevolgd door het schijfje ganzenlever en een tweede laagje truffel. Vul aan met fijngesneden witloof en plooi de uitstekende witloofblaadjes toe.

Haal de borst en bovenbillen van de fazant van het karkas. Ontdoo de bovenbillen van het been, breng op smaak en rol toe. Bak dit kort aan in de boter en werk af met fijne kervel en witte frisse sla. Snijd de fazantenborst op en serveer naast de pièce montée van witloof.