



Hoofd gerecht

Suprême van fazant

met een emulsie van rookworst, gestoofde spinazie
en gevogeltejus



Suprême van fazant

met een emulsie van rookworst, gestoofde spinazie en gevogeltejus

Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Fazant:

4 st fazantenfilet suprême

Knolselderijpuree:

240 gr knolselderij in blokjes

25 ml volle melk

25 ml kookroom

13 gr roomboter

peper en zout naar smaak

Pancetta:

20 gr pancetta coppata magra

Spinazie:

625 gr fijne spinazie (gewassen)

1,5 gr verse knoflook

20 gr sjalotten

7 gr roomboter

peper en zout naar smaak

Zuurkool/gevogeltejus:

165 ml gevogeltefond

45 gr naturel zuurkool

1 gr verse peterselie

10 gr roomboter

Rookworstemulsie:

120 gr fijne rookworst

1 gr allesbinder

60 ml water

Mise en place

Krap het pootje van de fazant schoon, bak de fazant om en om kort aan en gaar verder in de oven op 85 °C, tot een kerntemperatuur van 62 °C.

Zet de knolselderij op met zout en melk en kook dit zachtjes tot de juiste gaarheid. Draai de massa glad in de keukenmachine en monteer het af met de roomboter. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Snij plakjes pancetta en droog deze ca. 30 minuten in de oven op 150 °C.

Hak de knoflook en snij de sjalotten. Smelt ondertussen de boter en gleeceer de sjalotten en de knoflook. Voeg dan beetje bij beetje de spinazie toe en naar smaak peper en zout.

Zet de fond op met de zuurkool en laat dit zachtjes tot 1/3 inkoken. Zeef de zuurkool eruit en monteer het af met de boter. Was en pluk de peterselie en voeg deze als laatste toe.

Snij de rookworst in plakjes en zet de worst op in water tot deze warm is. Giet dan het vocht af, draai de rookworst fijn in de keukenmachine en voeg de allesbinder toe. Doe de emulsie in een spuitflesje.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schep de knolselderijpuree in een mini pannetje of schaalpje en zet deze op een groot bord. Steek hier de gedroogde pancetaplak in.

Maak een quenelle van de gestoofde spinazie en dresseer deze op het bord. Trancheer de fazant en leg deze in waaiervorm tegen de spinazie aan.

Spuut wat hoopjes rookworstemulsie rond de fazantenfilet en schenk als laatste de zuurkool/ gevogeltejus op het bord.

Wijnadvies!

Triple

WESTMALLE

Fles 75 cl - 01.954.55

Aromatisch, fruitig, genuanceerde
hoptonen, zacht, romig, veel finesseg



Hocras B.V.
Franse Kampweg 38
Bussum

T 035 69 79 777
E info@hocras.nl
W www.hocras.nl

Hocras