

Recept van Leendert Scholtus, restaurant De Echoput

Babyartisjokken, gecombineerd met knolselder, jonge paksoi, gedroogde cranberry, sinaasappel, crème van aubergine en witte kool, met gebraden ree en specerijenjus.

Voor vier personen

10 babyartisjokken
2 liter courtbouillon met eetlepel azijn
25 gram gesnipperde sjalot
1 jonge paksoi
50 gram fijne brunoise knolselderij
1 eetlepel kruidencoulis
75 gram gedroogde cranberry
1 sinaasappel
1 aubergine, in stukken gesneden
2 takjes tijm
mespuntje knoflook
10 gram sjalot
100 ml olijfolie
20 witte koolrondjes
500 gram ree (rugfilet of mooi gerijpte boutdelen)
2 dl wildjus
Specerijen (steranijs/kaneel/korianderbollen/nootmuskaatrasp)

Vorbereiding: Breng de courtbouillon aan de kook.

Snijd van de artisjokken de top af en de steel tot 2 cm. Kook ze gaar in de bouillon. Giet af, laat ze iets afkoelen. Pel de buitenste bladeren, tourneer de onderkant bij. Snijd doormidden. En haal de binnenste kern (hooi) eruit met een parisienneboor.

Maak sinaasappelolie: konfijt de sjalot in 75 ml olijfolie, met de schil van de sinaasappel, een takje tijm en de gesnipperde sjalot. Konfijt de sjalot gaar. Voeg vervolgens de artisjokbodems toe.

Pers de sinaasappel uit en damp dit sap in tot siroop. Voeg dat aan de massa toe.

Bak de aubergine aan, voeg sjalot en knoflook toe en smoor even mee. Voeg een takje tijm toe en dek af met bakpapier. Laat rustig smoren. Pureer en haal door een fijne zeef, breng op smaak.

Snijd de stelen van de paksoi los. Snijd van de grote bladeren de stelen weg.

Wel de cranberry in 50 ml water. Pureer in een kleine blender, door een bolzeef en vervolgens in een spuitzakje.

Laat in de wildjus wat specerijen trekken. (let op: niet teveel). Passeer vervolgens.

Blancheer de knolselderijbrunoise en witte koolrondjes

Bereiding: Bak de ree mooi bruin en gaar rustig in de oven. Laat 10 minuten rusten.

Verwarm in de tussentijd de groenten.

Schep de overtollige olie van de artisjok af en voeg de knolselderij toe. Breng op smaak met de kruidencoulis.

Dresseer de borden. Als de artisjokken uit de pan zijn roer de paksoibladeren door de olie. Breng op smaak en leg ze op de borden. Zet 5 stippen met cranberrypuree.

Als laatste het vlees trancheren en de jus overgieten.