



Gerecht

Asperges – roze pompelmoes – koffie – gerookte eendenborst – karnemelk

Ingrediënten:

- 13 asperges AA
- 6 partjes roze pompelmoes à vif in kleine partjes
- Ong. 1/3 gerookte eendenborst in blokjes van 0,5 cm :
- 1 eendenborst
- Zwarte peper
- 1 dessertlepel gepileerde korianderbolletjes
- 4 gepileerde jeneverbessen
- 100 gr grof zeezout
- 10 gr rietsuiker
- 24 blokjes gelei van koffie van 0,5 cm :
- 3 dl koffie
- 2 gr agar-agar
- 2 gr gelatine
- Goede olijfolie
- Sap van roze pompelmoes
- Zestes van “ “ “ “ (microplane)
- Zwarte peper
- Fleurs de sel
- Takjes waterkers
- Blaadjes rode zurkel
- Bloemblaadjes
- 1 dl karnemelk
- 1 bot waterkers
- Xantana
- Rookmot

werkwijze:

Eendenborst :

de eendenborst pareren en op de vleeskant bestrooien met zwarte peper, de koriander en de jeneverbess. De eendenborst met de vetkant naar onder op een laagje grof zeezout leggen en bedekken met een mengeling van het grof zeezout en de griessuiker. 5 u zouten, spoelen en 48u in de koelkast laten drogen zonder af te dekken. Roken in een Rational combi steamer op hete lucht : 1 uur op 60°C en 15 min op 72°C met 100% vocht. Afkoelen, vacuum trekken en zeker 24 u in de koeling bewaren alvorens te serveren.

Asperges :

12 asperges vacuum garen gedurende 13 min, 100°C stoom. Schrikken in ijswater. De punten mooi gelijk afsnijden en de rest in gelijke stukjes van ong. 0,5 cm snijden en op een doekje leggen. De rauwe asperge schuin in plakjes snijden van ong. 2 mm

Karnemelk sausje :

Het botje waterkers blancheren en rafraichieren. In thermomix gladmixen met een beetje xantana en op smaak brengen met peper en zout.

Gelei van koffie :

Een gelei maken van de koffie met de agar-agar en de gelatine, uitstorten op een plaatje ong. 0,5 cm dik en laten opstijven. In gelijke blokjes snijden van 0,5 cm.

Afwerking :

De stukjes asperge in een slakom mengen met de zestes, het sap van de pomelmoes en een beetje olijfolie. Op smaak brengen met zwarte peper en fleurs de sel. Op bord schikken met de punten, de blokjes eendenborst, de koffiégelei en de stukjes pomelmoes. Afwerken met de takjes , de blaadjes en de bloempjes. De rauwe schijfjes asperge er tussen schikken, ten slotte een beetje saus en wat pure olijfolie.