

Flandrien duif met morilles

🍴 4 personen

👨‍🍳 Chef Dieter Pauwels



Ingrediënten

Flandrien duivenfilets

Groene asperges

Gefermenteerde knoflook

Groentebouillon

Morilles

Ui

Aardappelvellen (3840063)

Bintjes

Peper & zout

Bereiding

- Voorbereiding

Kuis de duivenfilets en bewaar de parures. Verpak de filets in een kookzak en vacumeer deze. Gaar voor gedurende 12 min. op 62°C. Hierna mogen deze terug gekoeld worden.

Blancheer ondertussen de groene asperges.

Draai de gefermenteerde knoflook in de Thermomix tot dat er een gladde crème ontstaat. Voeg hierna groentebouillon toe.

Kuis de morilles en bewaar het sap.

Saus:

Bak de parures aan met een gesnipperde ui, blus met het sap van de morilles. Vervolgens inkoken, doorzeven en afwerken met room en boter.

Aardappelkrokant: frituur de aardappelvellen.

Maak puree van bintjes en giet dit in een spuitzak.

- Bereiding

Asperges kort aanstoven in boter, afkruiden met peper en zout.

Bak de Flandrienduivenfilets aan op de huidkant, draai om als de huidkant goudbruin is. Laat 5 min. doorgaren naast het vuur.

Bak de morilles aan in boter en kruid af met peper en zout.

Warm de puree en de saus van de parures op.

Schenk de lookcrème in knijpflesjes.

Afwerking

Versnijd de duif en schik deze op het bord.

Leg de aardappelkrokantjes en de morilles op het bord samen met de groene asperges.

Dresseer de bintjespuree op het bord. Toefjes knoflookcrème mogen op het bord aangebracht worden.

Werk af met Roomse kervel en zorri cress.

Dresseertip: geschaafde gerookte eendenlever (4690005) over het gerecht strooien.

•