

Tompouce van griet en kwartel met jus van jenever

Ingredienten

- 2 patrijzen
- 400 g grietfilet
- 400 g aardappelen
- 300 g ridderzwammen
- 1 dl room
- 100 g boter
- platte peterselie
- pezono
- 1 glaasje jenever
- 2 dl Kalfsfond
- 1 stuk rode biet
- jeneverbessen
- 1 wortel
- 1 ajuin

Bereiding

Aardappelmousseline:

Laat de geschildte aardappelen gaarkoken en draai door de roerzeef. Werk af met room, boter en pzeono. Werk af met truffel.

Snij de borsten en de billen van het karkas van de patrijs.

Bak het karkas van patrijs aan in boter, voeg fijngesneden wortel, ajuin en jeneverbessen toe. Bevochtig met kalfsfond en laat zachtjes inkoken.

Zeef de saus en werk ze af met een glaasje jenever en een klontje boter.

Verdeel de griet in 8 gelijke delen en wentel ze in de gekruide bloem en bak aan.

Bak de patrijzenborst aan in boter en kruid af.

Borstel de paddenstoelen schoon, bak aan in boter en kruid af.

Snijd de patrijs in schijfjes en leg hem samen met een schepje bospaddenstoelen tussen twee plakjes grietfilet.

Schik de tompouce van griet op de aarappelmousseline, werk af met jus, platte peterselie en gefrituurde rode biet.

Voor 4 personen.