

Duif met bieten- en cÃpes crÃme

Ingredienten

duif:

- 2 st duiven jonge
- 150 g ganzevet
- 2 el olijfolie
- 25 g boter
- qs pezo
- 1 st laurieblad

:

bieten crme:

- 250 g rode biet
- 1 el Chardonnay azijn
- 1 el olijfolie
- qs pezo

cpes crme:

- 500 g cpes (eekhoortjesbrood)
- 50 g sjalotjes, fijngesneden
- 25 cl room
- 25 cl kippenbouillon
- 10 g agar agar

gebakken cpes:

- 200 g cpes (eekhoortjesbrood)
- 2 el olijfolie

bietcylinder:

- 100 g rode biet
- 1 el azijn, cabernet sauvignon

saus:

- 50 jonge wortel in brunoise
- 50 g ui, gesnipperd
- 10 g knoflook
- 2 dl bietensap

- 2 l duivenbouillon
- 75 ml limoensap
- 1 blad laurierblad
- 1 takje tijm
- qs foelie (gemalen)
- qs zwarte peper

Bereiding

Bereid de duif voor:

Pareer de duif en konfijt de billetjes in gesmolten ganzenvet. Snijd de duif in, verwijder hart en longen en spoel goed. Dep droog met een keukenhanddoek. Stop er een laurierblaadje en teentje knoflook in. Kruid met peper en zout. Trek vacuüm en laat 75 min. garen in een warmwaterbad of steamer op 62°C. Verwijder de kruiden. Bak de duif in olijfolie en voeg op het einde een beetje boter toe. Bedruip met de boter. Leg de boutjes er even bij.

Bereid de bieten voor:

Breng water aan de kook en laat de bieten zacht gaarkoken.

Maak de bietencrème:

Blender de gekookte biet met Cabernet Sauvignonazijn tot een gladde crème. Breng over in een spuitfles.

Maak de crème van cèpes:

Stoof de fijngesnipperde sjalotjes aan in olijfolie. Voeg de fijngesneden cèpes en wat olijfolie toe. Bevochtig met kippenbouillon en room, laat inkoken en breng op smaak met peper en zout. Voeg de agar toe en laat mee opkoken. Blender tot een gladde massa. Giet over in een koude kom en laat afkoelen in de ijskast.

Maak de saus:

Stoof de wortelen, ui en knoflook aan in olijfolie. Voeg laurier, tijm, foelie en peperbolletjes toe. Leg er de 2 vleugeltjes bij en laat verder kleuren. Blus met Cabernet Sauvignon azijn en een scheutje rode wijn, bietensap en limoensap. Laat even inkoken en bevochtig met duivenfond.

Maak de cèpes:

Was de cèpes in lauw water, versnijdt ze in schijfjes en bak in olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

Maak de aardappel terrine:

Schil de aardappelen en versnijdt in de Japanse mandoline tot lange repen. Bak in olijfolie. Leg laagjes op elkaar, snijd bij en leg de helften op elkaar. Steek in een vacuüm zak en laat 1 uur garen op 80°C. Versnijdt de terrine in plakken en steek er 12 rondjes uit.

Maak de bietcylinder:

Schil de biet en versnijdt in schijfjes. Steek er 12 rondjes uit. Warm op in water met Chardonnay azijn, peper en zout. Laat [glaceren](#).

Afwerking:

Leg 3 cylinder bietjes op een voorverwarmd bord. Plaats er 3 aardappelschijfjes tussen. Leg de duifilet erbij en spuit er dotjes crème rond. Voeg de gebakken cèpes toe. Zet puntjes met de bieten crème. Werk af met een scheutje amarant en leg het billetje ertussen.

Bron: <http://www.njam.tv/recepten/duif>