

Duivenborstfilet met spitskool



Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 8 duivenborstfilets
- 3 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 6 teentjes look
- 1 olijfolie
- 1 klontje boter

Voor de jus:

- 1 duivenkarkassen
- 1 Chardonnay azijn
- el jeneverbessen
- ui
- 1 wortel
- prei
- 2 takjes tijm
- 2 laurieblad
- 1 klontje boter
- 1 Kalfsfond

Groenten:

- spitskool
- 12 krielaardappeltjes
- 1 olijfolie
- 2 sinaasappelolie
- 1 Chardonnay azijn
- 1 mÃ©lange du Trappeur
- 1 gerookt elzasspek

- 2 jeneverbessen
- 1 mayonaise
- 2 teentjes look

Bereiding

Bereid eerst de jus : kleur de karkassen en stoof aan met wortel, prei en ui. Blus met Chardonnay azijn.
Zet onder met 1/4 water en 3/4 kalfsfond en laat 2 à 3 uur koken.
Passeer door de zeef en voeg boter, peper en zout toe.

Konfijt de krielaardappeltjes in olijfolie een +/- 80° gedurende +/- 1 uur.

Snipper de spitskool, werk de helft rauw af met sinaasappelolie en chardonnay azijn. Kruiden met pezo naar smaak.

Kleur de filets kort aan in de pan samen met de look, tijm en rozemarijn.
Overgiet ze met wat jus en zet 3 à 4 min. in de oven op 220°

Doe het spek samen met de jeneverbessen in de pan, voeg de look, de rest van de spitskool en laurieblad toe en
laat stoven. Breng op smaak met pezo en provencaalse kruiden.

Pel de gekonfijte aardappeltjes en bak ze in boter.

recept van Benoit Dewitte