

Duif met truffel op een bedje van schorseneren



Ingredienten

- 2 Bresse duiven
- 1 wortel, selderij, prei
- 2 sjalotten
- 2 el zonnebloemolie
- 1 el geconcentreerde tomatenpuree
- 500 ml rode wijn
- 1 liter gevogeltefond
- 2 laurierbladen
- 6 jeneverbessen
- 1 bosje tijm
- 1 zwarte truffel
- 50 ml porto
- 1 pezo
- 500 gr schorseneren
- 1 citroen
- 30 gr gsmolten boter
- 1 el boter
- 40 ml room
- 1 nootmuskaat

Bereiding

Spoel de duiven, snij bouten en filets los, verpak in plasticfolie en leg in de koelkast.

Hak de bouten en de karkassen grof.

Was de wortelen, selder en prei en snij alles in julienne. Pel sjalotten en snij ze in stukken.

Bak de karkassen van de duiven, voeg groenten en sjalotten toe en laat meebakken. Voeg de tomatenpuree toe, blus met de wijn, breng aan de kook en giet er de fond bij. Voeg de kruiden en specerijen toe en laat op een laag vuur inkoken.

Haal de stukken karkas en de groenten uit de pan en zeef de saus, rasp de helft van de truffel in dunne schillen, hak ze fijn en meng ze door de saus. Voeg ook de porto toe, breng aan de kook, en zet dan de pan opzij.

Reinig de schorseneren en leg ze in een schaal water met citroensap.

Schil +/- 400 gram en snij in rondjes, blancheer ze enkele minuutjes in gezouten kokend water en laat ze schrikken in ijswater.

Verwarm de oven op 210 °

Haal de filets uit de koelkast, verhit de frituurolie, borstel royaal de gesmolten boter over de duivenfilets en leg ze in een ovenschaal. Snij met een dunschiller de rest van de schorseneren in dunne linten en frituur ze krokant in de hete olie.

Laat de filets 10 à 12 min. bakken in de oven.

Laat de boter smelten in een kookpan en stoof er de geblancheerde schorseneren in. Blus met de room en kruid met zout en een beetje nootmuskaat, laat onder voortdurend roeren bijna alle room volledig verdampen.

Schik de schorseneren met room op de borden, snij de duivenfilets dwars in tweeën en leg op de schorseneren. Giet er de saus omheen, werk af met de gefrituurde schorseneren en rasp er net voor serveren de rest van de truffel over.