

Voorgerecht

Terrine van fazant | variaties van biet

Ingrediënten:

Gepofte biet:

4 st gele bieten
zout

Bereidingswijze:

Gepofte biet:

Leg de ongeschilde bieten op een laag zout en pof ze in de heteluchtoven op 200°C gedurende 60 min (controleer de garing). Laat de bieten afkoelen. Schil de biet en steek cilinders uit met appelboor.

Terrine van fazant: (15 personen)

1 kg fazantdijen
15 gr zout
2 ½ gr peper
7 ½ gr bourguinonne-kruiden
2 ½ gr nootmuskaat
1 st ei
150 gr katenspek

Terrine: (15 personen)

Controleer het vlees op bot/pees/kogelresten en snijd het vlees in grove stukken. Voeg peper, zout en kruiden toe en draai in gehaktmolen of Magimix tot het vlees kleverig wordt door de eiwitten. Voeg 1 eigeel toe tot de massa een mooie smeulige farce wordt. Bekleed de terrinevorm met katenspek en zorg dat het spek ongeveer 6 cm over beide randen uitsteekt aan de lange zijde. Vul de vorm met de farce.

Na het vullen van de vorm moet het mogelijk zijn om door het dichtvouwen van het spek een volledige bedekking van de farce te krijgen. Dek strak af met aluminiumfolie en gaar onder 80% stoom op 90°C in de stoomoven gedurende 60-90 minuten. Controleer de garing met de kernthermometer (fazant moet in ieder geval 55-60°C zijn). Koel z.s.m. terug zodat terrine op kamertemperatuur geserveerd kan worden (evt. in ijswater/koelcel!).

Ingelegde biet:

1 st Chioggia biet
1 dl sushiazijn

Ingelegde biet:

Schil de Chioggia biet en snijd in plakken van 1½ mm dik. Steek met ring van Ø2 cm schijfjes uit de biet zodat de 'marmering' mooi zichtbaar blijft. Leg de stukjes in met sushiazijn.

Schuim van biet:

5 dl bietensap
(Zonmatura)
½ st kaneelstokje
½ st steranijs
peper en zout
18 gr gelatine
0,5 dl slagroom
2 st gaspatronen

Schuim van biet:

Verwarm het bietensap met kaneel, steranijs en beetje peper/zout en laat 15 min trekken. Week gelatine in koud water. Voeg gelatine en room toe aan het sap zeef het totaal. Koel terug en doe de afgekoelde vloeistof (eventueel nog blanderen) in een kidde en belucht met één of twee patronen gas. Voor goede schuimvorming is het belangrijk dat de vloeistof zo koud mogelijk is. Bewaar koel tot gebruik.

Toast:

5 sneden Butters toast
olijfolie

Toast:

Snijd de randen van de toast en snijd de plakken diagonaal in 2 stukken en smeer in met olijfolie. Rooster de driehoeken in broodrooster of onder de salamander.

Indekken:

Presentatie:

Vene cress

Groot wit bord met mes en vork.

Presentatie:

Snijd de terrine in plakken van ongeveer 1 cm dikte.

Leg de plak terrine schuin over de plak toast.

Neem 3 blokjes gele biet en plaats tussen de blokjes de zure chioggia.

Garneer royaal met het schuim en decoreer met Vene cress.

