

Parelhoen-hooi



Gepekeld parelhoen

De parelhoenen (1,3 kg) 70 minuten pekelen in 200 gram zout en 1 liter water. Spoelen in koud water en een nacht laten drogen in de koelcel. Vervolgens stomen op 57 °C en laten afkoelen in de koelcel. Haal de filets eraf en kleur aan op de huid.

Ragout

Ingrediënten

1 bakje champignon de Paris

4 teentjes look

2 middelgrote zoete ui

2 dl kippenbouillon

vlees van 20 dijen (Deze zijn na de pekel 2 uur op 70 °C gegaard in de stoomoven.

Daarna wordt de huid van de dijen krokant uitgebakken er erdoor gehakt.)

150 g gemarineerde foie terinne

truffeljus en truffelolie

peper en zout

Bereiding

De gesneden ui, look en champignons aanstoven. Bouillon bijvoegen en gaar koken tot helemaal zacht. Daarna vermengen met de overige ingrediënten en met een mixer tot een salpicon pulsen.

Saus

Ingrediënten

aangekleurde karkassen
gesneden ui
gesneden look
tijm
witte wijn afblussen en ½ laten verdampen
2/3 kippenbouillon
1/3 jus de veau
een weinig xantana

Bereiding

Maak de saus en laat indikken door reductie. Infuseer met getoast hooi (in de oven) en monteer af met roomboter en boter van de hooi-infusie.

Pastadeeg

Ingrediënten

2 kg griesmeelbloem
18 eieren
40 g zout

Bereiding

In een deegmenger op zachte stand tot een deeg kneden en een nacht vacuüm bewaren. Uitrollen tot ravioli en vullen met de farce. Ravioli 3 minuten in gezouten water koken. Daarna kippenbouillon en boter laten glaceren en direct serveren.

Crème van knolselder

Knolselder schillen en in stukken snijden. Aanzetten in geklaarde boter zonder kleuren en peper en zout toevoegen. Daarna bevochtigen met 1/3 kippefond, 1/3 melk en 1/3 room. Helemaal laten garen en glad pureren met een deel van het kookvocht. Doe door een fijne zeef en vervolgens in een spuitzak.

Gelakt witloof

1 fles maplesiroop reduceren tot ½ en afblussen. Daarna opkoken met 1 dl water en 1 dl azijn. De witloof 2 minuten stomen en aanzetten op de plancha. Karameliseren met de siroop en fleur de sel.

Kippenchips

Ingrediënten

500 g kippenhuid
500 g kippenfond
250 g tapioca
zout en kippenkruiden

Bereiding

De huiden garen onder een deksel in de bouillon. Daarna alles glad mixen en de tapioca erdoor mixen. 20 minuten in de thermomix op 90 °C. Vervolgens uitsmeren op op Silpat-matjes en daarna 30 minuten bakken in een oven van 160 °C. Bovenste matje eraf halen en 20 minuten verder laten bakken op 120 °C. Verder laten drogen.

Hooi hollandaise

Dooier met gastrique opgeklopt. Zout toevoegen. Vervolgens afmonteren met 2/3 geklaarde boter en 1/3 hooiboter(geklaard en geïnfuseerd met getoast hooi). Afwerken met truffeljus en truffelolie.

Dresseren en garneren met roze Muzina-takjes