



Anjou- duif met structuren van koolrabi, koolraap crème, en ras-el-hanout, met daarbij pommes miquel.

~ Hoofdgerecht, 15 personen

- Duif : 8 anjou duifjes, 1 pot gevogeltefond, ras – el – hanout
- Portsaus : afsnijdsels van de duifjes met 4 grofgesneden sjalotjes, 4 teentjes knoflook, 4 rijpe tomaten, 4 takjes tijm, 2 takjes rozemarijn, 12 cm wortel, 4 e.l. bloem, 2 dl rode port, 2dl rode wijn, 1 sinaasappel, 4 dl jus de veau (kalfsfond) koude boter om te monteren, peper en zout.
- Gemarineerde koolrabi : 4 knollen koolrabi, vinaigrette van : 4 t.l. gladde mosterd. 4 ragfijn gesneden sjalotjes, 8 e.l. gehakte peterselie, 12 el witte wijnazijn, 24 e.l. maisolie. 8 tl limoenrasp, wat gedroogde en gemalen chilipepers.
- Koolraapcreme : 800 gram koolraap, 2 dl room, 2 dl melk, peper, zout, nootmuskaat.
- Pommes Miquel : 15 roseval aardappelen, olijfolie, tijm, rozemarijn, peper en zout
- Garnering : bieslookbloemetje of dergelijke

Bereiding:

Duif: maak de duifjes schoon en snijd de boutjes en borstjes eraf. Gebruik het afval voor de saus.

Gekonfijte boutjes: bak de met peper en zout bestrooide boutjes in een braadpan aan, vul op met de gevogeltefond en stoof ze samen met 2 e.l. Ras-el-Hanout

De saus: hak de afsnijdsels van de duifjes klein, bak ze in de olie rondom bruin, voeg de gesneden groente, knoflook uit de knijper en de gekneusde tomaat toe en bestrooi met wat bloem. Laat garen en deglaceer met de rode wijn en port. Vul op met de jus de veau en voeg de sinaasappel toe. Laat gedurende 1½ uur zachtjes trekken (ontvet enkele malen). Zeef en laat tot sauskte inkoken. Monteer à la minute met enkele klontjes koude boter en breng op smaak met (weinig) cayennepeper.

Duivenborst: bestrooi de borstjes met peper en zout en braad ze heel kort om en om bruin in geklaarde boter. Laat rusten op een lauwwarme plaats. Gaar ze langzaam in de oven gedurende 5 à 10 min op 100°C tot een kerntemperatuur van 50°C (of op een warme plek in de keuken voor een uur) let op: het vlees moet rood blijven anders krijgt het een leversmaak.



Gemarineerde koolrabi : snijd de koolrabi in brunoise, blancheer beetgaar in water met zout, spoel af met koud water. Maak een vinaigrette van de gladde mosterd, ragfijn gesnipperde sjalot, gehakte peterselie, witte wijnazijn, en maisolie, roer de limoenrasp er door en kruid met peper uit de molen. Schenk de vinaigrette over de brunoise.

Koolraapcrème: snijd de koolraap in blokjes. Breng met de room en de melk (deksel op de pan) aan de kook en laat helemaal gaar worden. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Giet op een zeef, blender in de Magimix en voeg zoveel uitlek vocht toe dat een gladde crème wordt verkregen.

Pommes Miquel: snijd de aardappel in super dunne plakjes, maar niet doorsnijden! Bak ze af in de oven op 250°C nadat je ze ingesmeerd hebt met olijfolie, tijm en rozemarijn, bak ze gedurende 12 minuten.

Presentatie: strijk de koolraap crème in een ronde veeg met een lepel uit. Trancheer de duivenborstjes schuin in 2 delen, leg ze op de uitgestreken crème, leg het gekonfijte pootje er tegen. Dresseer de aardappelen en de gemarineerde koolrabi aan de zijkant. Schenk wat saus over het vlees en garneer met bijvoorbeeld : bieslookbloemetjes.

Recept: Dennis Middeldorp, Patron- cuisinier Restaurant Sense te 's-Hertogenbosch

Wijnsuggestie: de kruidige portsaus is een factor waarmee wij terdege rekening moeten houden bij de wijnkeuze, en ook de duif vraagt om een krachtige en complexe wijn. Wij hebben gekozen voor Arrogant Frog, een blend van malbec en syrah uit de Languedoc, een wijn met body !

leverancier : Gall & Gall