



VOORSTEL BD 2019: ZOETZUUR WITLOF MET RAUWE GANZENLEVER

Ingredienten

4 personen:

12 zeer kleine stronkjes witlof (mini)

2 dl. gevogeltebouillon

12 plakjes rauwe ganzenlever

50 gram boter / 50 gram suiker

3 eetlepels sherry-azijn

12 blaadjes rucola

1 eetl. balsamicoazijn

1 eigeel / 3 eet. olijfolie

peper en grof zeezout



Bereiding

Was de witlofstronkjes en bestrooi ze met peper en zout. Zet ze in de boter aan zonder te kleuren en vul vervolgens op met bouillon zo dat ze half onder staan. Dek af met beboterd papier of aluminiumfolie, breng aan de kook en laat zachtjes verder garen (ongeveer 15-20 minuten). Haal ze uit de pan en laat uitlekken. Bak ze daarna in de boter aan, bestrooi met de suiker en laat licht karameliseren. Blus af met de sherryazijn en laat deze volledig verdampen. Meng de balsamicoazijn met de olie (lauwwarm) en 1 eigeel en draai met de staafmixer homogeen op, breng op smaak met peper en zout. Rol de gekarameliseerde stronkjes witlof in de ganzenlever.

Presentatie

Schik de witlofstronkjes strak op een (rechthoekig) bord, Bestrooi de lever met grof zeezout en gemalen peper en garneer met een blaadje rucola. Druppel de vinaigrette onderaan de stronkjes.

Wijnsuggestie

De ganzenlever in dit gerecht roept samen met het karamel van de witlof om een zoetje, maar het blussen met de sherry-azijn en vooral de strakke vinaigrette vragen ook om wat zuur. We dachten de oplossing gevonden te hebben in een Duitse wijn: een Riesling Spätlese Halbtrocken. Deze Riesling bevat nog genoeg restzuren om de dressing te weerstaan en begeleidt ook de smeùige lever met de het geconcentreerde zoetje van de late druivenpluk.

Jaargang

2005-2006 01-02