

De keuze van Chef

Terrine van kalfssucade met eendenlever, madeiragelei, geweldde morilles, asperge pannacotta en kruidensla

Tekst en foto MAURICE HAGENAAR



Voor 4 personen

Terrine

- 1 eendenlever
- 1 kalfssucade
- 3 dl runderbouillon
- 6 bl gelatine

Asperge pannacotta

- 250 gr asperges
- 2,5 dl slagroom
- 3 eidooiers
- 6 blaadjes gelatine

Madeiragelei

- 3 dl madeira
- 6 gr agar-agar

Bereiding

Braad de kalfssucade aan in gebruikte boter, blus af met een scheut rode wijn en wat runderbouillon tot deze onder staat. Voeg peper, zout, wat tijm, knoflook en een uitje toe. Laat deze gaar pruttelen gedurende 5 à 6 uur. Laat de gegaarde sucade een nacht afkoelen in de koelkast.

Week de gelatine in koud water tot de blaadjes zacht zijn, knijp ze uit en los op in de bouillon. Snij de koude sucade en de eendenlever in dunne plakken en bestrooi met peper en zout. Bestrijk de plakken met de bouillon en leg ze om en om in een vorm. Door de bouillon blijven de lagen mooi aan elkaar kleven. Laat de terrine hierna een uurtje opstijven in de koeling.

Kook de asperges gaar in water met citroen, peper en zout. Pureer de gare asperges tot een gladde massa in een keukenmachine. Breng de room aan de kook, voeg de aspergemassa hieraan toe en haal van het vuur. Sla de eidooiers los en voeg toe aan de hete room en laat op zacht vuur meegaren tot 85°C (let op: niet laten koken). Doe hier de gelatine bij en breng op smaak met peper en zout en stort in vormpjes. Breng de madeira aan de kook, voeg hier de agar-agar aan toe en laat dit 2 minuten goed doorkoken. Stort op een plaat en laat afkoelen, hierna in de blender tot een gladde gelei draaien.

Garneer het gerecht met wat geweldde morieljes en wat kruidensalade.