

RATU RAJA

Le Restaurant

Pastinaak / peen / kappucijner / tamarinde-lavas-laos-saus /Sneeuwhoen

-----x-----

Ingrediënten

Laossaus:

150 gr sjalot
150 gr champignons
50 gr soja
70 gr tamarinde
150 gr rode wijn
150 gr laos
300 gr fond
10 gr lavas
1 klontje boter

Sneeuwhoen:

8 stuk sneeuwhoen

Gedroogde Patinaak:

1 stuk pastinaak
chilipoeder

Pastinaak:

500 gr pastinaak
150 gr santen cara kokosroom
apelciderazijn

Kappucijners:

250 gr kappucijners gedroogd
0,7 ltr wortelsap
10 blad djeruk
bonenkruid vers

Oerpeen paars:

2 stuk oerpeen paars
50 gr suiker
100 gr rijstazijn

Oerpeen geel

2 stuk oerpeen geel
50 gr suiker
100 gr rijstazijn

Rozijnen:

100 gr gewelde rozijnen

Bereiden:

Sneeuwhoen: **!reeds gedaan!**

Verwijder de boutjes en vleugels. Verwijder onderste gedeelte van de boutjes. Haal het botje uit het dijbeen en vacumeer de dijbeentjes. Gaar deze 2 uur op 60 graden.

Verwijder de kop van het karkas en verwijder de rug van het borst. Gooi de ingewanden weg. Trek een bouillon van de vleesrestanten en de ruggen.

Bij een groep: haal de filets van het borst en vacumeer.

Kapucijners: **!reeds gedaan!**

Wel de capucijners 24 uur in het wortelsap met djerukbladen. Gaar de capucijners, giet af, maar bewaar het vocht.

Pastinaak:

Schil de pastinaken, snijd in schijven en doe in een vacuumzak met de santen cara. Gaar op 96 graden tot gaar. Vermaal en passeer door tamis. Bring op smaak met zout en azijn. Doe in spuitzak.

Gedroogde pastinaak:

Schil de pastinaak. Schil door en plaats de reepjes op een bakmatje. Doe er zout en chilipoeder op. droog in de oven op 80 graden.

Laossaus:

Snijd de sjalot en champignons brunoise en zet aan. Voeg de soja toe en stoof door. Voeg de tamarinde toe en de rode wijn. Kook de alcohol er uit en voeg de fond en laos toe. Laat 20 minuten trekken op laag vuur. Passeer door een chinois, plaats in een blender, voeg de boter, lavas en iets xantaan toe. Blend, passeer door een chinois en breng op smaak.

Oerpeen Paars:

Schil de penen. Schil door tot dunne repen. Meng de azijn met de suiker. Stoom de peen in 2 minuten en voeg warm toe aan het azijn-suiker mengsel.

Oerpeen Geel:

Schil de peen. Snijd de peen in dunne reepjes 2 mm dik. Meng de azijn met de suiker. Stoom de peen gaar in 4 minuten en voeg warm toe aan het azijn-suiker mengsel.

Bereiden:

Zet de roer op 54 graden en laat de filets minimal 30 minuten garen.

Zet een streep pastinaakcreme op het bord. Verwarm de capucijners, voeg wat kookvocht toe en kook in. Breng op smaak. Plaats de capucijners op het bord. Plaats de oerpenen op het bord. Haal de filets uit het vacuum en braad met de dijstukjes op hoog vuur rondom. Breng op smaak en laat rusten. Leg de filets op het bord, voeg de saus toe, doe de bonenkruid en rozijnen op de kappucijners. Steek de gedroogde pastinaak in de crème.