

FUNGHI FUNGHI

GOURMET MUSHROOM TRADERS

helping to discover

TROMPETTE | SELDER | PATRIJS | STAMPPOTJE

FEESTELIJK HOOFDGERECHT | 4 PERSONEN



Patrijs en Trompette de la mort met selderie . . . feestelijk winters gerecht

[Foto Funghi Funghi 2020]

SAMENSTELLING

Trompette met bleekselderij

Dit hoofdgerecht zou je prima kunnen gebruiken in je kerstmenu. Trompette de la mort worden vaak gebruikt in zwaardere, klassieke gerechten. De combinatie met bleekselderij maakt de paddenstoelen echter wat frisser en het gerecht wat lichter en eleganter. Daarnaast heeft ook selderij aardse smaak tonen die uitstekend combineren met paddenstoelen en wild.

Gevogelte

Voor dit gerecht heb ik gekozen voor roodpoot patrijs. Maar je kunt ook andere fazantachtigen gebruiken of bijvoorbeeld duif of kwartel. Hou je niet zo van wild gevogelte, dan is piepkuiken een uitstekend (en ook meer betaalbaar) alternatief. Je kunt de vogels zelf, of door je poelier laten, fileren. Vraag in dit laatste geval de karkasjes mee om een mooie fond van te maken. Zeker bij wild gevogelte maakt zo'n fond het gerecht áf! Van de pootjes heb ik een confit gemaakt en de filets à la minute rosé gebakken.

Stamppotje

Ik heb gekozen voor een stamppotje van Opperdoezer aardappeltjes met spruitjes. Maar je kunt ook denken aan bijvoorbeeld knolselderij, peterseliewortel, of zelfs zuurkool.

FUNGHI FUNGHI

GOURMET MUSHROOM TRADERS

helping to discover

TROMPETTE | SELDER | PATRIJS | STAMPPOTJE

FEESTELIJK HOOFDGERECHT | 4 PERSONEN



Ingrediënten roodpoot patrijs met Trompette de la mort

[Foto Funghi Funghi 2020]

INGREDIËNTEN (Stampptotje naar eigen recept)

Trompette de la mort met selderij

200 gram	Verse Trompette de la mort (of 40 gram gedroogd)
1 stronk	Bleekselderij
2 stuk	Verse knoflookteen in 6 plakken gesneden
1 klont	Gezouten roomboter
40 gram	Fijn geschaafde Parmezaanse kaas
	Zout

Confit en fond van gevogelte

2 stuk	Patrijs of gevogelte naar keuze (bij kwartel 1 stuks hoofdgerecht)
600 gram	Ganzenvet
2 stuk	Verse knoflookteen
2 takje	Verse tijm
2 steel	Bleekselderij (van de stronk hierboven)
1 stuk	sjalot
1 kleine	wortel
1 kleine	prei
10 gram	gedroogd Eekhoortjesbrood
1 scheut	droge Madeira of rode wijn
100 gram	koude boter (om te monteren)

FUNGHI FUNGHI

GOURMET MUSHROOM TRADERS

helping to discover

TROMPETTE | SELDER | PATRIJS | STAMPPOTJE

FEESTELIJK HOOFDGERECHT | 4 PERSONEN



[Foto Funghi Funghi 2020]

VOORBEREIDINGEN

2 dagen tevoren

Bestrooi de pootjes van het gevogelte op een bord met flink wat zout en wrijf in met de 2 gesnipperde knoflooktenen. Voeg de takjes tijm toe en dek strak af met plasticfolie. Zet 24 uur weg in de koeling.

Plaats de karkassen in een met wat olie ingevette braadslede, in de oven op 200 °C totdat ze mooi gebruneerd zijn. Leg de karkassen in een pan en vul af met water tot ze onder staan. Breng aan de kook en schuim af. Vul eventueel aan met water zodat de karkassen onder staan. Voeg de prei, wortel, wat tijm en enkele peperkorrels toe en laat 2 uur op een laag vuur trekken. Passeer door een zeef, laat afkoelen en zet je gevogelte bouillon weg in de koeling.

1 dag tevoren

Verwijder het zout en kruiden van de pootjes met wat keukenpapier. Verwarm het ganzenvet in een pan met een dikke bodem tot 80 - 90 °C. Voeg een gekneusde knoflookteen, wat tijm en de pootjes toe zodanig dat ze helemaal onder het vet zitten. Pocheer de pootjes in zo'n 2 - 3 uur. Laat afkoelen in het ganzenvet. Zet weg in de koeling zodra het vet gestold is. Laat 24 uur in de koeling.

Fruit een gesnipperde sjalot in wat olie tot deze bruin gaan kleuren. Blus af met wat droge Madeira of rode wijn en kook in tot al het vocht is verdampt. Voeg je gevogelte bouillon toe en het gedroogde Eekhoorntjesbrood. Laat ca. 30 minuten rustig koken. Passeer door een zeef en kook rustig in tot de fond bijna de dikte van stroop heeft. Laat afkoelen en zet apart in de koeling.



Roodpoot patrijzen



Pootjes in de marinade



Bouillon *on it's way*

FUNGHI FUNGHI

GOURMET MUSHROOM TRADERS

helping to discover

TROMPETTE | SELDER | PATRIJS | STAMPPOTJE

FEESTELIJK HOOFDGERECHT | 4 PERSONEN



[Foto Funghi Funghi 2020]

DAG VAN BEREIDING

Vorbereidingen

Trompette de la mort zijn wilde paddenstoelen en zijn gewend aan water (regen). Het kan geen kwaad om ze, indien nodig, met water te wassen om zo vuil, zand, enzovoorts er goed af te spoelen. Snijd een klein stukje van de onderkant van de steel af en laat ze uitlekken in een zeef. Droog de paddenstoelen tenslotte in een doek of met keukenpapier.

Snij de knoflooktenen in grove dikke plakken en rasp de Parmezaanse kaas. Maak de selderijstengels schoon en snij ze in een mooie brunoise (blokjes van ca. ½ x ½ cm). Een klein handje pp. is genoeg. Laat het ganzenvet met de pootjes smelten en verwijder de pootjes. Dep ze 'droog' met keukenpapier en zet apart. Het vet kun je zeven en terug doen in het potje. Je kunt dit geruime tijd in de koeling bewaren.

Bereiden

Maak je stamppotje volgens eigen recept en hou warm in de oven op 65 °C (samen met je borden). Om het gerecht af te maken zijn **meerdere handelingen tegelijkertijd** nodig (*even 'bij de les zijn' dus*) :

- Breng je fond aan de kook. Dan van het vuur en monter met klontjes koude boter tot een mooie stroperige saus is ontstaan (hou warm / niet meer laten koken)
- Peper en zout de filets van de patrijs. Bak de pootjes krokant (ca. 3-4 min. want de binnenkant moet mooi mals en zacht blijven) en sauteer de filets rosé
- Doe in een andere koekenpan een flinke klont gezouten boter. Als de boter gesmolten is voeg je de Trompette met de grove knoflookstukjes toe en smoor kort tot de paddenstoelen vocht loslaten. Voeg dan de brunoise van de selderie toe en smoor tezamen nog 2 minuutjes. Roer de geraspte kaas erdoor en bestrooi met wat zout.

Serveren

Centreer het stamppotje in het midden van de borden en dresseer daarop de Trompette. Leg het pootje en de filet (eventueel getrancheerd in 3 plakjes) daar mooi tegenaan. Sprenkel de saus en wat 'jus' van de Trompette en selderij rondom het stamppotje. Garneer met een blaadje of takje van de bleekselderij.

Bon apétit !