

Gerecht: Reebout met koolrabi, lijnzaadaardappel en Blauw Klaver crème

Chef-kok: Bjorn Massop van Villa Ruimzicht

Streekproduct: reebout van Wolters Poelier

Ree jus met sinaasappel

- Beenderen van de ree bout
- 50 gr knolselderij
- 50 gr winterpeen
- Een halve ui
- 1 teen knoflook
- 2 takken tijm en rozemarijn
- 1 blaadje laurier
- 4 stuks kruidnagel
- 8 stuks jeneverbes
- 1 theelepelt gekneusde peperkorrels
- 1 liter Kalfsfond
- 90 gr roomboter
- Zwarte peper
- 2 st gehalveerde sinaasappel

Bereiding:

- Hak de beenderen en kleur de in een pan met olie
- Voeg boter en de bouquet toe
- Blus met rode wijn en laat reduceren
- Voeg de Kalfsfond toe en vul aan met water totdat de beenderen net onderstaan
- Breng aan de kook en laat vier uur trekken
- Zeef en reduceer tot een goed concentraat
- Monteer af met boter
- Breng op smaak met de zwarte peper
- Haal het van het vuur, voeg de sinaasappels toe en laat trekken

Lijnzaadaardappel

- Koolzaad
- Lijnzaad
- Fleur de sel
- Aardappel

Bereiding:

- Gaar de uitgestoken aardappelplakken op lage temperatuur in de koolzaadolie
- Werk ze a la minute af met fleur de sel en gebroken lijnzaad

Blauw Klaver crème

- 150 gr Blauw Klaver
- 600 gr room
- Zout
- 3 blaadjes gelatine

Bereiding:

- Verwarm de room en los hier de gelatine in op
- Draai de kaas in de keukenmachine op en voeg rustig de room toe zodat er een luchtige gebonden massa ontstaat
- Breng deze op smaak

- Sduit in matjes
- Laat opstijven in de vriezer

Ingelegde pruimen

- 500 gr rijpe ontpitte en gehalveerde pruimen
- 150 gr suiker
- 400 gr water
- 100 witte wijnazijn
- 2 st steranijs
- Een halve schoongemaakte rode peper
- 1 tl maniqueutte peper

Bereiding:

- Verwarm alle ingrediënten behalve de kersen
- Doe de kersen in een gesteriliseerde weckpot en giet hier de warme marinade op
- Sluit dit af

Crème van winterpostelein

- 500 gr winterpostelein
- 2 liter yoghurt
- 1 dl koolzaad olie
- Zout
- Maniqueutte peper

Bereiding:

- Draai de winter postelein fijn
- Zeef en meng met yoghurt
- Hang dit uit als hangop
- Breng dit op smaak met de olie, peper en zout

Peterselie-sinaasappelpoeder

- 2 bossen peterselie
- Schil van een halve sinaasappel zonder wit

Bereiding:

- Droog de ingrediënten in de magnetron
- Draai fijn in de koffiemolen

Koolrabi

- plakjes beetgaar gekookte koolrabi

Bereiding:

- Snij de koolrabi in plakken en steek ze uit met een steker (rond)
- Blancheer de koolrabi in water met zout

Reebout

- Bereiding naar eigen smaak

Dresseer naar eigen inzicht.