

Gebakken kalfszwezeriken met verse ganzenlever

Restaurant Rooselaer - Heusden (Oost-Vlaanderen)

Restaurant Rooselaer

Berenbosdreef 18 - 9070 Heusden

tel: 09 231 55 13

info@rooselaer.be

www.rooselaer.be



In een aangenaam, gezellig kader kan men de stress van elke dag ontvluchten en op adem komen. De jarenlange ervaring van Roni Ringoir en Jeannot Leus, gecombineerd met de inbreng van hun gemotiveerde zonen Henrik en Corneel, brengen levensgenieters in hogere sferen.



Hier vindt u een verfijnde keuken aan betaalbare prijzen, wat een bekroning met een Bib Gourmand in de Michelingids heeft opgeleverd.

Er worden ook feesten verzorgd tot 80 personen.

Roni Ringoir: "Ik ben al 25 jaar een tevreden klant. Geyskens Delikatessen beschikt over een prachtig, kwalitatief en compleet gamma met een zeer goede prijs-kwaliteitsverhouding. De service is optimaal: na al die jaren handel ik nog steeds met dezelfde mensen, dat zegt genoeg denk ik..."



Gebakken kalfszwezeriken, cannelloni met groene asperges, shii-take en verse ganzenlever, portsausje

Ingrediënten (4 pers.)

600 g hartzwezerik kalfs (vers)	K1050
scheutje rode wijnazijn	O108
keukenboter	
cognac	
frambozenazijn	O100
kalfsglace	O502
rode portwijn	
room	
wonton blaadjes	D66010
groene asperges	F302
shii-take	H300
verse ganzenlever	G100
Parmezaanse kaas	DK1273
Gandaham	C201
olijfolie	O20751

Bereiding:

Kalfszwezeriken blancheren in gekruide bouillon met een scheutje wijnazijn. De zwezeriken kuisen als ze nog warm zijn (gemakkelijker om vliezen, bloedvaten en vet weg te snijden).

De lobben krokant bakken in goede keukenboter met een sjalotje. Blussen met cognac, dan uithalen en op een warme plaats laten rusten.

De saus afwerken met portwijn, frambozenazijn en kalfsglace, beetje inkoken en dan passeren. Room toevoegen en afsmaken met peper en zout.

De won-tonblaadjes ± 4 min. koken en dan afkoelen in ijswater.

De groene asperges kuisen en blancheren, vervolgens ook afkoelen in ijswater.

De shii-takes stoven met een beetje look en sjalot op smaak brengen en een beetje citroneren.

De cannellonis strak toerollen met julienne asperge, shii-take en fijne schijfjes verse ganzenlever. Kruiden met peper en zeezout en in de oven met olijfolie.

'Dentelles' maken van parmesan (gemalen parmesan in tefalpannetje onder de grill) en enkele schijven Gandaham drogen in zachte oven.



ref. K1050
Kalfszwezerik (hart)



ref. F302
Groene asperges



ref. H300
Shii take



ref. DK1273
Parmigiano Reggiano

