

Duifje met knolpuree en quinoa

Hotel Résidence Stiemerheide - Genk

In "Hotel Résidence Stiemerheide" bevindt zich het sfeervolle restaurant "De Kristalijn". Er wordt een elegante culinaire service geboden met een goed samengestelde kaart. De keukenbrigade gaat tot het uiterste om seizoensgebonden producten en eigentijdse creaties uit de verfijnde



Belgische en Franse keuken op tafel te brengen. De desserts zijn niet alleen een lust voor het oog, ze bewandelen ongekende wegen met smaken die tot de verbeelding spreken. De wijnkaart is uiterst gevarieerd met creatieve keuzes uit verschillende landen.

Hotel Résidence Stiemerheide

Wiemesmeerstraat 105 - 3600 Genk

tel: 089 35 58 28

info@stiemerheide.be

www.stiemerheide.be



ref. G001
Jonge Franse duif



ref. O2600
Zeezout Maldon

Koen Somers: "In de Kristalijn dragen we verfijnd genieten hoog in het vaandel.

De basis van die verfijning ligt bij de ingrediënten. Het gamma van Geyskens Delikatessen is met grote zorg samengesteld, en dat merk je."



Duif met knolpuree, quinoa, jus natuur en zilveruitjes

Ingrediënten

duif	G001
knolselder	
melk	
peper, zout	O2600, O2700
nootmuskaat	
quinoa	
vloeibare boter	
consommé	
beenderen	
mirepoix	
rode wijn	
boter	
zilveruitjes	
basterdsuiker	
rum	

Bereiding:

Knolpuree: Schil de knolselder en snij in grove stukken. Kook deze stukken in melk. Nadat ze gaar gekookt zijn afgieten. Pureer de knolselder met een handmixer of thermomixer. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Quinoa: Verhit een beetje vloeibare boter in een steelpan en voeg de quinoa hieraan toe. Bevochtigen met consommé. Dek de pan af met plasticfolie en gaar zo de quinoa op een laag vuur, totdat de bouillon is opgenomen.

Jus natuur: Beenderen aankleuren, mirepoix fruiten en tomatenpuree ontzuren. Deglacieren met water en rode wijn, daarna aan de kook brengen en $\pm 9u$ laten intrekken. Afschuimen, ontvetten en doorzeven. Daarna zachtjes inkoken en opmonteren met boter.

Zilverui: Schil de uitjes schoon, verhit de boter in een steelpan en kleur met behulp van (basterd)suiker lichtbruin aan. Flambeer de zilveruitjes met rum en vergaar ze vervolgens onder een deksel verder.

Duifje: Duif ontbenen en de filets dichtschroeien. Vervolgens afbakken in een voorverwarmde oven op 190°C voor ± 5 min. zodat ze mooi rosé blijven.

Duivenboutjes: Dit dient op voorhand te gebeuren. De duivenboutjes uitbenen (de kortste boutjes eruit halen en doorsteken), zodat een pauplette ontstaat. Vervolgens aanbakken en in jus natuur onderzetten. ± 40 min. op 140°C garen.