



5 x Ganzenlever “Gans Anders”

Ganzenleverpraline met xocopili:

ganache van ganzenlever (150 gram ganzenlever + 100 gram gevogelte bouillon) = 40 ST;
opvullen in vormpjes
invriezen
démouleren

Pikante chocolade (Xocopili van Valhrona) smelten en ganzenlevervormpjes erdoor halen
Laten ontdooien

Xocopili: Venezuela 72% + diverse kruiden piment d’espelette, cari, zout
cacao, pikante en dan zout



5 x Ganzenlever “Gans Anders”

Cannelloni van rode biet:

mousse ganzenlever 350 gram room
 250 gram ganzenlever
 5 bladen gelatine
 room opwarmen, gelatine oplossen
 ganzenlever in thermomix met room, afkruiden en op smaak brengen met
Amontillado
 afvullen in buisjes (30 stuks)

Amontillado:

- Droog en zeer aromatisch (past goed bij het vette van ganzenlever)
- Meer body dan Fino en Manzanilla
- Smaakt licht naar hazelnoot

gelei rode biet: 300 ml rode biet sap
 2,4 agar (bindmiddel, zeewier, hittebestendig 80°C)
 0,5 gellan (ontdekt door de fermentatie van bepaalde bacteriën, elastisch
gemakkelijk snijden, 70°C)
 opkoken, zeven, uitstorten op plaat

recept voor 1 gastronomiplaat = 12 cannelloni

Rol cannelloni

Droog olijven in de oven gedurende twee uur op 90 °C
nadien een nacht verder laten drogen in de warmkast
mix de olijven fijn en meng met fijn gecutterde hazelnoot en broodcrunch
Servere bij de cannelloni



5 x Ganzenlever “Gans Anders”

Lolly:

Mousse van ganzenlever in kleine laagjes opvullen in buisjes

recept mousse van ganzenlever hierboven maar zonder Amontillado

150 gram water

50 gram suiker

10 gram vegetal Sosa + tonka extract opkoken

op de ganzenlever gieten en laten opstijven. Opnieuw met ganzenlever

mousse opvullen

Vegetal van Sosa: vegetarische bindmiddel (mais) hier vervangen door 1,25 gr. agar agar en 1 gram gelatine

Laat opstijven en demouleer

Snijdt fijne sneetjes Pata negra en steek een prikkertje door de foie gras



5 x Ganzenlever “Gans Anders”

Warme bereiding:

Gebakken ganzenlever met gelakte paling, popcorncrunch en granny smith appel

Droog dunne appelschijfjes in de oven gedurende 1 en ½ uur op 90°C met bloedsuiker, breek in stukjes.

Gaar de ganzenlever met witte wijn (riesling), fleur de sel en peper

In röner op 55°C gedurende 25 minuten. Laat afkoelen. Snijdt plakjes en bak in de pan, snij nadien in blokjes.

Snijdt de gerookte paling in blokjes en bak ze, lakeer met zoete soja (ketjap)

Snijdt rauwe Granny Smith appel in julienne

Zet de appels en afval van de paling op in arachide en laat trekken. Giet af, laat er popcorn in poffen. Mix fijn



5 x Ganzenlever “Gans Anders”

Agnelotti met ganzenlever met bouillon van algen, limoenolie en yuzu

Bouillon van algen:

Laat Kombu algen trekken in gevogelte bouillon
Breng op smaak

Agnolotti:

Snijdt blokjes van de gegaarde ganzenlever en leg in de met eiwit bestreken raviolideeg.
Leg chuka wakamé melange du trappeur. Vouw toe tot een agnolotti.
Gaar deze in gezouten warm water met een scheutje olijfolie

Laat limoenblaadjes trekken in olie

Werk alles af met vers yuzu sap en Atsina cress (zoete anijn, zoethout)

Mélange du trappeur: kruidenmengeling uit Canada gemaakt van esdoornsuiker, fleur de sel, look, ui, rode paprika, peper en koriander