

Rosace van hertenboutnootjes en gebakken ganzenlever

Restaurant Ambrozij - Borgloon

Rosace van hertenboutnootjes, op een bedje van gestoofde champignons, ajuinpijpjes en aardappelblinis. Kruidenpuree en gebakken ganzenlever

Ingrediënten

hertenbouten	W111
boter	
boschampignons	H2010
kruidenblinis:	
700 g aardappelen, 4 eieren, 150 g bloem, dragon, dille, bieslook, peper en zout	
aardappelen	
peper en zout	O2600 en O2700
rauwe ganzenlever	G100
kalfsglace	O502
tijm	

Bereiding:

De ontbeende hertenbouten in porties verdelen (filetsnit), kruiden met peper en zout en kort toeschroeien in een pan met wat vetstof. Het stukje vlees een vijftal minuten in de oven (210° C) laten garen.

Uit de oven halen en laten rusten.

De gekuiste (bos)champignons aanbakken en er op 2/3 baktijd de ajuinpijpjes aan toevoegen. Laten uitlekken in een zeefje.

De kruidenblinis bakken en afdeppen op wat keukenpapier.

Een aardappelpuree maken en afwerken met verschillende kruiden.

Een mooie escalope ganzenlever bakken.

Voor de saus nemen we wat kalfsglace die we laten inkoken met tijm en afwerken met enkele klontjes boter.

Neem een inox ring van 10 cm doorsnede en zet deze op een bakplaat.

Schik er de champignons in en duw ze goed aan. Schik er vervolgens de blinis op.

Leg er in waaivorm de gesneden stukjes hertenbout op. Maak een quenelle van de kruidenpuree en schik deze in het midden van de rosace.

Schik hierop de gebakken ganzenlever, en nappeer de saus rond het gerecht.

In de parel van Haspengouw, Borgloon, vindt men restaurant Ambrozij, dat vakkundig geleid wordt door de broers Johan en Kris Lismont.

De basisprincipes van dit restaurant met Frans-Belgische keuken zijn door de jaren heen steeds dezelfde

gebleven: feestelijk en royaal tafelen tegen makkelijk verteerbare prijzen, in een gezellig en aangenaam kader.

Johan en Kris proberen op culinair vlak elke dag opnieuw het beste van zichzelf te geven.



Johan Lismont: "Al sinds onze start in 1999 zijn we trouwe klant bij Geyskens Delikatessen. Naast de onberispelijke producten vinden we ook professioneel advies belangrijk, en daarin maakt Geyskens voor ons het verschil."



Restaurant Ambrozij

Tongersesteenweg 30 - 3840 Borgloon

tel: 012 74 72 31

info@restaurantambrozij.be

www.restaurantambrozij.be



ref. W111
Hertengebraad



ref. H2010
Gedroogde boschampignons



ref. G100
Rauwe ganzenlever



ref. O502
Kalfsglace