

Mousse van fazant en wilde eend met rode wijngelei

Nodig:

Voor de fazant

- 3 dl wildfond
- 6 g gelatine
- 1 kl. boter
- 1 kl. bloem
- ½ sjalot
- 100 gr gekookt fazanten vlees
- 50 gr gevogelte lever
- 1,5 dl half opgeslagen room
- 10 g boter
- Peper en zout

Voor de eend

- 2 dl wildfond
- 4 gr gelatine
- 1 kl. boter
- 1 kl. bloem
- ½ sjalot
- 100 gr gekookt eenden vlees
- 30 gr gekookte ham
- 50 gr eenden lever
- 1,5 dl half opgeklopte room
- 10 gr boter
- Peper en zout

Voor de gelei

- 50 gr kandisuiiker
- 1 vanillestokje
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 1 takje rozemarijn
- 3 gr gelatine

Zo maak je het:

Maak eerst de geleï

- Kook de wijn met de suiker, vanille, tijm, rozemarijn en laurier. Week en smelt de gelatine erin
- Giet door een zeef en laat de geleï afkoelen

Maak nu de mousse van fazant

- Snipper de sjalot en stoof deze aan in de boter, doe er de lever en vervolgens het vlees bij en laat goed sudderen
- Giet alles over in een vleesmolen (blender) en maal zeer fijn en glad
- Kook er de fond en de, in water geweekte, gelatineblaagjes in
- Maak een roux van de boter en bloem, roer deze onder de fond om het heel licht te binden
- Voeg het gemalen vlees bij de vloeistof, kruid met peper en zout en mix alles zeer fijn en glad. Laat afkoelen
- Spatel de room onder het afgekoelde vocht en giet in een vorm

Nu bereiden we de eenden mousse

- Voor de bereiding gaan we op net dezelfde manier te werk als voor de fazant
- Giet nu de eenden mousse bovenop de fazanten mousse
- Laat de fazanten- en eenden mousse een nacht opstijven in de koelkast
- Stort de mousse 's anderendaags op een bord en snij hem, met een warm mes in plakken.
- Serveer op bordje met de rode wijngelei