

27-11-2018

Kookavond

Nestjes van kwartel gevuld met foie gras en kastanjes

Nodig:

- 4 kwartels van +- 200 gr elk, 125 gr foie gras van gans, 4 el room, 1 el port, ½ el geraspte citroenschil, 4 el boerenbroodcroutons, ½ tl fijngehakte rozemarijn, ½ tl fijngehakte tijm, 8 reepjes gerookt spek, 40 gr gesmolten boter, 400 gr venkel, 250 gr gekookte kastanjes (vacuümverpakt), 1 ui, 2 el boter, 2 el droge witte wijn, 1 dl groentebouillon, 1 tl suiker, 4 aardappelen, frituurolie.

Zo maak je het:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Spoel de kwartels en dep droog, kruid ze aan binnen- en buitenkant met peper en zout.
- Snij de foie gras in kleine blokjes en mix fijn met de room, de port en de citroenschil. Meng met de croutons, de rozemarijn en de tijm. Vul de kwartels met deze farce.
- Wikkel elke kwartel in twee sneetjes spek en bind vast met een keukentouw. Leg in een braadslee, bestrijk met gesmolten boter en kruid met zout, bak 35 min. in de oven en bedruip af en toe met het bakvocht.
- Maak de venkel schoon en bewaar het groen, snij de venkel in blokjes, hak het groen grof. Halveer de kastanjes. Pel de ui en snipper fijn.
- Maak fijne frietjes (met behulp van een mandoline), doe deze in een dubbele zeeg en bak deze krokant in de frituur.
- Fruit de ui in een sauteerpan met 1 eetlepel boter, voeg de venkel toe en roerbak nog 1 min. kruid met peper en zout. Bevochtig met de witte wijn en de helft van de groentebouillon. Dek de pan af en laat 10 min. zacht stoven.
- Fruit de kastanjes in de rest van de boter, strooi er de suiker over en laat karamelliseren, kruid met peper en zout, giet de rest van de bouillon bij en laat bijna helemaal inkoken.
- Serveer de kwartels op een bedje van aardappel en de venkel en schik er de kastanjes rond. Werk af met het venkelgroen.