



Ingrediënten

- 1 hele kwartel, ontdaan van ingewanden en veren
- 100 gr. ganzenvet
- 1 hele schorseneer
- 100 gr. topinamboer
- 1/4 bosje bieslook
- enkele takjes kervel
- enkele takjes
- enkele plukken frisee
- 1 bakje affila cress
- 1 bakje shiso purple cress
- twee kwarteleieren
- 100 gr. bloem
- 65 gr. eigeel
- 100 gr. Panco (japans broodkruim)
- 1 jonagold appel
- 1/2 bosje tijm
- 1 blaadje laurier
- teentje knoflook
- 1 banaan sjalot
- 100 ml Methoni superieur olijfolie
- 1 theelepel Dyon mosterd
- 2 eidooiers
- sap van ½ citroen
- 100 ml melk
- zout
- vers gemalen peper
- twee plakken gerookt Spaans spek
- natuurazijn om mee te pocheren

Kwartel

Geserveerd met krokante schorseneren, aardpeer, kruidige appelsalade en een met tijm geïnfuseerde olijfolie mayonaise.

Bereidingswijze

Bereiding van de kwartel

Been de kwartel uit: snij de borstjes en de boutjes zorgvuldig van het karkas en laat daarbij zo min mogelijk vlees zitten. Zet de borstjes afgedekt koud weg. Snij het onderste botje (bovenbeen) uit de boutjes, zout ze licht en bak ze rondom bruin aan. Leg ze nu in een klein bakje met een takje tijm, een gescheurd blaadje laurier en een gekneusd teentje knoflook. Giet ganzenvet over de boutjes en zet ze enkele uren in de oven op ongeveer 90 graden totdat ze volledig gekonfijt zijn.

Crème van topinamboer

Schil de aardperen en verwijder de onderkant van de steel. Zet de aardperen, om verkleuring tegen te gaan, op met een scheutje melk en wat zout. Voeg, als de aardperen gaar zijn, wat room en een scheutje olijfolie toe. Breng het geheel op smaak en zet warm weg.

Krokante schorseneren

Zorg dat ervoor dat voor de schorseneren zijn geschild en een bak met voldoende water en melk of water met citroensap klaar staat. Leg de schorseneren hier meteen na het schillen in om te voorkomen dat ze verkleuren. Snij de schorseneren op maat en blancheer ze dan in water met melk en zout om de witte kleur te behouden. Laten afkoelen en dan paneren door ze eerst licht door de bloem heen te rollen en ze daarna af te kloppen. Daarna haalt u ze door een mengsel van eigeel en wat water om ze vervolgens al schuddend door het broodkruim te halen. Klop weer af en bewaar ze tot het serveren.

Mayonaise van olijfolie en tijm

Giet voor deze bereiding eerst de olijfolie in een sifon en doe hier enkele takjes tijm bij. Draai de dop op de sifon en doe er twee patronen in. Laat de lucht er voorzichtig uitlopen en de zeef de olijfolie. Maak nu een mayonaise met deze olie. Meng de eidooier met de mosterd en voeg hier druppelsgewijs de olie aan toe. Blijf het mengsel kloppen tot er een emulsie ontstaat. Voeg nu de olie in een kleine straal toe tot deze op is.

Bereiding van het spek

Droog het spek in de oven op 140 graden tussen twee platen bekleed met bakpapier. Het spek moet mooi krokant zijn.

Kruidensalade met appel

Snij alle kruiden op gelijke grootte en meng ze met de in luciferhoutjes gesneden appel, wat zout, peper, citroensap en olijfolie.

Kwarteleieren

Zet een pannetje op met water en een flinke scheut azijn, breng deze aan de kook en draai dan het vuur laag. Breek de kwarteleieren voorzichtig open en doe deze los van elkaar in een klein kopje. Maak een kleine draaikolk in het water en giet hier voorzichtig de eieren een voor een in, na een kleine 60 seconden zijn ze gaar.

De presentatie

Frituur de schorseneren, bak de kwartelborstjes mooi rosé en doe de gekonfijte boutjes nog even in de pan voor wat kleur, textuur en warmte. Begin nu met de aardpeerencrème, dresseer hier de kruiden salade op, zet de schorseneren speels op het bord en maak deze af met een beetje mayonaise. Leg de kwartelboutjes en -borstjes op het bord en maak het geheel af met de eitjes. Doe er tot slot een draai grove peper op en een paar druppels olijfolie.

Bon appétit!

Herman Klukkert
Chefkok VHC Jongens