



Tapas proeverij van gerookte eendenfilet, lamsrib en gevulde tongfilet

Datum: 16-11-2009
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Gerookte eendenfilet:

- 8 plakjes gerookte eendenfilet
- scheutje olijfolie
- 0,5 eetl. mosterd
- 0,5 eetl. honing
- 2 rode uien
- 1 dl grenadine
- 3 dl blanke azijn
- 2 eetl. suiker

Lamsrib:

- 8 lamsrack aan een stuk
- provencaalse kruiden
- veldsla
- dressing voor veldsla
- blokjes geitenkaas met honing
- 0,5 rode ui
- peper
- zout

Gevulde tongfilets:

- 8 gamba's
- 8 tongfilets
- 0,5 theel. texmex
- 1 teentje knoflook
- scheutje citroenolie
- olijfolie

Bereidingswijze:

Gerookte eendenfilet:

Maak de rode ui schoon en snijdt deze dan in fijne stukken, opzetten met de suiker, grenadine en de azijn. Kook het vocht langzaam weg en hou dan de ui apart. Maak de mosterd aan met de olijfolie en de honing, strijk deze op de eendenfilet.

Lamsrib:

Maak de lamsrib evt. schoon zodat vet eraf is, vervolgens kruiden met peper en zout en provencaalse kruiden, bak de rib aan in een scheutje olijfolie, dan in de oven op 190 graden ca. 10 minuten garen onder folie laten rusten. Maak de veldsla aan met de geitenaas en zeer fijn gesneden rode ui.

Gevulde tongfilets:

maak zonodig gamba's schoon, verdeel de geperste knoflook, citroenolie, olijfolie en texmexkruiden over de gamba's. neem de tongfilets en rol de gamba's hierin. zet de tongfilets ca 8 minuten in oven op 190 graden. Maak een dillesaus van crème fraiche mosterd honing en verse dille.

Presentatie:

Presenteer de gerechten op een bord. Drapeer de eendenfilet op de gekonfijte uitjes.

Voor de lamsrribs een beetje veldsla met dressing aanmaken en leg hierop de lamsrib, besprenkelen met restant dressing

Haal de tongfilets uit de oven en snijd mogelijk voorzichtig doormidden.