



Kwartel met aardappelpastinaakgratin

Datum: 20-09-2010
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Kwartel:

- 7 kwartels van 150 g
- 0,5 ui
- 0,5 bos dragon
- 2 eetl. mosterd
- 175 ml kippenfond
- 90 ml kalfsfond
- 120 ml room
- boter
- peper
- zout

Aardappelpastinaakgratin:

- 500 g aardappels (bintje)
- 500 g pastinaak
- 1 teentje knoflook
- 270 ml room
- 2 eieren
- 70 g geraspte kaas
- 2 eetl. truffelolie
- Allesbinder
- Siliconen muffinvorm

Bereidingswijze:

Aardappelpastinaakgratin:

Schil de aardappels en de pastinaken en snijd in plakjes. Kook ze bijna gaar. Neem een siliconen muffinvorm en vul de vormpjes met een laag aardappel dan pastinaak en ga zo door. Eindig met aardappel.

Meng de eieren met de knoflook, peper, zout en de truffelolie. Giet in ieder vormpje wat van dit mengsel. Bestrooi de bovenkant met geraspte kaas en zet het geheel ongeveer 30 minuten in de oven (180 graden).

Kwartel:

Braad de kwartels aan in de boter en breng op smaak. Laat ze nagaren in de oven op 55 graden. Vlak voor uitserveren de borsten uitsnijden en de pootjes van het karkas losmaken. Fruit de gesnipperde ui in het braadvet van de kwartels. Voeg de kippenfond en de kalfsfond toe en laat tot de helft inkoken. Zeef de saus en voeg de room en de mosterd (naar smaak) toe. Laat verder inkoken en voeg op het laatst de fijngesneden dragon toe. Eventueel licht binden

Presentatie:

Neem verwarmde borden en plaats daar de gratin in het midden op. Leg links van de gratin de kwartelborstjes en pootjes. Nappeer wat saus over de kwartel.