

Blije kip met dragonsabayon

Datum: 17-09-2012
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Groente:
- 12 roseval aardappels
- olijfolie
- 2 spitskolen
- 2 eetl. roomboter

Blije kip in pancetta:
- 4 kipfilets (biologisch of maïskip of landhoen)
- versgemalen korianderkorrels
- 2 limoenen
- 8 plakken pancetta

Garnituur:
- 24 grote shii-takes

Sabayon:
- 1 bosje dragon
- 8 eieren
- 100 ml droge witte wijn
- 70 ml Pernod
- 100 ml olijfolie extra vierge

Extra nodig:
- bakpapier

Bereidingswijze:

Roseval aardappel:
Snijd de Roseval aardappels over de lengte in plakken van circa 3 millimeter dik. Blancheer ze 3 minuten in kokend water met een beetje zout. Laat ze op een zeef droog stomen. Schep ze in een schaal en besprenkel ze met olijfolie. Laat op keukentemperatuur staan.

Spitskool:
Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool. Snijd de kool in vieren en daarna in dunne reepjes. Blancheer de kool circa 1 minuut in ruim kokend water met zout. Schep de kool uit het kookvocht in een vergiet en spoel direct af met koud water. Knijp met beide handen al het vocht uit de kool.

Dragon:
Pluk de blaadjes dragon en blancheer 30 seconden in kokend water. Schep de blaadjes in een zeef en spoel af met koud water. Knijp al het vocht uit de dragon en snijd de dragon fijn.

Blije kip in pancetta:
Verwarm de oven voor op 120 ºC. Bestrijk de kipfilets met olijfolie en bestrooi met versgemalen koriander. Rasp de schil van de limoen over de kipfilets.Bedek elke kipfilet met 2 plakjes pancetta.

Leg de kipfilets op een met bakpapier bekleed ovenrek. Laat ze afhankelijk van de dikte 15-20 minuten garen in de oven.

Garnituur:
Verwarm de grillpan en gril de plakken aardappel om en om. Smelt in een pan de roomboter en verwarm hierin de spitskool. Verhit een scheut olie in een koekenpan en bak de shiitakes in circa 2 minuten gaar. Houd de aardappel, shiitakes en spitskool warm in de oven op 80 ºC.

Sabayon:
Splits de eieren en klop de eidooiers in een pan met witte wijn en Pernod met een garde schuimig. Zet de pan op laag vuur en blijf voortdurend kloppen. Het mengsel moet binden tot een zeer luchtige, zalfachtige saus. Haal de pan van het vuur en roer druppelsgewijs de olijfolie erdoor en meng de dragon erdoorheen.

Opmaak bord:
Leg de spitskool in een streep op het voorverwarmde bord en leg er 3 plakken gegrilde aardappel op. Snijd de kipfilets over de breedte in plakken en leg op de plakken aardappel. Leg de shiitakes er op en lepel de sabayon aan tafel over de shiitakes.