



Rodekoolsoep met kwartel en wildpaté

Datum: 07-12-2015
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 kwartels (ontdooid)
- peper
- zout
- 6 eetl. olijfolie
- 4 tenen knoflook
- 2 uien
- 2 theel. suiker
- 200 ml rode wijn
- sap van 0,5 citroen
- 700 ml gevogeltefond
- 500 g rode kool (diepvries)
- 600 ml water
- 100 g roomboter
- 2 potjes wildpaté (gevogelte)
- handje peterselie (garnering)

Bereidingswijze:

Snij de pootjes van de kwartel af. Snij vervolgens met het mes langs het karkas de borstfilet eraf. Bewaar het karkas voor later. Bestrooi de borst en pootjes met peper en zout. Verhit de olie en een klontje boter in een pan en bak de pootjes en borst op middelhoog vuur aan. Draai ze regelmatig zodat beide kanten mooi bruin worden. Haal de borst en pootjes van de kwartel uit de pan en pak ze in met aluminiumfolie. Bewaar de pan met het braadvocht.

Pel en snij de knoflook in plakjes en de ui in dunne ringen. Voeg ze toe aan de pan van de kwartel en bak aan. Voeg de suiker toe, laat kort karamelliseren en blus af met de rode wijn. Voeg het citroensap toe en laat het geheel inkoken tot de helft. Schenk alles over in een grotere pan en voeg de rode kool toe. Schenk er daarna de gevogeltefond en het water bij, breng weer aan de kook en voeg het karkas toe. Laat het geheel 45 minuten op laag vuur staan. Haal het karkas van de kwartel uit de soep en breng op smaak met zout. Voeg een klontje roomboter toe en pureer de soep met een staafmixer.

Serveren:

Leg een bolletje wildpaté op een diep bord. Haal de borst en pootjes uit de aluminiumfolie, leg deze op de paté. Verdeel de soep over de borden en maak het af met wat peterselie en enkele druppels olijfolie.