



KEMPERKIP MET LANGOUSTINE, PARMEZAAN, TRUFFEL EN SAUS VAN MERGELCHAMPIGNONS

INGREDIËNTEN

2 st grote Kemperkipfilet \ limoenrasp \ **400 g** kruimige aardappel \ **60 g** boter \ scheutje melk \ **2 dl** olijfolie \ **60 g** Parmezaan Reggiano – heel fijn geraspt \ bladgoud – optioneel \ **10 st** kerstomaat \ olijfolie \ **800 g** champignons – dunne plakken \ **200 g** sjalot – in ringen \ **40 g** knoflookpuree \ **1 dl** olijfolie \ **40 g** boter \ **1 l** CHEF® Natural Gevogeltefond \ **4 takjes** majoraan – vers geritst \ **5 dl** room \ **40 st** Grenotti Cress blaadjes \ zwarte truffel \ **10 st** dikke langoustinestaarten – gepeld en schoon \ fleur de sel \ olijfolie

BEREIDING

Kemperkip: gaar de kipfilets gedurende 25 minuten op 65 °C – dit kan vacuüm getrokken in de Roner of in wat gevogeltebouillon • laat afkoelen onder lichte druk • snijd tien mooie rechthoekige plakken van de afgekoelde kip van zo'n 2-3 millimeter dik • besmeer met de knoflookpuree, een beetje limoenrasp en zwarte peper • leg warm onder een stukje slagersplastic • bestrooi met de helft van de geraspte Parmezaan en zwarte truffel • rol op en houd warm • bestrooi à la minute met een beetje fleur de sel • **aardappel olijfolie crème:** kook de aardappel gaar in de schil en laat uitdampen • verwijder de schil, pureer en druk door een haarzeef • monteer met de melk, de boter en de olijfolie • breng op smaak met zout en houd warm • **Parmezaan kletskep:** vul tien passende siliconenvormpjes met de rest van de Parmezaan en bak in de magnetron op de hoogste stand krokant • laat afkoelen en garneer met een dot bladgoud • **gedroogd tomaatje:** plisseer de tomaatjes - probeer het groene kroontje te laten zitten • wentel de tomaatjes door de olijfolie en droog gedurende een uurtje in de oven op 50 °C • maak af met zout en zwarte peper en houd warm • **Biancardo-saus:** zet de champignons zonder kleuren aan in de boter • voeg de sjalot en de knoflook toe en zweet even mee • blus af met de gevogeltefond • voeg de majoraan toe en laat een half uur zachtjes trekken • passeer door een haarzeef • voeg de room toe en reduceer tot $\frac{2}{3}$ • monteer met de olijfolie en maak af met zout • **langoustines:** kort in de olijfolie bakken • maak af met limoensap en fleur de sel • snijd de kiprolletjes in tweeën en dresseer de componenten op een voorverwarmd bord • schaaf rijkelijk zwarte truffel over het gerecht • schuim de Biancardo-saus op en giet bij het gerecht • garneer af met de Grenotti Cress.