

Opwarmer voor het kerstdiner

Quenelles van Bloedworst en Chocolade en Carrés van Knolselderij en Bloedworst, Eendenborst met bramenjus en Salade van appel en rucola.



Bloedworst werd en wordt gemaakt van bloed van een varken, rund of hert, tot worst gemaakt met toevoeging van vet, spek en kruiden en bindmiddelen als rogge en haveremout. Het is een traditioneel bijproduct van de slacht en vroeger gaf mijn moeder het wel eens bij de avondmaaltijd, maar dan vooral als ze geen geld had voor iets anders. Het gold immers ook lang als armeluisvoedsel. Tegenwoordig echter niet meer en veel chefs uit de beste restaurants maken er geweldige dingen mee, in oog- en tongstrelende combinaties met vlees, vis, fruit en groenten. Dit zijn er twee voorbeelden van die je zeker eens moet proberen, bij de kerst of op een ander moment.

Opmerking

Op de foto zie je eigenlijk carrés van bloedworst en chocola en quenelle van knolselderij en bloedworst. Dat kan dus ook, maar andersom is eenvoudiger te maken, vandaar dat ik het in de recepten hieronder heb omgedraaid.

Quenelles van Bloedworst en Chocolade

Ingrediënten

200 gram bloedworst
150 gram room
150 gram mascarpone
50 gram pure chocolade
Zout en peper
Boter (om in te vetten)

Verwarm de room met de chocolade en roer tot de chocolade gesmolten is. Giet in een mengbeker en doe de mascarpone erbij. Snijd de bloedworst in stukken en pureer alles heel grondig. Maak op smaak met een klein beetje zout en iets royaler peper. Neem een bakje of schaal waar als je dit mengsel in stort een laag van ca. 2 tot 3 cm ontstaat. Giet de bloedworstmassa in de vorm. Laat een paar uur opstijven in de koelkast.

Carrés van knolselderij en bloedworst

Ingrediënten

- 1 knolselderij (ca. 1000 gram)
- 250 gr. Bloedworst
- Boter
- Zout en peper
- Extra (voor de saus die je later maakt): bramen- of kersenjam

Verwarm de oven op 180°.

Snijd het wortelige kapje van de knolselderij af, spoel hem zonodig af met water. Snijd in vier stukken. Scheur vier stukken aluminiumfolie af, smeer die royaal in met boter en verpak de stukken knolselderij daar losjes in. Leg ze in de oven en laat ze in ongeveer 40 minuten gaar worden. De tijd is een indicatie, elke oven is verschillend, dus controleer na een half uur de garing door met een vork of

puntig mesje in een stuk te prikken en laat desnoods nog wat langer in de oven staan. Het mes of de vork moet er vrij makkelijk doorheen gaan.

Haal de stukken uit de oven en leg de aluminiumfolie open, zodat ze even kunnen afkoelen. Snijd de knolselderij los van de schil, snijd ze in stukken en pureer samen met de knolselderij tot een glad geheel. Maak op smaak met zout en peper.

Salade van rucola en appel

Zakje rucola

1 jonagold appel

Appel- of wijnazijn

Zout en peper

Mosterd

Maak een dressing van olie, appel- of wijnazijn, zout, peper en een klein beetje mosterd. Snijd de appel in vieren, verwijder klokhuis en snijd de appel verder in kleine stukjes. Meng appel en rucola door de dressing.

Afmaken en serveren

1. Maak het mengsel van knolselderij en bloedworst warm in oven of magnetron.
2. Verspreid wat salade over de borden.
3. Maak met behulp van een lepel quenelles van het bloedworst-chocolademengsel. Doe dat als volgt: Maak de lepel vochtig onder de kraan, schud even af en strijk met de bolle kant naar boven een hoeveelheid van het mengsel af zodat je een volle lepel meeneemt. Draai de lepel om, houd boven het bord en draai de lepel weer om zodat de quenelle netjes op het bord komt te liggen.
4. Droog de eendenborsten goed aan beide zijden af met keukenpapier. Snijd de velzijde kruislings in, en ga daarbij zo min mogelijk door het vlees. Een broodmes is een handig instrument daarvoor. Draai om en bestrooi de zijde zonder vel met zout en peper. Verhit royaal boter in een pan en bak de eendenborsten eerst op de velkant in 2 minuten goudbruin. Bak aan de andere kant nog ca. 4 minuten op matig vuur. (Eendenborst is het lekkerst als het rood/rosé blijft!)
5. Maak vierkantjes van het warme bloedworst-knolselderijmengsel. Prettig als je daarvoor een steekvormpje hebt, maar met een klein bakje of met je handen lukt het ook wel. Leg deze ook op de borden.
6. Leg de eendenborsten op de borden. Meng twee el jam door de boter in de pan, roer goed door en giet wat van deze jus over de eendenborsten (en als je wil ook over de carrés)
7. Serveer.