



Corridoio 5

Filetto di cinghiale con lenticchie nere

Servizi: 4 kg. filetto di cinghiale, 3 litri di vino italiano rosso, 1 mazzetto timo, mirepoix, burro. 40 farina Tempura di fiori di zucchine, 1 Pack acqua, sale. 250 grammi congelati/mirtilli. 300 gr di nocciole tostate. lenticchie nere 1 kg, 1 mazzetto di erba cipollina, 1 confezione di burro. Quattro scatole Tahoon Cress. 2 litro sugo di selvaggina (Erik). ALU-foil.

Metodo: Filetto di cinghiale 24 ore di marinatura in vino rosso, timo, mirepoix. Asciugare e tamponando à la cottura minuto. Porzionatura.

Pastella di tempura facendo una farina Tempura molto vestito, acqua e sale.

Pistilli dai fiori di zucchine e i fiori dalla pastella.

Frittura di nuoto. Rotolo di carta da cucina e dividere su 3 scale.

lenticchie di settimane 24 ore in acqua fredda e fate sobbollire per circa 10-15 minuti con un pizzico di sale. Risciacquo a freddo. Più tardi con burro fuso per riscaldarsi e perfezionare con erba cipollina affettata.

Mirtilli rossi in una piccola ciotola. Scheda di prova.

Nocciole tostate grossolanamente. Tahoon Cress picking e nell'acqua.

Formattazione: Sulle piastre calde un cucchiaio di lenticchie romana con mezza fetta di cinghiale eseguire il filetto che chopre contro di esso con qualcosa del gioco salsa e d'altra parte, le zucchine fiori. Sulla carne alcuni lingonberries, nocciole e Tahoon Cress.



Wilde zwijnenfilet met zwarte linzen

Benodigheden: 4½ kg. zwijnenfilet, 3 liter Italiaanse rode wijn, 1 bos tijm, mirepoix, braadboter.

40 Courgettebloemen, 1 pak Tempurameel water, zout. 250 gram diepvries vossenbessen.

300 gram geroosterde hazelnoten. 1 kg zwarte linzen, 1 bos bieslook, 1 pak roomboter.

Vier doosjes Tahoon Cress. 2 liter wildsaus (Erik). Alu-folie.

Werkwijze: Zwijnenfilet 24 uur marineren in de rode wijn, tijm, mirepoix. **Droog deppen** en **à la minute** bakken. Portioneren.

Tempurabeslag maken van een héél pak Tempurameel, water en zout.

Stampers uit de courgettebloemen halen en de bloemen door het beslag halen.

Zwemmend frituren. Op keukenrolpapier leggen en verdelen op 3 schalen.

Linzen 24 uur weken in koud water en ongeveer **10 à 15 minuten** zachtjes koken met iets zout. Koud spoelen. Later met **gesmolten boter** opwarmen en verfijnen met gesneden bieslook.

Vossenbessen in een kommetje leggen. Proefbord maken.

Geroosterde hazelnoten grof hakken. **Tahoon Cress** plukken en in het water leggen.

Opmaak: Op de warme borden een eetlepel Romeinse linzen leggen met half er tegenaan een plak zwijnen rugfilet genapperd met iets wildsaus en aan de andere kant, de Courgettebloem.

Op het vlees enkele vossenbessen, hazelnoten en Tahoon Cress leggen.

Wijnsuggestie:

Barolo 2006 DOCG.

Lorenzo Sormani. Komt uit Piemonte. Piëmonte, dat letterlijk aan de voet van de berg “betekent, is een van de meest bekende en grootste wijnstreek van het land. Barolo wijnen, bekend als de koning van de Italiaanse wijn.