**Patrijs met forestièresaus**

**gedroogde paddenstoelen**
**kippenbouillon**
**kastanjechampignons**
**knoflook**
**sjalot**
**truffelpoeder**
**peper en zout**
**Marsala**
**gekookte kastanjes**
**zlveruitjes**
**boter**

**knolselder**
**zwarte knoflook**
**patrijsfilets**
**olijfoliespray**
**gekookte rode biet**
**balsamicospray**
**verse vijgen**
**bloemsuiker**
**mandarijntjes**
**braambessen**
[**hazelnotencrumble**](https://www.creatief-koken.be/basis/3823.htm)
**aardappelkroketjes**

**Forestièresaus.** Week een bokaal gedroogde bospaddenstoelenmix in water, zodat de paddenstoelen net ondergedompeld zijn. Laat een kwartiertje staan.

Knijp de geweekte paddenstoelen uit en bewaar het vocht. Breng het aan de kook met een blokje zoutarme kippenbouillon, eentje per halve liter vocht. Laat even doorkoken.

Stoof een bakje grof gesneden kastanjechampignons, een paar teentjes geplet knoflook en een gesnipperde sjalot in wat boter. Voeg de uitgeknepen paddenstoelen toe. Breng de bereiding op smaak met truffelpoeder, peper en zout. Laat nog een tiental minuutjes sudderen op middelhoog vuur.

Schep de bereiding in een (thermo)blender samen met het ingekookte weekvocht. Mix op de hoogst mogelijke snelheid tot een homogene, dikke saus zonder brokken. Verdun met een half glas marsalawijn. Breng verder op smaak met peper en zout. Houd de forestièresaus op serveertemperatuur.

**Paddenstoelen-kastanjemix.** Kuis de inhoud van een bakje kastanjechampignons. Bak ze tot het meeste vocht verdampt is in wat boter. Plet een paar gekookte kastanjes in grove stukken. Bak een handvol spekjes krokant in een klein beetje boter. Bak een handvol zilveruitjes tot ze karamelliseren. Voeg alles samen.

**Puree van knolselder en zwarte knoflook.** Snijd een halve knolselder in dobbelstenen. Kook deze gaar in een thermoblender met een tiental teentjes gefermenteerd knoflook en een snuifje zout. Mix op hoge snelheid tot een homogene puree.

**Patrijs sous vide gegaard.** Kruid de patrijsfilets met zout en peper, bestuif met wat olijfoliespray, vouw ze dicht en doe ze in een passende vacuümzak. Trek ze vacuüm.

Verwarm de thermoblender of een sous vide waterbak voor op 60°C. Gaar de filets 25 minuten. Koel snel terug af op ijswater. Zet de zak ongeopend weg in de frigo tot verder gebruik. Bak de opgerolde patrijsfilets net voor het opdienen kort in geklaarde boter. Kruid bij met peper en zout. Laat onder deksel een vijftal minuutjes rusten af het vuur.

**Andere bereidingen.** Snijd met een ring rondjes uit schijfjes gekookte rode biet. Besprenkel die met balsamico en laat ze karamelliseren in een grillpan. Snijd een paar verse vijgen verticaal doormidden. Bestuif met bloemsuiker en laat ze een uurtje drogen in een oven op 85°C. Ontvlies een paar partjes van een mandarijntje. Was een paar braambessen. Maak [**hazelnotencrumble**](https://www.creatief-koken.be/basis/3823.htm). Bak aardappelkroketjes.

**Op het bord.** Een royale veeg zwarte knoflook-knolselderpuree. Daarop een gebakken patrijsje. Overgiet dit voor de helft met forestièresaus. Dresseer daarnaast een kleurrijke combinatie van rode biet, mandarijn, vijg en braambes. Schep aan de andere kant een paar lepels van de kastanje-paddenstoelenmix. Werk rondom af met [**hazelnotencrumble**](https://www.creatief-koken.be/basis/3823.htm). Dien op met krokant gebakken verse kroketjes.