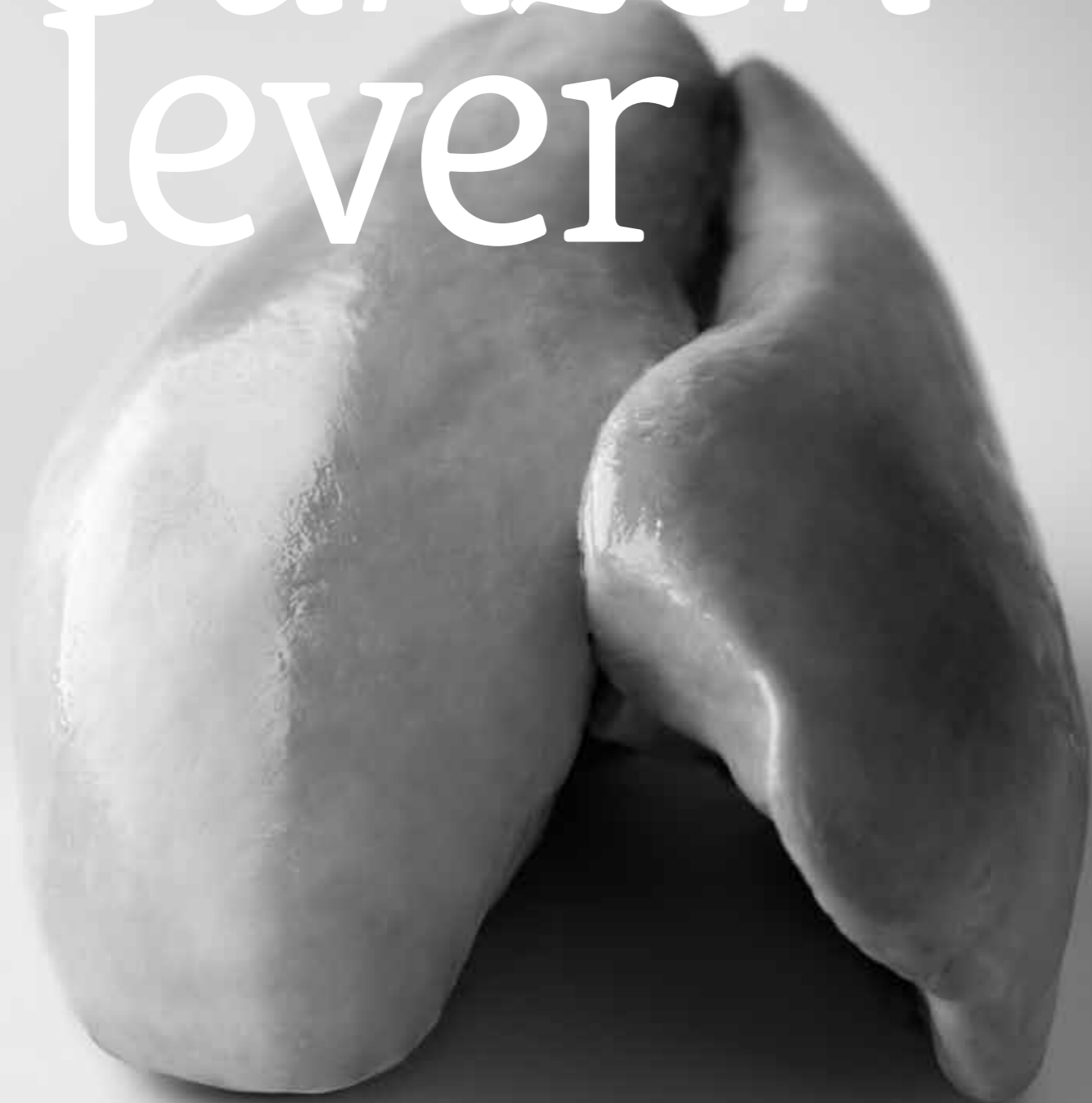


Ganzen lever



Veel ingrediënten in onze keukens worden vaak gewoon gevonden. We staan er niet meer bij stil waar een product vandaan komt en welke weg het heeft afgelegd voordat het op het bord terecht komt. In deze rubriek duiken we dieper in de materie en toepassingen van 'gewone' ingrediënten.

Ganzenlever wordt gezien als een echte delicatessen, maar is ook omstreden. Op sommige boerderijen worden dieren onder dwang gevoederd om in rap tempo grotere levers te verkrijgen. Moreel gezien is het noodzakelijk voor een goede behandeling van de dieren te kiezen. Vanuit een culinair oogpunt wordt deze keuze alleen maar bevestigd. De kwaliteit van een ganzenlever is een goede indicator voor de leefwijze die ganzen hebben gehad. Wees om deze reden altijd scherp op de kwaliteit van dit luxe product! Het bereiden van de perfecte ganzenlever is vaak complex. Op de volgende pagina's komen toepassingen en wetenswaardigheden aan bod om de juiste keuzes te maken bij het bereiden van dit delicate ingrediënt.



Taartje van ganzenlever met een marshmallow van kersen

600	gram	ganzenlever
40	gram	zout, colorozo
200	ml	gevogeltebouillon
150	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
200	gram	biscuitplakken, blank
30	ml	amaretto
375	gram	kersenpuree, morellen
14	gram	gelatine, blad

Werkwijze

Tempreer de biscuitplakken met de amaretto en plaats in een kader op een bakplaat. Maak de ganzenlever schoon en verwijder de aderen en zenuwstrengen. Breek in stukken en meng met het colorozozout en laat 30 minuten intrekken. Gaar de ganzenlever 20 minuten onder vacuüm in een warmwaterbad van 50° C. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Cutter de ganzenlever samen met de gevogeltebouillon en meng met de geslagen room. Verdeel in het kader en laat opstijven in de koeling. Verwarm de kersenpuree en los er de geweekte gelatine in op. Koel terug op ijswater en laat half geleren. Klop de gelei luchtig in de planeetmenger met garde tot een luchtige marshmallow. Verdeel over de ganzenlever en reserveer in de koeling.



Tagliatelle verrijkt met ganzenvet

600	gram	pastabloem 00
350	gram	eidooiers
150	gram	ganzenvet
5	gram	zout

Werkwijze

Weeg de ingrediënten af en bewaar deze op kamertemperatuur. Meng de pastabloem met de eidooiers in de planeetmenger met deeghaak. Voeg het ganzenvet toe, meng tot een soepel deeg en voeg als laatste het zout toe. Leg het deeg in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat het deeg 1 uur rusten in de koeling. Bestuif het deeg met de bloem en rol uit met behulp van de pastamachine uit. Snijd de vellen in tagliatelle met behulp van de pastamachine en bestuif met bloem, zodat de pasta niet gaat plakken. Laat de pasta een nacht drogen op een stok en bewaar de tagliatelle in een gesloten bak.

Afwerking

Kook de pasta beetbaar gedurende 2-4 minuten in ruim kokend water met zout. Serveer de pasta bij een wildragout of als garnering bij diverse vleesbereidingen.



Makarons met ganzenlevermousse

Ganzenlevermousse

300	gram	ganzenlever, schoon
20	gram	zout, colorozo
200	gram	port, Ruby
100	gram	madeira
2	gram	tijm
20	gram	sjalot
20	gram	truffeljus
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
100	ml	gevogeltesfond
2	gram	peper, wit

Makarons

500	gram	amandel, poeder
500	gram	poedersuiker
375	gram	eiwit
500	gram	suiker
125	gram	water
5	gram	eiwit, poeder
10	gram	perzikpoeder, Sosa
1	gram	oranje kleurstof

Werkwijze

Maak de ganzenlever schoon, breek in stukken en meng met het colorozozout. Kook de port en madeira in tot een siroop en voeg de rest van de ingrediënten toe. Gaar de ganzenlever onder vacuüm in een warmwaterbad samen met de marinade van port 20 minuten op 50° C. Meng de ingrediënten op dezelfde temperatuur, voeg als laatste de boter toe en breng op smaak met vers gemalen peper en koel terug. Meng de helft van het eiwit met het mengsel van amandelen en poedersuiker. Kook water en suiker tot 121° C en voeg deze toe aan het licht geklopte eiwit met het eiwitpoeder en klop koud. Meng met het mengsel van eiwit en amandelen en laat 10 minuten rusten. Spuit met behulp van een spuitzak met spuitmondje doppen op een bakplaat bekleed met siliconenmat en laat een half uur indrogen op keukentemperatuur. Meng kleurstof en perzikpoeder en poeder bovenop de makarons. Bak 10-12 minuten af in een hete oven van 160°C.

Afwerking

Spuit de mousse m.b.v. een spuitmondje en spuitzak op de makarons en serveer naar eigen inzicht.



Luxe ijshoorn gevuld met ganzenleverparfait

Ganzenleverparfait

300	gram	ganzenlever
20	gram	zout, colorozo
100	gram	gevogeltesfond
100	gram	madeira
100	gram	port, wit
200	gram	eidooier
200	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten

Ijshoorn

250	gram	brickdeeg
35	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
50	gram	kersen, gedroogd
50	gram	kamille, gedroogd
100	gram	amandelen, heel
25	gram	bieslook

Werkwijze

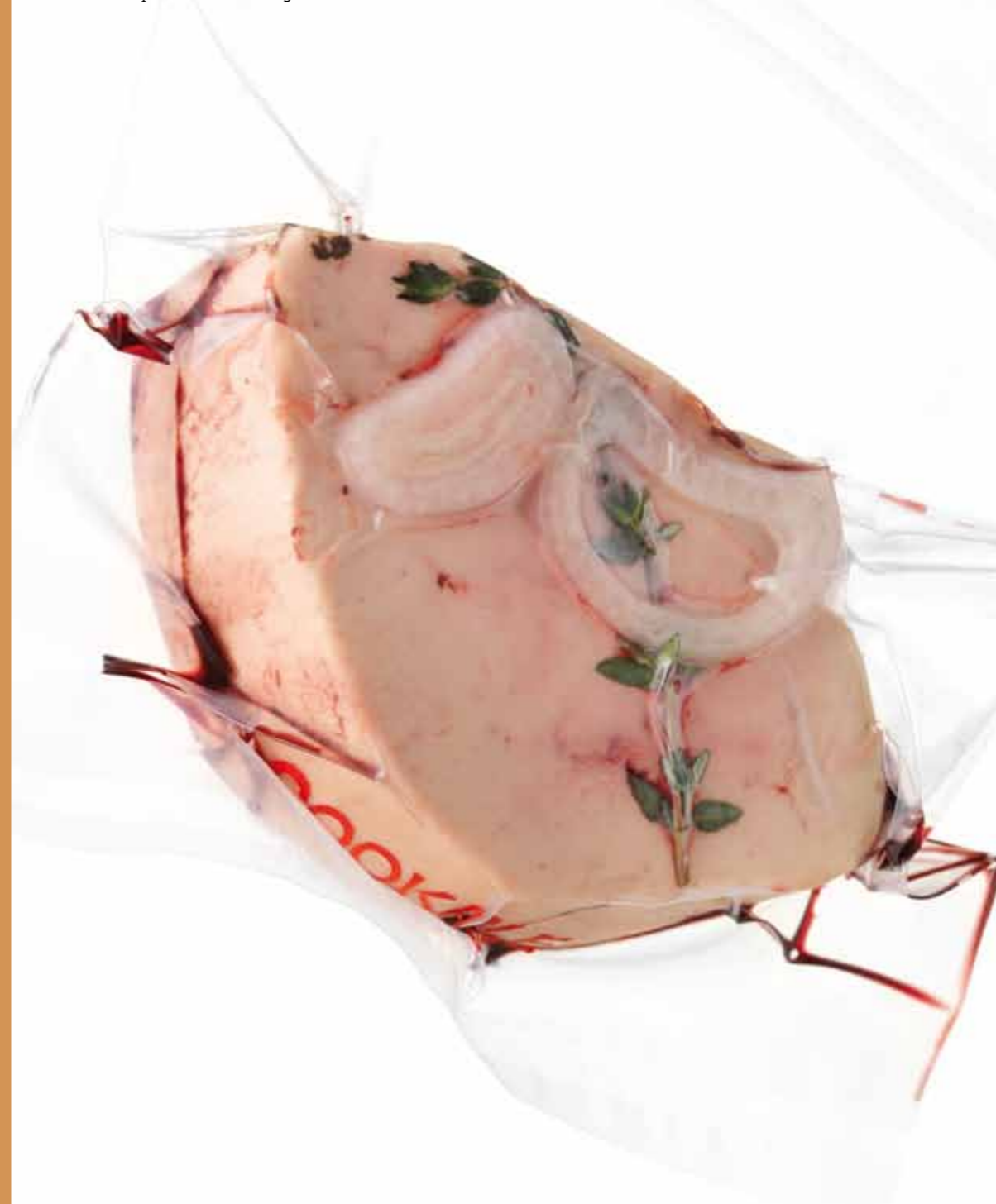
Maak de ganzenlever schoon, breek in stukken en meng met het colorozozout. Gaar de ganzenlever 20 minuten onder vacuüm in een warmwaterbad van 50° C. Kook de port en de madeira in tot een siroop en meng met de gevogeltesfond. Giet de hete fond bij de eidooiers en mix snel door tot de eidooiers gebonden zijn. Cutter de warme foie gras met de eidooiers d.m.v. een staafmixer en monteer met de boter. Meng het in de thermoblender tot een gladde emulsie ontstaat en bewaar in de koeling. Strijk de vellen brickdeeg in met boter en bestrooi deze met fijn gehakte stukjes gedroogde kersen. Leg 2 vellen op elkaar en steek rond uit met een steker. Vouw tot een cornetje en plaats op een conische rvs-vorm. Bak de cornetjes in een hete oven van 160° C.

Afwerking

Rasp de amandelen grof en strijk de cornetjes in met een beetje boter en dip in de amandelen en kamille. Spuit de mousse m.b.v. een kartel-spuitsmondje en een spuitzak in de hoortjes en serveer naar eigen inzicht.

Vacuüm getrokken ganzenlever met een marinade van port

Recept: Makarons met ganzenlevermousse



Feiten

- Foie gras betekent in het Frans 'vette lever'. Alleen vrouwelijke dieren zijn geschikt voor de productie van foie gras. Het kan zowel gaan om ganzen- als om eendenlever.
- Dwanggevoederde ganzen krijgen in een rap tempo naast maïs een 'dieet' van ganzenvet door hun strot geduwd om de levers snel vet te krijgen. Deze levers hebben een bittere en wrange smaak. Doordat de dieren lijden aan stress, stroomt er gal in de lever.
- Het vet in ganzenlever heeft snel de neiging om te oxideren, waardoor vet ranzig wordt. Zuurstof, zonlicht en hoge temperaturen versnellen het proces van oxidatie. Verpak de ganzenleverporties daarom vacuüm in een aluminiumzak in de vriezer.
- Tijdens het bakken van ganzenlever kon tot voor kort niet worden verklaard waarom de ene ganzenlever wel leegliep en de andere lever intact bleef tijdens het bakken. Dit heeft zowel met de bereidingstechniek als met het enzymatische proces na de slacht te maken. Na de slacht gaan de eiwitten afbreken (het vlees 'besterft'). In ganzenlever zit relatief weinig eiwit (10%) in verhouding tot vet (50%). Door het besterven te voorkomen blijft de ganzenlever steviger tijdens het bakken. Ganzenleverproducenten vriezen om deze reden de levers met stikstof in.
- Bij het bereiden van gebakken ganzenlever verhit Heston Blumenthal de lever onder vacuüm in een warmwaterbad van 50° C en roostert deze naderhand met een gasbrander. Het resultaat is een licht geroosterde ganzenlever met de structuur van een smeuije crème brûlée.