

# Pulled pork op rösti



## Wijnadvies:

Blauer Zweigelt  
WEINGUT COBENZL  
Wenen, Oostenrijk  
(08.712.87)



## Smaak/geur:

bessen, kersen,  
gul

# Voorgerecht

# Receptuur

## **Pulled pork met rösti, peterselie-emulsie, gelei van rode kool en spiegeleitje**

Voor 4 personen:

### **Pulled pork (geplukt varkensvlees):**

200 gr	pulled pork
15 ml	demi glace (kalfsfond)
4 gr	bieslook

### **Rösti:**

200 gr	rösti rondjes
--------	---------------

### **Rode kool gelei:**

195 gr	rode kool (fijn, 3 mm)
4 gr	agar agar poeder

### **Spiegeleitje:**

4 st	eieren
------	--------

### **Peterselie-emulsie:**

5 gr	gesneden peterselie
2 ml	eiwit
9 ml	olijfolie
4 ml	water
0,2 ml	limoensap
0,3 ml	sushi/sashimi droge witte wijn

### **Shiso:**

4 plakjes	shiso purple
-----------	--------------

# Mise en place & handelingen

**Benodigheden:** frituur, keukenmachine

### **Mise en place:**

1. Frituur de röstirondjes (180 °C, ca. 5 min.).
2. Kook de rode kool gaar en draai deze in de keukenmachine fijn. Passeer (zeef) dit zodat het vocht overblijft. Voeg agar agar toe en breng op de juiste smaak. Stort dit op een bakplaat met folie. Laat afkoelen en steek tot slot uit.
3. Bak het kwarteleitje in een ronde vorm.
4. Pluk de pulled pork, voeg wat gesneden bieslook en demi glace toe en voeg naar smaak zout en peper toe. Druk in een rond stekertje en bak goudbruin in de koekenpan.
5. Emulsie: hak de peterselie in een keukenmachine fijn en voeg olijfolie, water en sashimiwijn toe. Verhit tot 80 °C en laat afkoelen. Passeer dit en voeg, in een draaiende keukenmachine/blender), het eiwit toe.

### **Handelingsvolgorde/bordopmaak:**

1. Zet een streep van de peterselie-emulsie op het bord.
2. Leg de rösti op de emulsie en leg daar vervolgens de pulled pork, de gelei en het kwarteleitje op.
2. Garneer met de shiso.

