Desserts / Italië

Patina de Piris

Een perenvla uit de keukens van het keizerlijke Rome, getranscribeerd in Apicius – boomgaardperen gladgestampt met honing en een verrassende likje zwarte peper, gebonden met eieren en een scheutje vissaus, vervolgens gebakken tot een trillende, hartig-zoete vlaai die als een soufflé hard wordt en zachtjes inzakt onder de lepel.

Tijd 70 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Rijpe peren (geschild, klokhuis, zacht vruchtvlees)
- ☐ 18 delen honing (Roman zou defrutum-gezoet gebruiken)
- ☐ 35 delen eieren (lichtgeklopt)
- ☐ 1 delen Zwarte peper (vers gekraakt)
- ☐ 1 delen Garum / liquamen (vissaus, een paar druppels)
- ☐ 1 delen gemalen komijn (een klein snufje)
- ☐ 3 delen olijfolie (om het gerecht te oliën)
- ☐ 1 deel Zwarte peper (om af te werken, optioneel)

Zo maak je het.

01 Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd ze in grove stukken. Laat ze zachtjes sudderen met de honing en een scheutje water in een afgedekte pan tot ze volledig gaar en doorschijnend zijn, 12–15 minuten. De honing zuigt het sap eruit en brengt het vlees van binnenuit op smaak. Giet het grootste deel van de losse vloeistof af, zodat de afgewerkte vla hard wordt.

02 Doe de uitgelekte peren in een vijzel (of keukenmachine) en maal tot een gladde puree. Kraak de peper, maal de komijn vers en werk deze door het warme fruit. Apicius legt hier de nadruk op peper: deze moet aanwezig zijn, een zachte prikkeling die de zoetheid opheft in plaats van een prikkel. Laat de puree afkoelen tot net opwarmen voordat je de eieren toevoegt.

03 Klop de eieren glad en roer ze gestaag door de warme perenpuree, zodat deze dikker wordt zonder te klauteren. Voeg slechts een paar druppels garum toe – voldoende om de smaak te verdiepen en rond te maken, niet om naar vis te smaken. Smaak: eerst zoet, dan hartig, met een peperige warmte eronder. Klop tot een los, gietbaar beslag.

04 Bestrijk een ondiepe ovenschaal met olijfolie en giet het beslag erin. Bak op 170°C / 340°F tot de patina net uitgehard is met de zwakste wiebeling in het midden, 30–35 minuten (een waterbad geeft de meest zijdezachte harding). Strooi nog een beetje peper erover. Koel tot het nauwelijks warm is – het wordt stevig als het rust – en serveer in zachte lepels.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / patina-de-piris