

Parelhoenfilet

met gevogelte/sherryjus



Wijnadvies:

Pinot Noir
TABALI
Limarí Valley, Chili

Geur/smaak:
rood fruit, specerijen/
delicaat, fris, iets ziltig

Hoofdgerecht

Hocras

Parelhoenfilet met sherryjus, ratatouilletaartje en pommes duchesse

Parelhoenfilet suprême:

4 st parelhoenfilets suprême
(per stuk ca. 210 gram)

Gevogelte/sherryjus:

30 ml pale dry sherry
120 ml gevogeltefond
4 gr Sosa clear xantana gom
10 gr roomboter
3 gr bonenkruid

Ratatouilletaartje:

40 gr tomatenpuree
(dubbel geconcentreerd)
120 gr groene courgette
120 gr aubergine
120 gr vleestomaten
40 gr uiensnipers
8 gr Provençaalse kruiden
5 gr verse knoflook
25 gr *groene basilicum*

Pommes duchesse:

12 st pommes duchesse

Gefrituurde basilicum:

12 bl *groene basilicum*

*Cursieve ingrediënten komen in
meerdere onderdelen voor.*

Benodigheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Benodigheden:

oven om te regenereren en frituur.

Maak het pootje van de parelhoen schoon door het af te krabben). Bak deze eerst op de huid goudbruin en kort de andere kant. Gaar deze verder in de oven op een temperatuur van 90 °C tot een kerntemperatuur van 74 °C.

Zet de sherry op met het bonenkruid en laat dit tot de helft inkoken. Voeg de gevogeltefond toe en laat weer kort inkoken. Monteer dit af met de roomboter en bind het af met de xantana. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Ratatouilletaartje: fruit de uien en de knoflook aan en ontzuur de tomatenpuree hierin. Voeg de Provençaalse kruiden en gesneden basilicum toe en naar smaak peper en zout. Snij de tomaten, courgette en aubergine op de snijmachine in dunne plakjes. Bedek een bakblik met bakpapier en verdeel hier in cirkelvorm om en om de tomaat, courgette en aubergine op. Schep hier het uien/tomatenmengsel over en bak dit ca. 15 minuten in de oven (160 °C).

Frituur de pommes duchesse goudbruin in de olie (180 °C) en laat ze uitlekken.

Frituur de basilicumblaadjes ca. 30 seconden in de frituurpan (170 °C) en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Dresseer het ratatouilletaartje op het bord. Snij de parelhoen schuin doormidden en leg deze schuin over het taartje.

Verdeel de pommes duchesse er naast.

Garneer met de jus en de gefrituurde basilicumblaadjes.

