Hoofdgerecht: Parelhoen met rivierkreeftjes met groente garnituur

Ingrediënten:

Parelhoen:

5 st	*parelhoen filet*
2 st	*sjalot*
	boter
250 gr	*rivierkreeftjes*
5 el	*peterselie, plat*
2 tl	*papr. poeder mild*
	peper en zout

Saus:

	boter
5 st	*kippenvleugels*
2 st	*sjalot*
1 st	*teen knoflook*
2 tl	*takje tijm*
1 tl	*papr. poeder mild*
1 st	*blaadje laurier*
2 dl	*Noilly prat*
3 dl	*gevogeltefond*

Groententaartje:

2 st	*courgette*
50 gr	*rode paprika*
50 gr	*bospeen*
100 gr	*sjalot*
	peper en zout

Paprika crème:

150 gr	*paprika geel*
25 gr	*sjalot*
	zonnebloemolie
0,5 tl	*kurkuma*
25 ml	*water*
1 tl	*ciderazijn*
	peper en zout
	poedersuiker

Couscous:

100 gr	*couscous*
1 el	*dille*

Wortel crème:

250 gr.	*winterpeen*
	verse gember
	boter
0,5 st	*citroen, rasp van*
	peper en zout

Bereidingswijze:

Parelhoen:
Snijd de filets in tot op 1 cm van de rand, klap open, bedek met plasticfolie en sla met het platte deel van een slagersmes of steelpan de filet gelijkmatig plat. Snipper de sjalot en fruit deze aan in boter. Snijd de rivierkreeftjes en de peterselie fijn. Voeg beide toe aan de sjalotjes en laat 30 sec meebakken. Breng op smaak met paprikapoeder, citroensap, peper en zout. Leg de platte filets op snijplank. Plaats iets uit het midden een streep rivierkreeftjes en rol de filet strak op. Bind nu parelhoenrol op met bindtouw/rolladetouw. Bak de parelhoen rollen kort aan op hoog vuur, laat rusten op werkbank.

Saus:
Bak in een pan met wat boter de kippenvleugels mooi bruin. Voeg de gesnipperde sjalotjes, knoflook, tijm, paprikapoeder en laurierblad toe en blus af met Noilly Prat. Voeg, als de alcohol verdampt is, de gevogelte fond toe en laat inkoken tot de helft. Zeef de saus en bewaar tot gebruik.

Groententaartje:
Snijd de courgette in 20 schijven van 1,5 cm. Steek er een rondje van ± 4 cm uit zodat er 20 mooie dunne groene ringen over blijven. Bewaar deze ringen tot afwerking.
Schil de rode paprika met een dunschiller. Snijd de volgende groenten brunoise 3x3 mm: 10 van uitgestoken courgette-delen, bospeen, sjalotten en 50 gr van de paprika. Fruit de sjalot en de worteltjes aan in boter, bak de andere brunoise mee tot beetgaar en breng op smaak met peper en zout. Bewaar dit in de warmhoudkast.

Paprika crème:
Schil de paprika en snijd deze en de sjalot zeer fijn. Fruit de sjalot in wat olie en laat langzaam 10 minuten garen. Voeg de gesneden paprika, kurkuma en water toe en laat garen. Breng op smaak met de appelciderazijn, peper, zout en poedersuiker. Mix tot een smeuïge crème en passeer deze door een zeef. Bewaar in een spuitzak in de warmhoudkast.

Couscous:
Bereid de couscous (zie etiket) en bewaar tot gebruik. Hak de dille fijn.

Wortel crème:
Kook de winterpeen met een mespunt verse geraspte gember gaar en pureer met wat boter. Bewaar in een spuitzak in de warmhoudkast.

Afwerking:
. Plaats parelhoen 8 min in een oven van 180°C. Trancheer de rolletjes in 30 à 40 schuine plakjes.
. Meng de warme couscous met de fijngesneden dille.
. Blancheer de courgette ringen, 3 à 5 min in gezouten water.
. Verwarm de saus en breng deze op smaak met zout en peper. Gebruik eventueel staafmixer of bindmiddel om de saus te binden.

Indekken:
Dek in met een warm wit design bord met zwarte rand, met mes en vork.

Presentatie:
Zie foto: Leg 3 of 4 schijfjes parelhoen op het bord. Vul 1 ring met het wortel/paprikamengsel en dek deze af met de paprikacrème. Vul 1 ring met couscous en dek af met de wortelcrème. Dresseer royaal met saus.