

Hoofdgerecht: Parelhoen met asperges en sinaasappelsaus

Ingrediënten

Asperges:

20 st witte asperges AA

Pommes Duchesse:

250 gr aardappelen kruimig
10 gr boter
0,5 dl halfvolle melk
20 gr eidooier
½ el aardappelzetmeel
nootmuskaat
peper en zout

Parelhoen:

10 st parelhoenfilet
(± 800 gr)
peper en zout
gerookte paprikapoeder
boter

Sinaasappelsaus:

3 st handsinaasappel
150 gr wortel
150 gr knolselderij
100 gr sjalotten
boter
50 gr suiker
6 tl tijm
3 bl laurier
1,5 dl cognac
50 ml witte wijnazijn
250 gr gevogeltefond
(Bonemaster)
1,5 dl witte wijn
2 dl sap van perssinaasappels
peper en zout

Afwerking:

1,5 dl sinaasappelsap (vers)
koude boter

Indekken:



Presentatie:

Bereidingswijze

Asperges:

Schil de witte asperges en verwijder de kontjes. Zet op in koud water. Breng aan de kook, haal van het vuur en laat de witte asperges garen tot beetgaar en koel daarna in ijswater. Haal uit het water en bewaar tot gebruik.

Pommes Duchesse:

Schil de aardappelen en kook gaar in ± 20 min. Maal de aardappels fijn met een pureeknijper. Meng de boter, melk en eidooiers en aardzetmeel door de puree en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Parelhoen:

Verwarm de sous-vide tot 62°C. Kruid de parelhoenfilets met peper, zout en gerookte paprikapoeder. Seal de filets met een klontje boter in een vacuüm machine en leg ongeveer 1 uur in de sous-vide.

Sinaasappelsaus:

Schil ½ sinaasappel met een dunschiller voor in de saus.

Snijd partjes uit de sinaasappels à vif en bewaar het sap (klik [hier](#) voor een voorbeeld). Zet apart.

Snijd een wortel, een stuk knolselderij en een sjalotten grof (mirepoix). Verhit een klontje boter in een steelpan op het vuur. Voeg de resten van de à vif gesneden sinaasappel, de sinaasappelschillen, suiker, tijm en laurier bij de mirepoix. Laat even karamelliseren en blus af met de cognac en de witte wijnazijn. Laat inkoken en voeg daarna de gevogeltefond, de witte wijn en het sinaasappelsap toe. Laat opnieuw inkoken tot de gewenste dikte en passeer vervolgens door de zeef. Kook de saus eventueel nog iets verder in ([houd 2 dl. over](#)) en breng op smaak met peper en zout.

Afwerking:

- Warm de puree en doe de aardappelmasa in een spuitzak met grof gekarteld spuitmondje en spuit ronde aardappeltorentjes op een (ingevette) ovenplaat (1 per persoon ± 4 cm).
- Plaats de Pommes Duchesse in een oven van 200°C gedurende 15-20 min. tot een mooi bruin korstje ontstaat.
- Verhit boter in de grootste braadslee, blus af met sinaasappelsap en stook daarin de asperges.
- Haal de parelhoenfilets uit de vacuümzak, dep deze droog en bak kort aan op de velzijde tot mooi krokant en bak vervolgens heel kort op de vleeszijde. Trancheer de parelhoenfilet.
- Verwarm de saus en monteer af met koude boter.

Indekken:

Warm wit groot bord met mes en vork.

Presentatie:

Leg 2 witte asperges op het bord. Leg 1 Pommes Duchesse rechts hiervan. Leg 2 à 3 stukjes gebakken parelhoenfilet op de asperges en de saus om de asperges. Leg enkele partjes sinaasappel er tegenaan.