

## GEVULDE PARELHOENDER MET PASTINAAKPUREE

Receptuur voor 15 personen



### Benodigheden

- 600 gr Kastanjes
    - 400 gr Spek
    - 1 Ui
  - 2 Teentjes knoflook
    - 10 gr Boter
  - 3 Takjes rozemarijn
  - 150 ml Witte wijn
  - 200 ml Slagroom
- 
- 15 Parelhoenborsten
    - Varkens netvet

### Bereidingswijze

*Vulling:* Snij de kastanjes, spek, ui en knoflook klein en zet aan in boter. Voeg de rozemarijn naaldjes toe en blus af met witte wijn. Laat de wijn inkoken en voeg de slagroom toe en breng aan de kook. Laat 5 minuten doorkoken en zeef de room uit de massa. Doe de massa over in de Magimix en pureer (voeg eventueel iets van de room toe maar zorg dat de massa stevig blijft). Breng op smaak met zout en peper.

*Parelhoender:* Spoel het netvet onder koud stromend water. Snij de parelhoenborsten voorzichtig aan de binnenkant van de borst zodat er ruimte ontstaat om vulling er op te leggen en op te rollen. Leg de borsten op een stuk netvet; verdeel wat vulling over de borst en rol het op. Zorg dat het netvet de borst helemaal bedekt.

Schroei de parelhoen aan alle kanten dicht in een niet te hete pan tot goudbruin. Gaar de parelhoen verder 12 minuten in een oven van 125°C tot ze een kern-temperatuur hebben van 68°C.

- 700 gr Pastinaak
  - 3 dl Melk
- 700 gr Kruimige aardappel
  - Mosterd
  - 50 gr Slagroom

*Pastinaakpuree:* Maak de pastinaak schoon en snij in stukken. Kook de pastinaak gaar in melk. Pureer de pastinaak in de Magimix met een beetje melk. Schil de aardappels en snij in stukken. Kook de aardappels gaar in gezouten water. Pureer de aardappels met een knijper en roer de boter en mosterd erdoor.

Meng aardappel en pastinaak puree door elkaar en breng op smaak met zout en peper.

- 250 ml Jus de veau
- 100 gr Bosbessen
  - 30 ml Port
  - Basterdsuiker
- 4 Radicchio
- 4 el Basterdsuiker
- 4 el Balsamico azijn

*Bosbessenjus:* Breng de jus de veau met bosbessen en port aan de kook. Pureer de jus met de staafmixer tot glad en breng op smaak met een beetje basterdsuiker en zout.

*Radicchio:* Snij de radicchio in achten (zorg ze aan het hart vast zitten). Zet de radicchio aan in een pan. Voeg basterdsuiker toe en laat kort karamelliseren. Blus af met Balsamico en laat verder garen. Breng op smaak met zout en peper.

- 500 gr Schorseneren

*Schorseneren:* Borstel de schorseneren schoon onder stromend water. Snij in de lengte met een dunschiller. Frituur de schorseneren in olie van 150°C tot goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met een beetje zout.

### **Presentatie**

Leg een mooie quenelle pastinaakpuree op de borden. Leg twee stukken radicchio tegen de puree aan. Leg hierop een parelhoeder. Lepel wat bosbessenjus om het geheel en decoreer met schorseneren.