

Ballotine van parelhoen met truffel

met pastinaakpuree, geroosterde oerpeen en kalfsjus.

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
110 minuten

Benodigdheden
Stoomovens

Ingrediënten

Ingrediënten Ballotine en Jus:

- 4 st parelhoenfilet
- 1 eiwit van 1 ei
- ½ el truffelpasta
- 1 el room
- ½ glas rode wijn
- 50 ml kalfsfond
- 25 g boter

Ingrediënten Pastinaakpuree:

- 400 gram pastinaak
- 200 ml volle melk of iets meer
- 50 g boter
- Zout

Ingrediënten Oerpeen:

- 3 stuks oerpeen in verschillende kleuren
- 1 teentje knoflook
- 2 el plantaardige olie
- peper en zout

Bereidingswijze

Bereidingswijze Ballotine en jus

1. Snijd de parelhoen bij en verwijder de haasjes
2. Doe de afsnijdsels met de truffel, eiwit, room en peper en zout in de hakbeker van de staafmixer en draai tot een gladde farce (vulling).
3. Doe de farce over in een spuitzak.
4. Snijd de filets overlangs open en vul met de farce
5. Doe de filets per twee stuks in een vacuümzak en vacumeer op de middelste stand.
6. Verhit de stoomoven voor op sous vide 65°C.¹ Gaar de parelhoenfilets 50 minuten en laat ze dan afkoelen
7. *Ondertussen heb je tijd om de pastinaakpuree te maken en de oerpeen voor te bereiden.*
8. Verhit een koekenpan voor op de inductieplaat stand 8 ².
9. haal het vlees uit de vacuümzak
10. Bestrooi het vlees met peper en zout en braad het rondom bruin in ruim boter.
11. Haal de gevulde parelhoen uit de pan en laat ze rusten in de warmhoudlade op stand 2
12. Blus de pan af met de rode wijn en krab alle aanbaksels goed los
13. Laat iets inkoken ² en voeg dan de kalfsfond toe.
14. Verwarm de saus tot het kookpunt en roer er een klontje boter door
15. Houd de saus tegen de kook aan ³.

Bereidingswijze pastinaak puree

1. Schil de pastinaak en snijd in stukken
2. Doe met de melk en wat zout in een pan tot de pastinaak helemaal onder staat. Kook op matig vuur ongeveer 20 minuten tot de pastinaak heel zacht is
3. Giet af maar bewaar de melk
4. Doe de pastinaak met de boter in de keukenmachine of mengbeker van de staafmixer en voeg al draaiend voldoende van de warme melk toe tot er een gladde puree ontstaat
5. Houd warm tot verder gebruik.

Bereidingswijze oerpeen:

1. Schil de penen en snijd ze in wedges.
2. Plet de knoflook en doe die met de peen, olie en peper en zout in een kom. Meng goed.
3. Verwarm de combi-stoomoven voor op 180°C en stel de stoomtoevoeging in op gering. Bedek een ovenplaat met bakpapier en leg er de wortel op
4. Rooster ze in de oven tot ze gaar en mooi gekleurd zijn in ongeveer 30 minuten.

Opmaken en serveren:

1. Smeer op ieder voorverwarmd ⁴ bord een streep pastinaakpuree en leg er wat peen omheen
2. Trancheer het vlees en verdeel over de borden
3. Schep de saus er om- en overheen.

TIP:

- ¹ Kies de automatische sous vide stand van de stoomoven.
- ² Gebruik de braadsensor van de inductiekookplaat op stand 5
- ³ Gebruik de braadsensor op stand 2
- ⁴ Drie manieren om borden voor te verwarmen:
 - In de warmhoudlade: 10 minuten op stand 4
 - In de oven: 10 minuten op de stand 'vorm voorverwarmen' of op de stand 'hete lucht' 60°C of in de restwarmte van de oven vlak na gebruik
 - In de magnetron: De borden nat maken, 1 minuut op ca 900 watt