

Rollata di faroana con robiola e tartufo

Over het recept

Een van mijn favoriete recepten: Rollade van parelhoen en Parmaham, gevuld met roomkaas en zwarte truffel in een saus van witte wijn en parmezaanse kaas.

Parelhoen suprême houdt in dat het vleesdeel bestaat uit een enkele borstfilet met vel en eerste vleugellid. Het vlees is mager en heeft een geelbruine kleur. Parelhoen heeft een lichte wildsmaak en past hierdoor uitstekend bij de aardse smaken van bijvoorbeeld truffel en spinazie.

Ingrediënten

Voor 6 personen

- Parelhoen suprême (1 per persoon)
- 200 g Robiola of Philadelphia roomkaas
- 2 plakken parmaham per persoon
- 100 g Parmigiano Reggiano
- 1 glas witte wijn
- klein potje zwarte truffel pastei
- kleintje koksroom
- ongezouten roomboter
- olijfolie

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Maak de parelhoen schoon maar laat het vel er wel om heen. Ook vooral het botje eraan laten zitten. Leg de parelhoen tussen twee stukken folie en sla plat.
- Maak een crème van de roomkaas en een beetje truffel. Vul de parelhoen met het sausje en doe er wat zout en peper op. Leg twee plakjes parmaham op een snijplaat naast elkaar en rol de parelhoen in de parmaham en laat het kort even staan, zodat alles aan elkaar plakt en zet vast met een cocktailprikker. Verhit wat roomboter in een koekenpan en bak de parelhoen even kort aan voor de kleur.
- Plaats de parelhoen in een ovenschaal en zet hem in de voorverwarmde oven voor 15 minuten op 180 graden. Haal de parelhoen uit de ovenschaal en houd hem warm. Doe wat witte wijn in de pan waar de parelhoen in is gebakken, met wat koksroom en parmezaanse kaas.
- Laat dit even koken en roer af en toe tot de saus dik genoeg is.

Voor het serveren

- Leg de parelhoen op een snijplank en snij mooie plakjes en zet als laatste het deel waar het botje aanzit er bovenop. Doe er een lepel saus overheen en serveer dit wat aardappelen uit de oven en wat veldsla.