

Parelhoenrollade met morieljes, rieslingsaus en raviola met asperges

Morieljes zijn licht- of donkerbruine eetbare paddenstoelen, die bijzonder populair zijn. Rauw zijn ze giftig. Verse morieljes moet je uiterst zorgvuldig schoonmaken. Ideaal is om elke holte apart te reinigen met een borsteltje. Het kost even wat moeite, maar dat zijn deze voorjaarspaddenstoelen wel waard: hun unieke smaak is echt verrukkelijk!

🍴 4 personen

👨‍🍳 Chef Isabelle Sévrin - Chef's Place ISPC Luik



Ingrediënten

4 parelhoenfilets suprême d'Anjou

100 ml riesling

12 verse morieljes

2 el ISPC gevogeltefond

1/4 l culinaire room

12 ravioli

4 groene asperges

2 gevogeltefilets

Ingrediënten voor de fijne vulling:

1 eiwit

100 gr kipfilet

100 ml culinaire room

Bereiding

- Maak de morieljes schoon en bak ze in boter.
- Maak de fijne vulling: mix in een elektrische vleesmolen de kipfilet met het eiwit, de room, zout en piment d'Espelette.
- Sla de suprême plat, smeer deze in met de vulling en vul op met morieljes.
- Rol het geheel in cellofaanpapier en laat gedurende 1 uur garen in de Roner op 58°C.
- Voor de saus:

Fruit de sjalotjes en deglaceer met de riesling. Voeg de room en de gevogeltefond toe en laat inkoken. Mix en schenk door een puntzeef. Kook de ravioli gedurende 5 minuten in gezouten kokend water.
- Kook een paar asperges en groenten als garnituur.
- Bruin de rollade en snijd ze in drie stukken.
- Dresseer de ravioli en schik de rollade en de groenten op het bord. Werk af met saus en garneer met tuinkruiden.