

Parelhoen gevuld met pesto en champignonsaus op de BGE

Wat heb je nodig?

1 parelhoen
ontbijtspek of bacon (langwerpige plakken)
olijfolie

Voor de rub:

1 el. knoflookpoeder
1 el. uienpoeder
1 el. paprikapoeder
1 el. zout
2 takjes verse jonge tijm
versgemalen zwarte peper

Voor de pesto:

30 gr. hazelnoten
30 gr. platte peterselie
30 gr. Parmezaanse kaas
2 tenen knoflook
100 ml. olijfolie
versgemalen zwarte peper
zout

Voor de champignonssaus

400 gr. gemengde paddenstoelen, schoongemaakt
1 sjalotje, gesnipperd
2 tenen knoflook (1 teen in stukjes gesneden, 1 teen heel fijn gehakt)
½ pot gevogeltefond
scheut slagroom
1 takje verse tijm
½ takje verse rozemarijn
40 gr. koude boter, in blokjes

Wat moet je doen?

Voor de pesto: rooster de hazelnoten in een skillet en meng deze met de overige ingrediënten in een vijzel of keukenmachine tot een pasta. Zet apart

Steek de BGE aan en zorg voor een direct- en indirecte zone (temperatuur ca. 180 graden)

Hak de poten en vleugels van de parelhoen en snijd overtollig huid en/of vet weg.

Voor de rub: ris de blaadjes tijm van de takjes en roer in een kommetje door elkaar met de rest van de ingrediënten voor de rub.

Bestrijk het vlees van de parelhoen licht met olijfolie en 'rub' het vlees.

Voor de champignonsaus:

Snijd of scheur de paddenstoelen, doe ze in een skillet en giet er een beetje olijfolie over. Zet op de barbecue terwijl het houtskool aan het opwarmen is zodat ze wat 'rooksmak' meekrijgen.

Haal de paddenstoelen uit de pan en verhit hierin wat olijfolie met een klont boter.

Bak hierin het sjalotje en 1 gehakte teen knoflook even aan.

Doe de paddenstoelen erbij met de takjes tijm en rozemarijn en bak 10 minuten aan.

Doe er dan de fond en de heel fijngesneden knoflook bij en laat zachtjes pruttelen.

Haal de kruidentakjes eruit en roer er de slagroom en koude boterblokjes door, tot een romige saus.

Maak op smaak met peper en zout.

Leg plakjes bacon op een werkblad, leg hierop een parelhoenfilé en schep er een lepel pesto op.

Rol het geheel op tot een 'blinde vink'.

Leg de pootjes en vleugels van de vogel eerst een paar minuten op het directe deel van je barbecue.

Draai deze zodat ze aan alle kanten mooi bruin kleuren en verplaats ze dan naar het indirecte deel.

Verhoog de temperatuur nu naar ca. 210 graden

Leg de gevulde filetjes nu op het directe deel en gaar deze bruin (draai regelmatig). Knijp de temperatuur van je BGE nu weer wat 'terug'.

Haal het vlees bij een kerntemperatuur van 75 graden van de barbecue en laat rusten.

Snijd de gevulde parelhoenfilets schuin in mooie plakken.

Schep wat champignonsaus in een diep bord en leg hierin de plakken filét met een pootje/vleugeltje.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok