

KWARTELFILETS (PARELHOEN) MET WITTE DRUIVEN

INGREDIËNTEN:

- Kwartelfilets 4 stuks of 1 parelhoenfilet per persoon
- Karkassen van kwartels, parelhoen of kip
- ¾ kg witte muskaatdruiven
- 1 ui en 1 dikke wortel
- 1 kg aardappelen
- 1 vlotje tuinkers
- Roomboter
- 0.5 l room
- 2 eieren
- 2 dl muskaatwijn
- 1 dl sherry
- Tym, laurier, tomatenpuree

WERKWIJZE:

- De karkassen in de oven kleuren (pinceren), grof gesneden ui en wortel toevoegen en verder kleuren, tomatenpuree opstrijken en verder kleuren. Alles in kookpot doen, bouquet garni toevoegen (tym, laurier en peterseliestengels), peperbolletjes en beetje zout. Langzaam laten koken en indien nodig regelmatig afschuimen en ontvetten (*dépouiller*). Nadien doorzeven en evt. verder inkoken.
- Van de aardappelen een *duchesse* bereiding maken en (kroketjes, amandelkroketjes of een gratin in vuurvaste schotel bestrooid met panko maken.
- Tuinkers reinigen
- Druiven pellen, halveren en pitten verwijderen, in de wijn laten weken (*macerer*).
- Room inkoken
- De filets bakken kwartel 6 à 8 minuutjes, parelhoen 9 à 11 minuutjes afhankelijk van de grootte. Vlees uit de pan nemen en warm houden, de pan *dégraisser* en blussen met de wijn van de druifjes en sherry. Alles goed loskoken, een beetje van de fonds toevoegen alsook de ingekookte room. Evt. lichtjes binden met *beurre manie* of maizena (*express*). *Assaisonner* (afsmaken)
- De filets van het vel ontdoen en *escaloper* (in schuine plakken snijden)
- Dresseren: tuinkers rechts, vlees onderaan met rijkelijk druifjes en saus (geen zwembad), aardappelen bovenaan links.