

Feestelijke rogvleugel met butternut en knolselder

Nodig (voor 2 pers):

Rogvleugel
Butternut pompoen
Droge abrikozen
Ajuin
Suiker
Appelazijn
Sinaasappel
Knolselder
Hazelnoten
Panko
Pamezaanse kaas
Kappertjes
Krielaardappelen
Boter
Kurkuma, korianderzaad, p&z

Zorg voor een frituur op 180 graden en voor een pot met kokend water en een stoommandje .

Bereiding

Dit is een recept dat wel wat voorbereiding vraagt. Je kan best de gerechten met de butternut (de gemarineerde sneetjes, de chutney) en de hazelnootcrunch op voorhand bereiden. Zo heb je juist voor het feestmaal alle tijd voor het bereiden van de rog en de knolselder.

HAZELNOOTCRUNCH

Plet de verse hazelnoten en voeg panko, boter en geraspte Parmezaanse kaas toe.

Laat drogen in de oven bij 100 graden tot je een knapperig mengsel bekomt.

DE BUTTERNUT

De pompoen wordt in 2 verschillende bijgerechten gebruikt.

1. Bereid een zoetzure marinade (100 g suiker, 200 g azijn, 300 g water)
Snij een deel van de butternut in heel dunne schijfjes en laat deze marineren.
2. Bereid een chutney van butternut en gedroogde abrikozen
 - snipper een deel van de butternut, alsook wat abrikozen en ajuin.
 - breng samen in een pot en voeg kurkuma, gedroogde koriander, suiker, appelazijn, rasp van sinaasappel en sinaasappelsap toe
 - kook dit samen tot het gaar is.

DE KNOLSELDER

Met de knolselder maken we eveneens 2 bijgerechten

1. Snij dikke plakken knolselder en steek hier met een vorm rondjes uit
Kook deze tonnetjes knolselder tot gaar en werk nog op met p&z + boter
2. Kook de rest van de knolselder gaar en maak hiervan een puree

KRIELAARDAPPELEN

Kook enkele krielaardappelen of enkele in tonnetjes gesneden aardappelen (zoals de knolselder)

DE ROG

Fileer en ontvel de rogvleugel en kruid met p&z.

Rol de filets op (met wat de velkant was naar buiten zodat ze mooi opgerold blijven).

Stoom de pakketjes gaar in een stoommandje boven kokend water (ongeveer 8 min. bij 100 graden)

KAPPERTJESBOTER

Laat de boter goed bruin worden en voeg dan de uitgelekte kappertjes toe.

Serveer op een warm bord:

Eerst wat knolselderpuree en hierop de rolletjes gekookte rog

Dan daarnaast enkele schepjes pompoen/abrikoos chutney

- + reepjes gemarineerde butternut
 - + tonnetjes gekookte knolselder
 - + tonnetjes gekookte aardappel
 - + wat hazelnootcrunch
- en giet over/naast de rogrolletjes flink wat kappertjesboter