

Gevulde kalkoenfilet op een plankje van de Big Green Egg

Wat heb je nodig?

Kalkoenfilet (van ca. 1 kg.)
1 marinade-injectiespuit

Voor de 'brine':

950 ml. water
70 gr. zout
75 gr. bruine suiker
75 ml. whiskey of bourbon

Voor de rub:

3 volle el. bruine suiker
3 el. grofgemalen zwarte peper
2 el. uienpoeder
1 el. knoflookpoeder
2 el. fleur de sel
1 ½ el. venkelzaad
1 ½ el. korianderzaad
2 el. mosterzaad

1 flespompoen
chorizoworst
bakje verse salie
spruitjes, schoongemaakt
1 kg. aardappels
melk
flinke klont boter
nootmuskaat
olijfolie
fleur de sel
witte balsamico-azijn

Wat moet je doen?

Voor de 'brine':

verhit een beetje water en los hierin het zout en de suiker op. Vul dan aan met de rest van de vloeistoffen en roer goed. (Gebruik ca. 150 ml. van deze brine voor dit recept.)

Injecteer met behulp van de marinadespuit het kalkoenvlees om de paar cm. met de 'brine'. Giet het restant, als je nog over hebt, over het vlees en laat liefst een nacht marineren.

Steek de Big Green Egg aan en zorg een temperatuur van 200 graden.

Snijd de flespompoen in plakken van 1 cm. dik en bestrijk met olijfolie en grill ze tot ze mooie bruine strepen hebben en zacht zijn (ca. 10 minuten).

Snijd de chorizo in kleine blokjes, verhit een skillet (koekenpannetje) op het rooster en bak de worst uit, zonder toevoeging van olie of boter (ca. 3 handjes vol), tot ze knapperig is.

Haal de stukjes worst uit de pan en bewaar het vet.

Snijd 2 takjes salie fijn en pureer deze in een keukenmachine met de gaar gegrilde pompoenplakjes, ¼ van de uitgebakken chorizoblokjes, een scheut olijfolie en wat fleur de sel tot een grove, smeuijge puree. Doe in een spuitzak.

Voor de rub: rooster eventueel de zaden (hoeft niet persé) en wrijf ze fijn in een vijzel. Roer hier de rest van de rub-Ingrediënten door.

Dep het kalkoenvlees droog en snijd het vlees in zodat je de filet kunt vullen. (begin bij het dikste deel en maak snijbewegingen van links naar rechts zodat er een 'envelop' ontstaat (zie YouTube-filmpje).

Vul de kalkoenfilet met de pompoenpuree uit de spuitzak en zet steek er een houten prikker in zodat de vulling er niet uitloopt. (Bewaar wat van de puree voor de opmaak van het bord).

Smeer het vlees in met olijfolie en bestrooi rondom ruimschoots met de rub.

Leg het vlees op een houten plankje en vouw de dunnere delen vlees om zodat de filet overall ongeveer even dik is.

Leg het houten plankje met de kalkoenfilet op het directe deel van je barbecue (het plankje fungeert nu als 'convecteur' maar gaat wel wat fikken voor de heerlijke rooksmaak) en gaar naar een kerntemperuur van ca. 76 graden. Bestrijk het vlees vlak voor het klaar is met de chorizo-olie.

Maak de spruitjesstampot: kook de aardappels gaar en stamp of knijp fijn met wat melk en boter tot een smeuijge puree.

Kook de spruitjes beetgaar, hak in stukjes (bewaar wat mooie blaadjes voor de garnering) en roer door de aardappelpuree. Maak op smaak met wat zout en nootmuskaat.

Maak een dressing door het restant van de chorizo-olie te mengen met wat balsamico-azijn.

Snijd het vlees in plakken en maak een bord op met de spruitjesstampot, gevulde kalkoenfilet, wat toefjes overgebleven pompoenpuree en blaadjes van de spruitjes. Maak af met wat chorizo-dressing.

"Ik zeg: maken die hap!"

Ralph de Kok

www.ralphdekok.nl

www.barbecuepaleis.nl