**Gevulde konijnenrug met tarte tatin van peer**

Parmaham  
konijnenrugfilets  
olijfolie  
knolselder  
melk  
nootmuskaat  
peper en zout  
spruitjes  
eieren  
room

filodeeg  
Luikse siroop  
stoofpeertjes  
sjalot  
[bruine fond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)  
zilveruitjes  
suiker  
  
*Vulling:*  
gedroogde pruimen  
Pineau des Charentes  
kippengehakt  
peper en zout

**Vulling**: hak de pruimen in kleine stukjes. Meng met kippengehakt en breng op smaak met peper en zout. Voeg een flinke scheut Pineau des Charentes toe en meng grondig.

**De roulade**: strijk 2 grote vellen aluminiumfolie in met olie en leg er Parmaham dakpansgewijze op. Klop de rugfilets plat en leg ze op de ham. Leg de vulling in het midden op de filets. Maak een rol en sluit de uiteinden. Bak 1 uur in een oven op 185°C. Laat even rusten, verwijder de folie en zet de rol nog 15 minuten terug in de oven. Snijd de rol in schijven, net voor het opdienen.

**Knolselderpuree**: kook blokjes knolselder in melk. Giet af, laat uitlekken en mix tot mousseline. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

**Spruitjesflan:** stoom 300 gr spruitjes gaar. Voeg 3 geklutste eieren en 2 dl room toe en pureer tot een homogene massa. Breng op smaak met kruiden. Schep de spruitjesbereiding in ingeöliede ramekins en zet deze 30 minuten au bain-marie in een oven op 185°C.

Snijd rondjes uit het filodeeg. Bestuif ze met olijfolie en leg ze per twee op mekaar tussen bladen bakpapier. Bak ze af onder gewicht in een oven op 185°C in ongeveer 10 minuten.

Breng Pineau des Charentes met een paar lepels Luikse siroop tegen het kookpunt. Pocheer er de gehalveerde peertjes in. Snijd de gepocheerde peertjes in schijfjes.

Maak saus van een gestoofd sjalotje met [bruine fond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) en het pocheervocht. Bind de saus indien gewenst.

Laat verse zilveruitjes karamelliseren in wat boter met een snuifje suiker.

**Op het bord**: links een spruitjesflan met daarop een gekaramelliseerd zilveruitje. Daarnaast een schijfje konijnenrug roulade met een lepel saus. Rechts daarvan een uitgedrukte ring knolselderpuree met daarop een rondje gebakken filodeeg en daarop een schijfje gepocheerde peer.