



Menu 20-10-2016

Hertenfilet met pompoenpuree

Ingrediënten voor 12 personen:

12 hertenfilets á 160 gr op kamertemperatuur

350 gr boter

3 (muskaat) pompoen

2 vanillestokjes

1 fles rode wijn

300 ml rode port

2 pot wildfond

18 sjalotten



Bereiding:

Pompoenpuree

Smelt 300 gr boter. Snijd de pompoen in kleine stukjes. Voeg de pompoen en het vanillestokje toe en laat op een laag vuur met het deksel op de pan in ongeveer 90 minuten zachtjes gaar stoven. Controleer of de pompoen goed gaar is. Pureer met een staafmixer en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Zet weg tot gebruik.

Rode wijn jus

Doe de rode wijn in een steelpan en laat tot de helft inkoken. Doe de rode port erbij en laat vervolgens verder inkoken tot de helft. Voeg het wildfond toe, roer even door en laat het geheel inkoken tot de helft. Haal door een zeef. Zet de saus weg tot gebruik.

Gebraiseerde sjalotjes

Verwarm 75 gr boter in een steelpan. Fruit de sjalot aan en laat op een laag vuur 1 uur zachtjes smoren. Op deze manier braiseren (karamelliseren) de sjalotten en krijgen ze een heerlijke, zoete smaak.

Dit menu wordt u aangeboden door Allard en Gerard





Menu 20-10-2016

Herten filet

Verwarm de oven voor op 100°C. Verhit een klein beetje boter in een koekenpan met de olijfolie. Smeer de filet in met bourgondische kruiden. Bak de hertenfilet rondom bruin op hoog vuur en leg ze vervolgens op een plateau in de oven en laat ongeveer 8 tot 10 minuten verder garen. Warm tijdens het garen van het vlees in de oven, de pompoenpuree, saus en sjalotten even op.

Serveren

Leg een lepel puree in het midden van een warm bord. Lepel de saus er omheen. Laat de filet enkele minuten rusten en trancheer in mooie plakken. Leg deze naast de puree en hierop de gebraseerde sjalotten.

