

Hindefilet, wilde paddenstoelentaart en pastinaakpuree



Ingrediënten

Bereiding

Ingrediënten

Voor de hindefilet:

- 1 hindefilet, van 500 à 600 g
- Peper en zout
- Olie

Voor de saus:

- 40 g suiker
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 100 ml porto
- 150 ml rode wijn
- 1 takje tijm
- 250 ml wildfond
- 2 plakken peperkoek
- 3 jeneverbessen
- 1 blaadje laurier
- 2 el balsamicoazijn

Voor de pastinaakpuree:

- 500 g pastinaak, geschild
- 250 ml melk
- 1/8 ui

- 1 kruidnagel
- 1 blaadje laurier
- (Witte) peper en zout

Voor de wilde paddenstoelentaartjes:

- 300 g wilde champignons
- 2 el koolzaadolie
- 4 el room 40% vet
- 2 el Madeira
- 2 vellen bladerdeeg
- 1 ei
- 1 tl melk
- 1 middelgrote aardappel

Voor de spitskool:

- 1 spitskool, geraspt
- 100 g ongezouten boter
- Peper en zout

Instructies

Voor de hindefilet:

1. Breng de hindefilet op smaak met peper en zout. Doe samen met de olie in de sous-vide zakken en vacumeer.
2. Stel het sous-vide apparaat in op 52° C en laat het water opwarmen.
3. Leg de sous-vide zak in het waterbad en stel de timer in op 60 min. Wanneer de timer is afgegaan, haal dan de hindefilet uit de sous-vide zak en dep deze droog.

Voor de saus:

1. Karamelliseer de suiker in een steelpan met 20 ml water.
2. Als de karamel een mooie bruine kleur heeft, blus het dan af met balsamicoazijn.
3. Snipper de ui en de knoflook en doe dit er direct bij samen met de tijm, laurier, jeneverbes, bouillon, port en wijn. Laat de saus inkoken tot 3/4.
4. Voeg de fijngesneden peperkoek toe aan de saus. Dit zorgt ervoor dat de saus een dikkere structuur krijgt.
5. Zeef vervolgens alle ingrediënten uit de saus en breng eventueel nog op smaak met peper en zout.

Voor de pastinaakpuree:

1. Doe de pastinaken in een steelpan en voeg genoeg melk toe tot ze onderstaan.
2. Duw de kruidnagel in de ui en voeg toe aan de pan met het laurierblad.
3. Breng aan de kook en laat sudderen tot de pastinaken zacht zijn.
4. Giet af in een vergiet en gooi de ui weg.
5. Doe een beetje van het kookvocht in een blender en voeg langzaam de gekookte stukjes pastinaak toe, terwijl je tussendoor mixt, tot er een gladde puree ontstaat.
6. Passeer door een fijne zeef.
7. Breng op smaak met witte peper en zout.

Voor de wilde paddenstoelentaartjes:

1. Snijd de wilde champignons in gelijke stukken.
2. Bak ze in een hete koekenpan met koolzaadolie. Zorg ervoor dat ze rondom goudbruin zijn voordat je ze uit de koekenpan haalt en kruid ze niet.
3. Laat uitlekken op keukenpapier en afkoelen tot kamertemperatuur. Hak fijn. Breng op smaak met zout en peper en voeg de room en de Madeira naar smaak toe.
4. Snijd 4 plakjes van 1 cm dik uit het midden van de aardappel en snijd met een cutter een schijfje van 4 cm diameter uit elk plakje. Breng een pan water aan de kook en blancheer de aardappelplakjes 5 min, giet af en laat afkoelen.
5. Snijd uit het bladerdeeg 4 cirkels van 6 cm diameter en 4 van 16 cm diameter.
6. Vorm 4 gelijke porties van het wilde paddenstoelenmengsel op elk aardappelschijfje en leg dat in het midden van elk van de kleinere bladerdeegschijfjes.
7. Meng het ei met de melk en bestrijk de buitenrand van de bladerdeegschijf met het paddenstoelenmengsel op.
8. Vouw de grotere schijf bladerdeeg over de schijf met de paddenstoelen en sluit de randen. Druk stevig aan met de zijanten van je handen om ervoor te zorgen dat de taart goed dicht is en snijd overtollig bladerdeeg weg.
9. Strijk de pasteitjes in met het ei-melkmengsel en zet ze 20 min in de koelkast.
10. Maak een gaatje bovenaan in het midden van de pasteitjes (zodat de stoom kan ontsnappen).
11. Verwarm de oven voor op 200° C. Bak de pasteitjes in 15-18 min goudbruin. Houd ze warm.

Voor de spitskool:

1. Om de kool te koken, doe je de boter in een steelpan met dikke bodem, voeg je 1 el water toe en verwarm je tot alles gesmolten is.
2. Voeg de kool toe en kook zachtjes gedurende 5-6 min tot de kool zacht is, maar niet papperig en niet gekleurd. Haal de kool uit de pan, breng op smaak en laat uitlekken op keukenpapier. Houd warm.

Afwerking:

1. Bak de hindefilet in een hete koekenpan met een beetje koolzaadolie rondom goudbruin.
2. Laat het vlees een 10-tal min rusten onder aluminiumfolie.
3. Snijd het vlees in dikke plakken.
4. Zorg dat alles warm is: de saus, de wilde paddenstoeltaartjes en de pastinaakpuree
5. Schep de kool aan de linkerkant van het bord in een lijn en leg er een plak hindefilet op.
6. Schik het wilde paddenstoelentaartje aan de rechterkant van het bord.
7. Serveer met de warme saus in een sauskan en een quenelle van pastinaakpuree.

<https://www.hap-en-tap.be/hindefilet-wilde-paddenstoelentaart-en-pastinaakpuree/>