

Reezadel met wintergroenten en stoemp (2)

Ingrediënten

- 2 g reezadels
- 1 kg aardappelen, geschild en in stukken
- 500 g spruitjes
- 150 g gerookte spekblokjes
- 1 stuk ui, gesnipperd
- 4 stengels lente-ui
- 4 stronkjes grondwitloof
- 200 ml room
- 300 ml wildfond
- 1 kl mosterd
- boter
- zout en peper

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Kook de aardappelen en spruitjes gaar in twee aparte kookpotten met licht gezouten water.

Smelt een klontje boter in de pan en bak hierin de spekblokjes aan. Doe de gesnipperde ajuin en prei erbij. Snijd ondertussen met een scherp mes het buikvlies van het reezadel en haal de filets eraf.

Roer als laatste de lente-ui onder de gestoofde groenten en bak kort nog even mee.

Giet de spruitjes af en laat schrikken onder koud stromend water zodat ze hun mooie groene kleur behouden. Stoof daarna de spruitjes nog even op in een klontje boter en kruid met een snuifje peper en zout.

Snijd het witloof doormidden en bak gaar in een flinke klont boter.

Kruid de ree langs beide kanten met peper en zout. Smelt een klontje boter in een stoofpot met dikke bodem en schroei het zadel (de filets nog niet) rondomrand toe. Zet het deksel op de pot en plaats 15 minuten in de oven.

Giet de aardappelen af en laat bloemen. Plet de aardappelen met een stamper tot puree. Meng er een flinke klont boter, room en het gestoofde groentemengsel met spekblokjes onder. Breng verder op smaak met peper en zout.

Leg de ree-filets bij de rest van het vlees en zet nog 5 minuten terug in de oven. Kook ondertussen de wildfond in tot de gewenste dikte.

Haal het vlees uit de oven en snijd in plakjes. Leg terug in de stoofpot en laat even rusten met het deksel op de pot zodat het vlees niet afkoelt. Monteer de saus op met een beetje boter en roer de mosterd eronder.

Serveren:

Verdeel de puree en groenten over vier voorverwarmde borden. Schep er een lepel saus naast en leg hier het vlees op. Werk af met een draai van de pepermolen. Smakelijk!

Voor 4 personen.