

Hertenrugfilet op gemarineerd witlof, sucade en stroop van dennennaalden



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten

4 personen

600 gr hertenrugfilet
2 stronkjes witlof
8 kastanjes (gepelde gegaarde)
2 dl dennennaaldenstroop
200 gr spruitjes
60 gr uitgebakken spekjes
25 gr gekonfijte sjalotjes (gesnipperd)
2 dl kruidnageljus
8 pommes 'Dauphine'
1 dl Sherry vinaigrette
Hojiblanca olijfolie van Valderrama

Werkwijze:

Gaar de hertensucade op klassieke wijze. Pel de spruitjes zó, dat je spruiten blaadjes krijgt. Pel de witlof en blancheer de witlof blaadjes. Peper en zout de hertenfilets. Braad aan in de Valderrama Hojiblanca olijfolie tot mooi goudbruin en plaats ze in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende ca. 10 minuten mooi rosé (afhankelijk van de dikte en de duur van het aanbraden). Bak de spruitenblaadjes kort aan in de Valderrama Hojiblanca olijfolie, de sjalotjes toevoegen en de uitgebakken spekjes op smaak brengen met peper en zout. Glaceer de kastanjes in de dennestroop. Frituur de pommes 'Dauphine'.