

# Hertenrugfilet op gemarineerd witloof, 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 dennenstroop. Frituur de pommes 'Dauphine'.