

Hertenkalf met savooikool en puree van pastinaak en knolselder



Ingredienten

Bereiding

Ingredienten

Voor 4 personen

- 2 dl porto
- 2 dl wildfond
- 3 el rode bessengelei
- 2 pastinaken
- 1 knolselder
- 1 grote ui
- Rozemarijn en tijm
- 1/2 savooikool
- 1/2 tl geraspte mierikswortel
- 1 stuk hertenkalf (ca. 1 kg)

o boter - olijfolie

o peper - zout

Bereiden

Zet een pannetje met 2 dl porto op het vuur en laat deze voor de helft inkoken. Voeg er nu dezelfde hoeveelheid wildfond, 3 eetlepels rode bessengelei en een halve theelepel geraspte mierikswortel aan toe. Laat terug inkoken. Doe er op het einde nog een klontje boter bij voor een mooie, glanzende saus en kruid met peper.

Schil de knolselder, pastinaak en aardappelen en snijd ze in grote stukken. Kook de aardappelen en de groenten samen gaar.

Snipper intussen de ui fijn en stoof deze aan in een scheutje olijfolie.

Laat de groenten goed uitlekken en meng er dan de ui, de gehakte rozemarijn en tijm onder. Plet alles tot een gladde massa. Voeg indien nodig een scheutje melk toe. Breng de puree op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Verwijder de buitenste bladeren en de nerven van de savooikool. Rol de blaadjes op en snij er dunne reepjes van.

Kuis het stuk hertenkalf op en bak het aan in een klontje boter en een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout. Zet het vlees gedurende 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden. Voeg het braadvocht uit de pan toe aan de portosaus.

Serveren

Haal het vlees uit de oven, snij het in plakjes van ongeveer 1cm dikte. Leg er een lepel savooikool en een lepel puree naast. Werk af met de portosaus.