

Hertfilet met zwarte crumble, vijgensaus en braambessen



Ingredienten

- 500 g hertfilet (panklaar)
- 2 el walnootolie
- minivenkelknollen (3 tot 4 stuks)
- 2 el boter
- 1 tl Suiker

Voor de zwarte crumble:

- 50 g sesamzaadjes zwart
- 50 g bloem
- 1 el koolstof in poedervorm(plantaardig)
- Zout
- 1 snuifje Suiker
- 60 g boter

Voor de vijgensaus:

- 3 sjalotten
- 1 tl boter
- 50 ml rode porto
- 100 ml rode wijn
- 100 ml wildfond
- 10 verse vijgen
- peper (vers gemalen)

Voor de braambessen:

- 500 g braambessen (verse)
- 50 g Suiker

Bereiding

Voor 4 personen

Vorbereiding 1 uur

Bereiding 40 minuten

Bereiding:

Mix de sesamzaadjes tot fijn poeder. Meng het met de handen met de bloem, de koolstof, 2 snuifjes zout, de suiker en de boter. Vorm een deegbal van het mengsel, verpak die in plasticfolie en leg 30 minuten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het deeg dun uit tussen twee lagen plasticfolie, leg het op de bakplaat en bak ongeveer 15 minuten in de oven.

Pel en snipper de sjalotten. Laat de boter smelten in een kookpan en fruit de sjalotten. Blus met de porto, de wijn en de fond en laat bijna volledig inkoken. Was 7 vijgen en snij ze fijn. Leg ze in de saus en laat 2 à 3 minuten mee sudderen. Mix dan alles tot puree.

Was de braambessen. leg ze in een kookpan met de suiker en breng al roerend aan de kook. Laat sudderen tot de bessen uit elkaar vallen en giet ze door een fijne zeef. Breng de pulp aan de kook en laat inkoken tot een dikke textuur, bijna als confituur. Zet in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 90°C.

Verhit de walnootolie in een braadpan en bak de hertfilet rondom bruin. Kruid met peper en zout, leg in een ovenschaal en laat nog 20 minuten garen in de oven.

Was intussen de minivenkelknollen en snij ze in grove stukken. Laat de boter smelten in een braadpan en bak de venkel 5 minuten. Bestrooi met de suiker en laat karamelliseren. Kruid met peper en zout.

Warm de saus op en verdeel ze over de borden. Snij de hertfilet in sneden en schik ze samen met de venkel op de saus. Snij de resterende vijgen in dunne schijfjes en schik ze naast het vlees. Vul een spuitzak met braambessenpuree en spuit enkele kleine toefjes op de borden. Bestrooi met de crumble en decoreer eventueel met extra braambessen en verse kruiden.