

HERT FILET “ GEBRANDE SJALOT “ SCHORSENEER

Ingredienten

Bereiding

INGREDIENTEN (4 Personen)

- Hertenfilet
- 100 g sjalot tot brunoise gesneden
- 1 geplette teen look
- 3 takjes tijm
- 1/4 steranijs
- 3 stengels dragon
- 1/2 kruidnagel
- 50 cl cognac
- 70 cl rode porto
- 500 ml Knorr Professional Wildfond
- 1 scheutje Merlotazijn
- 1 takje dragon
- 1 klontje boter
- Schorseneren
- Rookolie
- 250 gram gemengde paddenstoelen van het seizoen (eekhoorntjesbrood, cantharellen, oesterzwammen, shiitake, kastanjechampignons e.d.)

BEREIDINGSWIJZE VAN DE HERTENFILET

Haal de hertenfilets 30-60 minuten van tevoren uit de koelkast zodat het vlees op kamertemperatuur komt. Verwarm de oven voor op 100 °C. Verhit de boter met een klein scheutje olijfolie (zodat de boter niet verbrandt). Bak de - met keukenpapier - drooggedekte hertenfilets om en om bruin op hoog vuur. Leg ze vervolgens op een ovenbestendige schaal in de oven en laat ze 8-10 minuten verder garen. Voeg eventueel nog een klontje boter toe en bak de schoongemaakte, in stukken gesneden paddenstoelen beetgaar. Laat ze even uitlekken in een zeef. Vang het bakvocht op, dan kan het eventueel aan de saus toegevoegd worden, als deze te dik is geworden. Voeg de paddenstoelen toe aan de saus. Hertenfilet wordt rood tot rosé geserveerd. Druk met een vinger licht op het vlees, als het net ingedrukt kan worden is het goed.

BEREIDINGSWIJZE VAN DE SAUS

Giet de boter uit de pan waarin het vlees werd gebakken. Voeg sjalot, look, tijm, steranijs, dragon en kruidnagel toe. Stoof kort aan en blus daarna met cognac en rode port. Laat het vocht inkoken en blus dan met de wildfond. Laat terug inkoken tot gewenste dikte en smaak, kruiden met peper en zout is niet nodig. Passeer door een zeef. Voeg vlak voor het doorgeven een takje dragon en een scheutje Merlotazijn toe. Laat even opkoken en verwijder vervolgens het takje dragon. Voeg een klein klontje boter toe en mix de saus.

BEREIDINGSWIJZE VAN GEBRANDE SCHORSENEREN

Maak de schorseneren schoon en kook ze gaar in zoute melk.

Na het garen, bakken wij ze in boter met een klein beetje rookolie.

Voor serveren, afbranden met de gasbrander.

BEREIDINGSWIJZE VAN GEBRANDE UI

Pel de uien en snijd ze in twee. Doe de stukjes ui in een schaal, besprenkel met olijfolie en kruid met peper en zout. Grill de stukken ui in een grillpan op hoog vuur. Laat ze uitlekken op keukenpapier.