

Plat

Hertenfilet met herfstgroenten

Door

Yves en Staf op 18/11/2019

Foto



Nodig

130 à 150 gr hertenfilet pp

Wildfond

Rode wijn

Rode bessengelei

Voor de marinade

Rode wijn

4 wortel

wortel

500 gr Charlotte aardappel

sjalot Tijm Laurier Jeneverbessen Olie

600 gr erwten Munt Room Bereiding

Garnituur 1/3 Knolselder 4 witloof

Marinade

1 ui

Bereiding

Snij de filet in het nodige aantal steaks. Leg ze in een diepe schaal. Doe er de rode wijn , tijm, laurier en gesneden wortel en sjalot. Voeg de jeneverbessen toe.

Garnituur

Snij de aardappelen in kleine kwartjes. Blancheer ze even al dente. Snij de overige groenten in julienne. Doe olie en boter in een diepe pan en stoof eerst de ui, dan de wortel, dan de knolselder, dan de witloof en voeg als laatste de aardappelen toe.

Kook de erwtjes in een kippenbouillon. Mix 2/3 met de munt en de room en breng op smaak. Hou de overige 1/3 apart.

Finale

Haal de steaks uit de marinade en dop ze droog. Filter de marinade.

Stoof de groenten van de marinade even op in boter. Voeg een beetje marinade bij en laat uitkoken tot bijna droog. Voeg nu de wildfond toe en de rode bessengelei. Laat even koken en zeef alles . Breng op smaak met zout en peper en bind eventueel met boter of roux.

Bak de steaks aan in boter en olie op een tamelijk hoog vuur. Hou ze warm in de pan wanneer ze klaar zijn. Zo kunnen ze even rusten.

Presentatie

Indien mogelijk snij de steaks in fijne sneetjes. Zo niet, leg je de steak zo op het bord.

Leg de garnituur op het bord alsook een streep erwtencrème en de overgebleven erwtjes.

Oversaus het vlees en zet eventueel in potjes extra saus op tafel.