

Plat op 20/01/2025 – Gilbert en Leo

Het hertenfilet en de Champignonsaus



-Haal het hertenfilet uit de koelkast en laat het op kamertemperatuur komen.

-Verwarm de oven voor op 180°C.

-Geef het filet langs beide kanten flink wat van de pepermolen en zout.

peper, zout, 800 g hertenfilet

-Smelt een klont boter in een roestvrije stalen pan en korst het gebrad in de bruisende boter langs beide kanten.

Reken hiervoor zeker 10 minuten.

Voeg tussendoor koude klontjes boter toe om te voorkomen dat de onderkant aanbrandt.

-Haal het gebrad uit de pan en leg het in een ovenschaal.

Laat het hertenfilet minstens 20 minuten verder garen in de oven op 180°C.

-Snijd de sjalotten fijn.

Stoof ze aan in de pan waar je net het filet in gekorst hebt.

2 Sjalotten

-Pel de look.

Laat meestoven.

1 teentje Look

-Maak de champignons schoon en snijd ze in stukken.
Scheur de oesterzwammen in stukken

-Voeg ze toe aan de sjalot in de pan.
400 g champignons / 250 g oesterzwammen

-Voeg een scheut rode porto en Lacroix Wild fond toe .
250mL rode porto
, 400mL Lacroix Wild fond

-Schenk een scheut room bij de champignons.
Breng de saus op smaak met peper, wat rozemarijn en een blaadje laurier.
0,1L Room, rozemarijn, 1 laurierblaadje, peper

-Laat de saus een beetje inkoken.

-Haal het hertenfilet uit de oven na 20 minuten

-Haal het filet uit de oven als de kerntemperatuur 69°C bedraagt.

-Wie het nog wat rosé wil, gaat voor 67°C.

Bij 75°C is het filet volledig gegaard

-Pak het filet onderste boven in met zilverpapier en laat het voor minstens 10min
Rusten

Bereiding

Het Witloof

-Snij een schijfje van de wortelaanzet van het witloof en halveer de stronkjes in de lengte en verwijder nog wat bitter wortelaanzet.

-De snijkant kruiden met peper en zout

-Smelt 1 eetl. boter in een atikleefpan met deksel en bak het witloof 2 à 3 min. op de snijkant.

-Leg daarna met de snijkant naar boven in de pan en bak nog een 5 tal minuten in de pan met deksel tot bruin.

-Zet apart

Gratin Dauphinois

Bereiding voor 4 personen

Ingrediënten:

- +/-10 aardappelen (bintjes)
- 2.5dl room (30% vetgehalte)
- 2.5dl melk
- 2 teentjes look – tijm – laurier - nootmuskaat

-Verwarm de oven voor op 180°C.
-Schil de aardappelen.
-Snij ze in flinterdunne plakjes (1 à 2 millimeter).
-Gebruik bintjes, die bevatten meer zetmeel dan bijvoorbeeld nicola of charlotte
-Zet de aardappelen in een beboterde ovenschaal.
Spoel ze zeker niet, want je hebt al het zetmeel nodig
Zodra de plakjes aardappel de warmte voelen, zorgt het zetmeel ervoor dat ze aan elkaar gaan plakken.

-Kruid elke laag aardappelschijfjes met peper en zout.
-Zet ondertussen de melk en de room op een vuurtje, kruid met peper, zout en nootmuskaat en voeg een teentje gehakte knoflook toe.
Je kunt desgewenst ook tijm en laurier toevoegen.

-Giet de warme melk en room over de aardappelen.
Doordat je het mengsel er warm over giet, gaan de aardappelen sneller garen en vermijd je dat ze rauw uit de oven komen.

-Plaats de schaal 25 minuten in de oven.
-Verhoog dan de oventemperatuur naar 200°C en laat nog eens 20 minuten verder garen.
-Door de oven warmer te zetten, creëer je bovenaan een korstje.
-Het vet zorgt voor het bruine korstje.
Daarom is het ook belangrijk dat je altijd volle melk en room met een vetgehalte van 30% gebruikt.
Als de aardappelen te veel vocht opnemen, moet je iets meer melk en room toevoegen.

VEENBESSEN COMPOT

- Voor de veenbessen-compote:

-200 gram verse veenbessen

-100 gram witte suiker

-100 ml Cassis

-1/2 theelepel boter

Doe de veenbessen en boter in een ruime kookpot met een bodempje Cassis (tot de bessen onder staan) .

Breng het geheel aan de kook totdat het een fruitmoes vormt.

Roer goed door en laat de compote nog eens 3 minuten koken.

Controleer vervolgens de consistentie en verwijder eventueel schuim indien nodig.