

Hertenrugfilet

Met rodenkool, wilde paddestoelen, puree en rodenwijnsaus

Ingrediënten:

- Hertenrugfilet (200gr p.p)
- Aardappels (kruimig kokend)
- Melk
- Mosterd (theelepels)
- Boter
- Rodenkool (100 gr p.p.)
- Rodenwijn
- Kruidnagel (2 stuks)
- Kaneelstok (1 stuks)
- Suiker
- Zwarte peperkorrels (5 stuks)
- Laurier (1 blaadje)
- bospaddestoelen (zoals cantharellen, shi take enz)
- vlees jus (te koop in pot bij de A.H.)

Bereidingswijze:

Puree

1. schil de aardappels en snijd ze zo dat ze ongeveer allemaal de zelfde grootte hebben. Zet ze net onder koud water op in een pan
2. voeg zout toe aan het water, zoveel dat het water net zo zout is als de zee (niet zoals de rode zee want dat zou wel heel zout zijn)
3. kook de aardappels (zonder deksel op de pan) totdat ze gaar zijn, dit meten we door een mes in een aardappel te steken en als deze zonder enige moeite van het mes afglijdt is de pieper gaar
4. giet het water van de aardappels en stoom ze droog door de pan (zonder water) weer op het vuur te zetten. (haal ze wel weer van het vuur af anders verbranden ze)
5. zet een pannetje op met de melk en boter
6. laat de boter smelten in de melk en haal de pan van het vuur
7. neem een pureestamper en stamp de aardappels
8. voeg tijdens het stampen het mengsel van boter en melk toe totdat er een mooie gladde puree ontstaat
9. **Gebruik nooit een mixer om puree te maken!!!!!!** dit is echt funest voor je puree, dit omdat de mixer de aardappel zo kapot slaat dat er veel zetmeel vrij komt wat de puree lijmachtig maakt. (aardappelzetmeel wordt onder andere gebruikt in: gel, snoep, behang plak en bij het binden van sauzen)

Rodenkool

1. snijd de rodekool heel erg dun in slierten
2. doe de kool in een pan en voeg de rodenwijn en water toe (evenveel rodenwijn als water) totdat de rodenkool net onderstaat
3. voeg laurier, zwarte peper, kaneel en kruidnagel toe en laat alles lekker mee koken
4. kook de rodenkool gaar maar niet zo gaar als oma, dus wel gaar maar dat het nog wel een stevige kool is
5. giet het water af

Rodenwijnsaus

1. neem de jus en doe deze in een pannetje
2. kook de jus tot 1/5 in
3. neem een ander pannetje en kook hier 4 dl rodenwijn in totdat er ook hier van 1\5 overblijft
4. laat alle alcohol verdampen

5. voeg de reductie van de jus en wijn tezamen
6. maak in een ander pannetje de roux (roux:bloem en boter met een verhouding van 5\6, 5 delen bloem en 6 delen boter). Roux maken we als volgt: zet het pannetje op laag vuur en voeg de boter toe laat deze goudbruin kleuren, voeg dan de bloem toe en roer deze door de boter. Laat het mengsel onder voortdurend roeren gaar worden (dit duurt enkele sec.)
7. voeg al roerende het vocht toe (rodenwijn en jus) en breng het aan de kook. Er zal nu een dikke saus ontstaan
8. bij het gebruiken van de roux moet of het vocht koud zijn en de roux warm of andersom, dit om schifting te voorkomen..
9. breng de saus op smaak met wat zout en peper

Het gerecht

1. bak het hert in een bakpan met olie op hoog vuur aan beide kanten mooi bruin
2. haal vlees uit de pan en laat het 10 a 15min rusten, dit om het vlees te laten ontspannen en zo een malser stuk vlees te verkrijgen.
3. snijd de paddestoelen in mooie grote delen
4. gaar het vlees verder in een voorverwarmde oven op 180 graden
5. bak de paddestoelen in een bakpan en breng ze op smaak met wat zout en peper
6. als het vlees de juiste gaarheid heeft nemen we een warm bord! En dresser we alles (kool, puree enz) op het bord
7. eet smakelijk!