



Les plats principaux

Saltimbocca de chevreuil à la crème de céleri-rave et aux pistaches

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Voor de Saltimbocca

800 grammes de cerf (hertengebraad)
prosciutto (8 plakjes)
8 feuilles de sauge
farine
huile d'olive
60 grammes de beurre fin
poivre
sel
1 tiret de vin blanc

Voor de knolselderijcrème

1 céleri-rave
250 millilitres de bouillon de légumes
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de beurre
100 millilitres de crème entière
poivre
sel

Voor de pistachenoten

50 grammes de pistaches (gepeld)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel

Méthode de préparation

Maak de knolselderijcrème. Schil de knolselder en snijd in blokjes. Kook de knolselder ongeveer 15 minuten in de groentebouillon en giet af. Snipper de knoflook.

Verhit de boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg knoflook toe en fruit deze kort aan. Voeg de gekookte knolselderijblokjes toe en bak ze een paar minuten in de boter en knoflook. Voeg de room toe en laat nog eens 5 minuten sudderen.

Pureer de knolselderij en room met een staafmixer tot een gladde crème. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm.

Maak de Saltimbocca. Snijd het hertengebraad in dunne lapjes. Bestuif de filets licht met bloem aan beide kanten en schud het overtollige bloem eraf. Leg op elk hertenlapje een stukje rauwe ham en prik er een salieblaadje op met een tandenstoker.

Verhit olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de hertenfilets ongeveer 2 minuten aan elke kant, afhankelijk van de gewenste gaarheid. Haal ze uit de pan en houd warm. Blus de pan met een scheut witte wijn en maak het aanbaksel los. Laat de wijn uitdampen en verwarm er de roomboter onder.

Hak de pistachenoten grof. Verhit olijfolie in een kleine koekenpan op laag vuur. Voeg de noten toe en rooster ze lichtjes gedurende ongeveer 2 minuten. Breng op smaak met een snuifje zout. Haal van het vuur.

Leg een schep knolselderijcrème op elk bord. Plaats de Saltimbocca van hert naast de crème. Bestrooi het gerecht met de geroosterde pistachenoten en giet een beetje roombotersaus over het vlees.

