



Hoofdgerechten

Knoflook fondue met wild

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Knoflookbouillon

1 1/2 liters kippenbouillon
125 milliliters sherry
3 knoflook (bollen)
1 ui (gesnipperd)
olijfolie
peper
zout

Gehaktballetjes van everzwijn

400 gram everzwijnengehakt
1 eetlepel piment d'Espelette
40 gram paneermeel
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 eetlepels munt (fijnggehakt)
2 sjalotten (gesnipperd)
1 ei
boter
peper
zout

Carpaccio van hertenfilet

400 gram hertenfilet

Eendenfiletje in blokjes

400 gram eendenfilets

Gestoofde peertjes in wijn

700 gram peren
200 milliliters rode wijn
1 eetlepel maïszetmeel
80 gram suiker
1 citroen
snuifje kaneelpoeder
tijmtakje (enkele)
1 kruidnagel
peper

Bijgerechtjes

4 witloof (stronken)
200 gram spruitjes
1/2 bloemkool

Bereidingswijze

Voor de knoflookbouillon

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de bovenkant van elke knoflookbol. Leg elke bol op een stuk aluminiumfolie en bedruppel met olijfolie. Sluit de folie en leg ze 50 minuten in de oven.

Bak de ui in olie glazig. Blus met de sherry en laat voor de helft inkoken. Giet er de bouillon bij en knijp er de gare lookteentjes bij. Breng aan de kook en laat 5 minuten sudderen. Kruid met peper en zout.

Doe de bouillon net voor het serveren in de pot van je fonduetoestel.

Voor het vlees

Bak de sjalotten glazig in boter. Schep, samen met de peterselie, de munt en de piment d'Espelette onder het gehakt. Voeg het ei en het paneermeel toe en schep goed om. Kruid met peper en zout.

Rol balletjes van het gehakt en gaar ze in de bouillon.

Leg voor de carpaccio van hertenfilet het vlees van tevoren een halfuurtje in de vriezer. Snij het daarna in filterdunne plakjes. Leg ze op een schaal en kruid met peper en zout.

Snij de eendenfilet in mooie blokjes. Kruid met peper en zout en schik de blokjes op een schaal.

Voor de gestoofde peertjes in wijn

Schil de peren. Doe ze in een pot en giet er de rode wijn over.

Voeg de suiker, droge kruiden, tijm wat peper en het sap van de citroen toe. Giet er eventueel nog wat water bij tot de peren onderstaan. Breng zachtjes aan de kook en stoof de peren gaar in ongeveer 45 minuten.

Schep de peertjes uit de saus, los het maïszetmeel op in wat wijnvocht en dik er de saus mee in. Giet de saus over de peertjes. Werk af met extra tijm.

Voor de andere bijgerechten

Maak roosjes van de bloemkool. En halveer de spruitjes. Dresseer ze op een schaal.

Halveer de witloofstronken en stoof ze.

Tip:

Je kan alles voor deze fondue op voorhand maken, incl. de bouillon!

Keukenbenodigdheden

Oven

