



Hoofdgerechten

Hertengebraad met portosaus, gevulde peertjes en pommes duchesse

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram hert (gebraad)
16 pommes duchesse
250 milliliters witte wijn
400 gram veenbessen
50 milliliters rode porto
50 milliliters rode wijn
2 eetlepels bloem
2 eetlepels honing
2 lookteentjes (gehalveerd)
rozemarijntakje (enkele)
2 uien (in halve ringen)
4 peren
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Kruid het vlees met peper en zout en schroei het in een ovenbestendige pot dicht in hete boter. Zet het vuur niet té hoog zodat de boter niet verbrandt. Keer het vlees na 10 minuten om en laat nog eens 5 minuten bakken. Leg er de uienringen, look en takjes rozemarijn langs. Zet het deksel op de pot en zet 20 minuten in de oven.

Schil de peren, halveer ze, haal het klokhuis eruit en verwarm ze 10 minuten in de witte wijn. Schep er de peertjes uit en doe de veenbessen in de warme witte wijn. Voeg de honing toe en breng aan de kook tot de veenbessen openbarsten.

Haal het gebraad uit de oven en uit de pot. Wikkel het in aluminiumfolie, draai het vlees om en laat 15 minuten rusten. Zet de pot met hertenfond opnieuw op het vuur. Giet er de rode wijn en de porto in en breng aan de kook. Laat de alcohol verdampen en giet de saus vervolgens door een zeef. Laat nog doorwarmen en kruid met wat zout. Meng de bloem met 20 g boter en voeg in delen en al roerend bij de saus tot ze begint in te dikken. Bak de pommes duchesse in de friteuse goudbruin.

Snij het vlees in mooie plakjes en verdeel over de borden. Leg er telkens 2 gehalveerde peertjes bij en schep de warme veenbessen in de holtes van de peertjes. Serveer met de saus en de pommes duchesse.

Keukenbenodigdheden

Oven

Friteuse

