



Hoofdgerechten

Hertenfilet met mandarijnensaus en puree van vergeten groenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor het vlees

4 hertenfilet
1 ui (gensnipperd)
6 mandarijnen
2 deciliters wildfond
1 eetlepel sojasaus
3 eetlepels rode wijnazijn
3 eetlepels honing
10 centiliters Grand Marnier
boter
peper
zout

Voor de puree

250 gram aardappelen (bloemige, geschild en gehalveerd)
200 gram aardperen (geschild, gehalveerd)
200 gram pastinaken (geschild, in stukken)
1 snuifje nootmuskaat
15 centiliters melk (warm)
3 eetlepels peterselie (gehakt)
1 ei

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Haal de partjes zonder vliesjes uit de mandarijnen door ze [à vif te snijden](#). Knijp het overige vruchtvlies uit en vang het vocht op. Kook de aardappelen met de pastinaak en aardperen gaar in licht gezouten water.

Kruid de hertenfilets met peper en zout en bak ze rondom bruin in hete boter. Leg ze op een bakplaat en zet 10 minuten in de oven. Laat het vlees na het garen 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Giet de aardappelen en vergeten groenten af. Pureer ze samen met het eitje, de melk en een klont boter tot een smeuïge massa. Kruid met nootmuskaat, peper en zout en schep er de peterselie onder.

Stoof de ui glazig in dezelfde pan van de hertenfilets. Voeg eventueel nog wat boter toe. Giet er de honing bij en roer er de Grand Marnier onder. Flambeer de likeur. Blus de pan met de rode wijnazijn, schenk er het verse mandarijnensap bij en voeg de wildfond en de sojasaus toe. Laat de saus tot de helft inkoken. Roer een koud klontje boter door de mandarijnensaus en voeg de partjes mandarijn toe. Kruid eventueel met peper en zout.

Verdeel de hertenfilets over de borden. Geef er de puree van vergeten groeten bij en giet er wat van de wildsaus over.

Keukenbenodigdheden

Oven

