



Hoofdgerechten

Saltimbocca van hert met knolselderij-crème en pistachenoten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de Saltimbocca

800 gram hert (hertengebraad)
prosciutto (8 plakjes)
8 salieblaadjes
bloem
olijfolie
60 gram roomboter
peper
zout
1 scheutje witte wijn

Voor de knolselderijcrème

1 knolselder
250 milliliters groentebouillon
2 lookteentjes
2 eetlepels boter
100 milliliters volle room
peper
zout

Voor de pistachenoten

50 gram pistachenoten (gepeld)
1 eetlepel olijfolie
zout

Bereidingswijze

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.

