



Hoofdgerechten

Hertensteak met grand-Veneursaus, knolselderpuree en wintergroentechips

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de hertensteak

4 hertensteaks
1 knolselder (klein)
500 gram aardappelen (bloemige)
2 rode bieten
1 pastinaak
2 wortelen
2 eetlepels bieslook (gehakte)
1 eigeel
1/2 theelepel nootmuskaat
olijfolie
boter
peper
zout

Voor de saus

1 ui (gesnipperd)
100 milliliters room
3 eetlepels aalbessengelei
1 eetlepel bloem
100 milliliters rode wijn
2 eetlepels cognac
4 deciliters wildfond
1/2 theelepel tijm (gedroogde)

Bereidingswijze

Maak de knolselder schoon en snij in blokjes. Schil de aardappelen en snij in even grote blokjes. Kook alles gaar in licht gezouten water.

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de rode biet, pastinaak en wortel en snij in hele dunne plakjes. Gebruik hiervoor een mandoline of kaasschaaf. Leg de groenteschijfjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bedruppel met olijfolie. Kruid met zout. Bak de chips in 20 minuten goudbruin. Leg halverwege de baktijd een vel bakpapier over de chips als de randen te bruin worden.

Smelt een klontje boter in een grote pan, kruid de hertensteaks met peper en zout en bak ze langs elke kant 4 minuten. Haal uit de pan en hou warm onder aluminiumfolie.

Maak de saus:

Doe de ui in de pan en bak glazig. Bestrooi met de bloem en roer om. Giet er de wildfond en de rode wijn al roerend bij. Kruid met de tijm en laat tot 1/3 inkoken. Zeef de saus en giet opnieuw in de pan. Roer er de room en de cognac onder en laat opnieuw tot 1/3 inkoken. Roer er de aalbessengelei onder en kruid eventueel bij met peper en zout.

Giet de aardappelen en knolselder af. Stamp samen met de eidooier en een klontje boter tot puree. Kruid met nootmuskaat, bieslook, peper en zout.

Verdeel de puree en de groentechips over de borden. Leg er telkens een hertensteak bij en giet er de grand-veneursaus over.

Keukenbenodigdheden

Oven

Zeef

