

Hertenrugfilet met rodewijnsaus

met rode kool en mousseline-aardappelpuree

Menugang
Hoofdgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
50 minuten

Benodigdheden
Kookplaat
Oven
Stoomoven

Ingrediënten Hertenrugfilet

- 4 hertenrugfilets (ongeveer 160 g per stuk)
- 1 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 takje rozemarijn
- 1 el boter
- zout en versgemalen zwarte peper

Ingrediënten Rodewijnsaus

- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, geplet
- 1 takje tijm (of 1/2 theelepel gedroogde tijm)
- 1 laurierblad
- 100 ml rode wijn
- 150 ml kalfsfond
- 1 el boter
- zout en versgemalen zwarte peper

Ingrediënten Rode kool

- 1 kleine rode kool, in dunne repen gesneden
- 1 el olijfolie
- 1 kleine ui, gesnipperd
- 1 appel, geschild en in blokjes gesneden
- 2 el appelciderazijn
- 1 el suiker
- 1 laurierblad
- 1 kaneelstokje
- 1/2 tl gemalen kruidnagel
- zout en peper naar smaak

Ingrediënten Mousselineaardappelpuree

- 600 g aardappelen (bij voorkeur kruimig)
- 50 g boter
- 200 ml volle melk
- 1 eidooier
- zout en peper naar smaak
- een snufje vers geraspte nootmuskaat

Bereidingswijze

Mousseline-aardappelpuree

1. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke stukken. Stoom de aardappelen 20 minuten op 100°C
2. Stamp de aardappelen en zorg dat er geen klontjes meer in zitten.
3. Smelt de boter in een klein pannetje en voeg de melk toe. Verwarm het mengsel tot het net begint te koken.
4. Klop de eidooier los en voeg dit toe aan de warme boter-melkmix. Roer goed door.
5. Voeg dit mengsel beetje bij beetje bij de gestampde aardappelen, terwijl je blijft roeren. Het resultaat moet een luchtige, romige puree zijn. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Rode kool

1. Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
2. Voeg de ui toe en bak deze 3-4 minuten totdat hij zacht is.
3. Voeg de gesneden rode kool, appel, appelciderazijn, suiker, kruidnagel, het laurierblad, en het kaneelstokje. Roer goed door.
4. Zet het vuur laag en laat de kool ongeveer 30 minuten zachtjes koken, totdat deze geslonken is en de smaken goed zijn gemengd. Verwijder het laurierblad en de kaneelstok.
5. Breng op smaak met zout en peper.

Hertenrugfilet met rodewijnsaus

met rode kool en mousseline-aardappelpuree

Hertenrugfilet

1. Verhit de olijfolie in een zware koekenpan 5 minuten op stand 7 (inductie). Voeg de hertenrugfilets toe en bak ze aan beide kanten snel bruin (ongeveer 2-3 minuten per kant).
2. Zet het vuur lager en voeg de rozemarijn, geplette knoflook en boter toe. Laat de boter smelten en schep deze over de hertenfilets.
3. Plaats ze in de oven en steek een kerntemperatuurmeter in het midden van een filet. Stel de kerntemperatuur in op 52°C en de oventemperatuur op 80°C

Rodewijnsaus

1. Verhit een beetje olie in een klein pannetje op middelhoog vuur.
2. Voeg de gesnipperde sjalot en geplette knoflook toe en bak dit zachtjes gedurende 3-4 minuten totdat de sjalot glazig is en geurig ruikt.
3. Voeg de rode wijn, tijm en het laurierblad toe aan de pan. Breng het geheel aan de kook en laat het vervolgens op laag vuur 10-15 minuten pruttelen totdat de wijn voor ongeveer de helft is ingekookt.
4. Voeg de kalfsfond toe en laat de saus opnieuw inkoken totdat de saus iets dikker wordt. Monteer door er (koude) boter door te roeren.

Serveren

1. Snijd de hertenrugfilets in tweeën en schik ze op de
2. Schep een flinke lepel van de mousseline aardappelpuree naast het vlees.
3. Verdeel de rode kool ernaast.