

MENU JANUARI



Hertfilet met zuurkool, pastinaak crème en rode port saus

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<u>Hertenfilet</u> 800 g hertenfilet boter of olie zout & peper	<u>Hertenfilet</u> Haal de hertenfilet minimaal 20 minuten voor het bakken uit de koeling om deze alvast op temperatuur te laten komen. Dit is belangrijk omdat zo het garen gelijkmatiger zal gaan. Ontvries de hertenfilet en bewaar de afsnijdsels voor de saus. Verwarm de oven voor op 120°C Laat een bakpan goed warm worden en verwarm hier wat olie in. Kruid de filet ruim met peper en zout en schroei deze dicht in de olie zodat er een mooi gekarameliseerde korst op het vlees komt. Na het aanbraden de filet uit de pan halen en in een braadslede leggen. Gaar de filet tot een kern temperatuur van 46°C. Gebruik hiervoor eventueel een thermometer om het garen goed te controleren. Laat het vlees 10 minuten laten rusten in aluminiumfolie op de snijplank voordat je deze trancheert.
<u>Pastinaak fondant</u> 750 g pastinaak 300 ml. gevogeltebouillon 50 g boter	<u>Pastinaak fondant</u> Schil de pastinaak en snijd in plakken van 1 cm, 3 per persoon, bewaar de dunne uiteinden voor de puree. Gaar verder in de pan tot ze gaar zijn en mooi geglaceerd. Bewaar links onder in de warmhoudkast. Zorg dat er nog bouillon in de pan zit, dit wordt opgezogen door de fondants.
<u>Rode portsaus</u> 90 g sjalot, gesnipperd 100 g champignon 40 g boter 100 g cranberry 2 takjes tijm 1 tenen knoflook 375 g rode port 0,5 sinaasappel, schil 500 ml kalfsfond 40 g boter naar behoefte zout en peper	<u>Rode portsaus</u> Snipper de sjalot, snijd de champignon in dunne plakjes. Smelt 40 gram boter in een ruime pan tot bruisend. Bak eerst de afsnijdsels van de hertenfilet, voeg dan de sjalot, champignon, cranberry, tijm en knoflook toe. Fruit licht aan. Blus af met de rode port. Voeg de sinaasappelschil toe. Laat één derde inkoken. Voeg de kalfsfond toe. Laat inkoken totdat de juiste consistentie is bereikt. Zeef door een fijne puntzeef. Breng op smaak met zout en peper. Monteer op met de overige boter. Bind eventueel met een beetje aangemaakte aardappelzetmeel.
<u>Pastinaak crème</u> 500 g pastinaak 100 g boter 100 g water 3 g zout 20 g witte chocolade 1 scheutje Ouzo citroenrasp zout	<u>Pastinaak crème</u> Schil de pastinaken en snijd in blokjes. Trek vacuüm met 100 gram boter, 100 gram water en 3 gram zout. Stoom de pastinaken 45 minuten op 100°C in de combisteamer, totdat ze gaar zijn. Draai het geheel glad met de witte chocolade en de Ouzo. Breng tot slot op smaak met citroenrasp en zout.

MENU JANUARI

<p><u>Aardappelpuree</u> 1 kg aardappelen, kruimig 100 ml melk 100 g boter Peper en zout</p>	<p><u>Aardappelpuree</u> Zet de aardappelen op met koud water en zout en kook ze goed gaar in 25 minuten. Druk door de pureeknijper en wrijf daarna door een fijne zeef. Breng de melk aan de kook. Meng in een pan de aardappels met de melk en de boter tot een smeùige puree en breng op smaak met peper en zout.</p>
<p><u>Zuurkool</u> 500 g zuurkool 1 glas witte wijn 1 blaadje laurier 2 g jeneverbessen</p>	<p><u>Zuurkool</u> Kook de zuurkool gaar in ongeveer 1 uur met de jeneverbessen, de laurier en de wijn.</p>
<p><u>Eindbewerking</u> Fijn gehakte peterselie</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Snijd de hertenfilet in mooie dunne plakjes en leg deze in het midden van het bord. Maak mooie quenelles van de aardappelpuree en de pastinaak crème en leg deze tegen het vlees aan met daartussen de zuurkool. Leg de pastinaak fondant erbij. Schep de saus in kleine kommetjes, plaats op het bord en bestrooi met de peterselie.</p> 