



# Gebraden hertenrugfilet

geserveerd met een crème van gepofte rode en gele bieten, gerookte en geroosterde pastinaak, luchtige aardappelcrème, krokante schoonheden uit het woud en volle laurierjus.

## Bereidingswijze

### Aardappelcrème

Kook de aardappels gaar met een snufje zout, giet de aardappels af en bewaar het kookvocht. Pureer de aardappels, voeg hier de crème fraîche aan toe en meng dit met het kookvocht totdat het mengsel de dikte van yoghurt heeft. Breng het op smaak, giet het in de slagroomkiddie, draai er twee patronen in en reserveer warm.

### Crème van gepofte bieten

Leg de gewassen bieten in de schil in een ovenschaal op een laag zeezout en verwarm deze circa 1,5 uur in de oven op 160 C°. Als de bieten helemaal gaar zijn ontdoe ze dan van de schil. Draai de bieten, per kleur, in de blender met wat olijfolie, peper, zout en citroensap tot een gladde puree. Reserveer warm.

### Pastinaak

Kook de pastinaak beetgaar in gezouten water met een vleugje melk tegen de verkleuring. Giet het af en rook ze daarna zo koud mogelijk in een rookbak op heel laag vuur. Reserveer het en wacht met het roosteren totdat de borden worden afgemaakt.

### Laurierjus

Zet in een pan de sjalotringen aan totdat er wat kleur op zit. Doe hier de laurierbladeren bij en blus het af met de rode wijn. Kook dit in tot een bodem, giet hier de wildfond bij en laat dit reduceren tot sausdikte.

### Krokante cantharellen

Maak het tempurabeslag met ijswater en een snufje zout en haal de cantharellen hier heel licht doorheen. Frituur ze, net voordat het bord afgemaakt wordt, goudbruin op 160 C°. Licht nazouten.

### Hertenrugfilet

Laat de filets goed op kamertemperatuur komen. Dep ze droog en kruid royaal met peper en zout. Verwarm een koekenpan en smelt hier boter in met een scheutje olie. Doe de takjes tijm hierin en braad de filets rondom aan. Gaar ze circa 6 minuten na in een voorverwarmde oven op 180 C° en laat ze daarna circa 3 minuten rusten op een warme plaats.

### De opmaak

Spuut in het midden van een diep bord het aardappelcrème. Leg hierop de gerookte en geroosterde pastinaak en de getrancheerde rugfilet. Garneer het geheel met de crème van bieten en dresseer de saus erlangs. Plaats speels een paar krokante cantharellen en Voilà.

*Bon appétit!*

Herman Klukkert  
Chefkok VHC Jongens

## Ingrediënten

- 4 hertenrugfilets, gevlied en schoon
- 3 stuks gele en 3 stuks rode biet, van dezelfde grootte
- 4 stuks pastinaak, geschild in vieren gedeeld en ontdaan van de kern
- 300 gr aardappel, geschild en in gelijkmatige stukken gesneden
- 200 gr cantharellen, gewassen en schoongemaakt
- 8 blaadjes laurier
- 3 banaansjalotten, schoon en in ringen gesneden
- 50 gr crème fraîche
- grof zeezout
- 250 ml wildfond (Fonds de Gibier, Knorr Garde d'Or of huisgemaakt)
- 50 ml rode wijn
- tempurabloem
- roomboter
- enkele takjes tijm
- zwarte peper uit de molen
- rookmot
- olijfolie
- citroensap