



# Licht gerookt edelhert

met een korst van havervlokken, geserveerd met gebakken polenta, gekonfijte oerpeen, schuim van amandelen en krokant van pastinaak.

## Bereidingswijze

Begin met het roken van de hertenfilets (dep deze goed droog). Laat de eerste, gele rook uit de rookoven ontsnappen en leg de jeneverbessen in de rookmot. Plaats daarna de filets op het rekje, sluit de oven en laat 20 minuten staan.

Schil de oerpenen en snij deze in mooie, gelijkmatige stukken. Kort bakken in een pannetje met een druppeltje olie, wat zout en peper. Leg ze in een ovenschaal en doe de smaakstoffen er bij. Overgiet het geheel met het ganzenvet en dek af met vetvrij papier. Schuif het geheel in de oven op 95 graden en laat dit zeker 1,5 uur staan.

Tijd voor de polenta. Breng het vocht samen met de smaakstoffen en de boter aan de kook en proef. Pas aan waar nodig. Passeer het vocht en breng het wederom aan de kook. Giet nu de polenta in een dunne straal, al roerend, bij het kokende vocht. Blijf regelmatig roeren en laat het 40 minuten op een laag vuur garen, als de massa gaar is roer dan de Parmezaanse kaas er doorheen en stort het dan in een braadslee ongeveer 1 cm hoog. Niet hoger anders breekt het snel, laat dit tenminste 2 uur afkoelen in de koelkast onder druk. Begin nu met het amandelschuim: rooster in een droge pan het amandelschaafsel goudbruin, blus het geheel af met de witte wijn en laat dit bijna volledig verdampen. Voeg nu de bouillon, de amandel melk en de room toe en laat het geheel rustig trekken. Passeer het geheel na 20 minuten, controleer de smaak en pas aan waar nodig. Verwarm een frituur voor op 140 graden, schil nu de pastinaken in de lengte zodat er lange dunne plakken ontstaan en frituur deze tot ze goudbruin zijn. Het is nu tijd om het hert af te gaan maken: klop het ei los met een druppeltje water en meng het broodkruim met de havervlokken en de gehakte tijm. Haal de zijkanten van de filet hier licht doorheen zodat aan weerskanten van de filet het vlees nog mooi zichtbaar is. Bak het vlees in de geklaarde roomboter rondom bruin, en gaar circa 5 minuten na in de oven op 180 graden, laat het vervolgens enkele minuten rusten op een warme plaats. Maak ondertussen de rest van het gerecht af, snij hiervoor de polenta in vierkantjes en bak het rondom bruin, giet de oerpeen af en bak deze kort mee. Verwarm de amandelsaus rustig en draai met de staafmixer voldoende lucht in de saus zodat deze blijft staan, maak nu het bord op en maak het geheel af met de luchtige saus en de pastinaakchips.

*Bon appétit!*

Herman Klukkert  
Chefkok VHC Jongens

## Ingrediënten

### Hertenfilets

- 4 edelhertfilets van circa 180 gr.
- 100 gram havervlokken
- 100 gram panko
- 1 losgeklopt ei
- 100 gram rook mot
- 5 jeneverbessen
- 2 takjes thijm
- peper en zout

### Polenta

- 300 gr. polenta
- 1,2 liter kippenbouillon
- 300 ml slagroom
- 80 gram boter
- 150 gram geraspte parmezaan
- zout en peper

### Oerpeen

- enkele takjes tijm
- een blaadje laurier
- drie teentjes knoflook
- 500 gram oerpeen, in diverse kleuren, schoon en in gelijkmatige stukken gesneden
- 200 gram ganzenvet
- peper en zout

### Amandelschuim

- 100 gram amandelschaafsel
- 100 ml kippenbouillon
- 50 ml amandelmelk
- 50 ml witte wijn
- 200 ml slagroom
- peper en zout
- 2 pastinaken