

H Hoofd gerecht



GEBAKKEN HERTENBIEFSTUK EN WILDZWIJNSUCADE
met een crème van pastinaak en een saus van laurier en appel

GEBAKKEN HERTENBIEFSTUK EN WILDZWIJNSUCADE

met een crème van pastinaak en een saus van laurier en appel



Benodigdheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

500 gr hertenbiefstuk
300 gr rode kool met cassis
300 gr wildzwijnsucade
140 gr rode wijnsaus

Pastinaakcrème:

20 ml halfvolle melk
25 ml kokosroom
30 gr ongezouten roomboter
260 gr pastinaak
peper en zout naar smaak

Mise en place

Portioneer de hertenbiefstuk op de gewenste grootte, bestrooi met wat zout en peper en bak deze in de boter en olie.

Gaar het vlees verder in de oven op 90°C hete lucht tot een kerntemperatuur van 49°C.

Doe de rode kool in een pannetje en verwarm dit op laag vuur. Schil de pastinaak, snij deze in stukken en kook het gaar. Giet af, voeg melk, kokosroom en boter toe en laat dit iets indikken. Pureer dit met de staafmixer tot een romige crème en voeg naar smaak zout en peper toe.

Snij het vlees op de gewenste grootte en bak het vlees rondom goudbruin. Fruit de appelblokjes en meng deze door de rode wijnsaus. Voeg het laurierblad toe en laat de saus op laag vuur warm worden.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schenk de saus in het midden van het bord. Dresseer hier de 2 stukken sucade naast. Trancheer de hertenbiefstuk en leg de plakken dakpansgewijs op het bord. Schep als laatste de pastinaakcrème op het bord. Doe de rode kool in een schaalteje en serveer dit ernaast.

Drankadvies?

Onze Hocras specialisten adviseren u graag voor een passende drank.



Hocras B.V. (035) 69 79 777
Franse Kampweg 38, 1406 NW Bussum • info@hocras.nl • www.hocras.nl

Heerlijk Hocras Kerst - 2017, gerecht 31175, peildatum 30-11-2017.
Onder voorbehoud van wijzigingen/fouten.