



H Hoofd gerecht

STOVE EN CROÛTE



Benodigheden

(Hoofdgerecht voor 4 personen)

Aardappelpuree:

395 gr grill bonken
25 gr ongezouten roomboter
20 ml halfvolle melk
1200 ml kraanwater
zout naar smaak

Wildstoof:

100 ml Vino da Tavola rood
100 ml ruby port
8 gr bruine basterdsuiker
1 gr tomatenpuree
1 gr gemalen kruidnagel
2 gr laurierblad
1 gr jeneverbes
100 ml cassispuree
10 gr runderbouillon
50 ml wildfond
50 gr ontbijtkoek
140 cl kraanwater
35 gr roomboter
500 gr jachtschotelvlees
75 gr champignons
50 gr uiensnippers
4 gr knoflookteentjes
2 gr rozemarijn
2 gr tijm
peper en zout naar smaak

Rode kool:

24 ml Vino da Tavola rood
10 gr kristalsuiker
25 gr wilde preiselbeerencompote
2,4 gr kaneelpijpjes
12 ml rode wijnazijn
100 ml kraanwater
200 gr gesneden rode kool
8 gr appelblokjes
8 gr uiensnippers
0,5 gr laurier
zout naar smaak

Spruitjes:

15 gr witte hazelnoten
320 ml kraanwater
65 gr spekblokjes
140 gr spruiten
peper en zout naar smaak
250 gr paddenstoelenmix
200 gr bladerdeeg

Mise en place

Schil en was de bonken en zet ze op met water en zout. Stamp ze zodra ze gaar zijn en maak het geheel smeug met melk en roomboter. Kruid het jachtschotelvlees met zout en peper en bak het aan. Voeg er vervolgens de uien, kruiden, knoflook en basterdsuiker aan toe. Doe de tomatenpuree erbij en ontzuur dit. Blus het geheel af met de rode wijn. Doe daarna het water, de wildfond en de runderbouillonpoeder erbij. Doe dan de port erbij samen met de ontbijtkoek en de cassispuree. Snij de champignons in kwarten en voeg ook deze toe.

Giet daarna de massa in een gastronom bak en dek het af met aluminiumfolie. Zet de bak voor ongeveer 3 uur in de oven op 140°C. Kijk wel af en toe naar om te zien of er nog genoeg vocht in zit.

Meng de rode kool met alle ingrediënten. Laat het geheel op laag vuur koken totdat het gaar is. Blancheer de spruiten en spoel ze koud. Snij de spruiten in kwarten. Bak de spekjes uit, maal de hazelnoten fijn en bak ze kort mee. Bak de paddenstoelen en breng ze op smaak.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schep wat stoofvlees in een leuke schaal. Leg hier de bladerdeeg overheen en bestrijk het geheel met eigeel. Zet de schaal voor ongeveer 25 minuten in de oven op 180°C. Schep de rode kool en de spruitjes in schaaltes en zet deze erachter neer.