

# Hertenfilet met portsaus, aardappelgratin, paddenstoelen en bloemkoolcrème

*Ingrediënten:*

**Hertenfilet:**

1000 gr hertenfilet (ontvlied)  
eiwit  
zwarte peper  
zeezout  
4 el olijfolie  
100 gr boter

Bereidingswijze:

**Hertenfilet:**

± 90 minuten voor het uitserveren:

Ontvlied, indien nodig, de hertenfilet.

Bestrijk het vlees met losgeklopt eiwit en haal het door een mengsel van zwarte peper en zeezout. Verhit 4 el olie en 60 gram boter in een braadslee en braad het vlees rondom bruin aan. Voeg op het laatst nog eens 40 gr boter toe.

± 30 minuten voor het uitserveren:

Zet het vlees in de oven 120°C. tot het vlees een kerntemperatuur heeft bereikt van 50°C.

Haal het vlees uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat het in de warmhoudkast rusten.

**Portsaus:**

2 st sinaasappelen  
60 gr sjalot  
afsnijdsels paddenstoelen  
afsnijdsels hertenfilet  
olijfolie  
4 dl rode port  
6 dl rode wijn (Merlot)å  
2 st kaneelstokjes  
1 l wildfond (70 gr wildfond op 1 liter water)  
aardappelzetmeel  
2 el rode bessengelei  
rode wijnazijn  
peper en zout

**Portsaus:**

Snijd de zesten van de sinaasappels.

Snijd de sjalot fijn brunoise

Zet de afsnijdsels van het vlees aan met de sjalot en afsnijdsel paddenstoelen in wat olijfolie.

Blus af met de port, wijn, kaneelstokje en sinaasappelzesten en kook in tot ± 2 dl.

Voeg de wildfond toe en laat het geheel inkoken tot 5 dl.

Zeef de saus en bind eventueel met wat aardappelzetmeel.

Breng de saus op smaak met de rode bessengelei en rode wijnazijn.

**Bloemkoolcrème:**

400 gr bloemkool  
olijfolie  
60 gr boter  
7 gr miso pasta licht  
0.75 dl room  
½ tl citroensap  
peper en zout

**Bloemkoolcrème:**

Maak de bloemkool schoon en snijd de roosjes van de bloemkool.

Rooster de bloemkoolroosjes in de oven 200°C. met een beetje olijfolie tot ze kleuren.

Maak een beurre noisette van de boter. Verwarm de room.

Pureer/blender bloemkool, beurre noisette, miso en warme room tot een gladde crème. **Zeef de massa** en breng op smaak met citroen, peper en zout. Bewaar en warm het voor het uitserveren eventueel op.

**Aardappelgratin:**

30 gr boter  
3 tl rozemarijnpoeder  
3 tl knoflookpoeder  
2 dl slagroom  
50 gr Parmezaanse kaas geraspt  
500 gr aardappels (vastkokend)  
peper en zeezout

**Aardappelgratin:**

Smelt de boter (langzaam). Meng rozemarijnpoeder, knoflookpoeder, slagroom, boter en Parmezaanse kaas tot een 'beslag'.

Schil de aardappels, snijd ze m.b.v. mandoline of snijmachine in dunne plakken (2 mm). Meng de plakken met het beslag. Leg de plakjes dakpansgewijs in een met bakpapier beklede bakvorm/schaal. Besprenkel/strijk elke laag met wat beslag.

Maak een deksel van aluminiumfolie en leg deze op de aardappels. Zet daarop een passend verzwaarde bakvorm/schaal. Zet 1 à 1 ½ uur in de oven 180°C. Laat onder druk afkoelen.

**Paddenstoelen:**

300 gr gemengde paddenstoelen  
boter  
50 gr sjalot  
peper en zout

**Paddenstoelen:**

Snijd de paddenstoelen grof en snipper de sjalot. Bak de paddenstoelen kort en heet met de sjalot. Breng op smaak.

**Afwerking:**

zeezout

**Afwerking:**

- Snijd 10 mooie rechthoeken of vierkantjes van de aardappelgratin (zonder deze uit de bakvorm/schaal te halen). Rooster de bovenkant knapperig onder de salamander. Bestrooi met wat zeezout. Haal de gratin vlak voor het uitserveren uit de bakvorm/schaal.
- Trancheer het vlees in gelijke plakken.

**Indekken:**

**Presentatie:**

pea cress

Groot warm wit bord met mes en vork.

**Presentatie:**

Schep een lepel bloemkoolcrème op het bord en smeer uit.

Leg een plak hertenfilet ertegenaan met links wat portsaus en rondom wat paddenstoelen.

Leg rechts een aardappelgratin. Garneer af met een erwtscheut.

