



Hertenkalffilet met poivradesaus, butternut, sugarsnaps en eekhoortjesbrood

Ingrediënten voor 4 personen:

600 gram hertenkalffilet
Zout, peper
Boter
2 dl wildfond
Butternut puree
1 pakje sugarsnaps
4 stuks eekhoortjesbrood
1 dl ganzenvet
4 tros tomaatjes
Olijfolie, knoflook, tijm laurier, gemalen peperkorrels

Portioneer de hertenkalffilet en trek ze vacuüm garen op 60 graden voor ongeveer 10 minuten in de Roner op 60 graden.

Schil de butternut en kook ze in gezouten water, afgieten en in de mixer pureren tot een fijne mousse, opsmaak brengen met zout en peper.

Blancheer de sugarsnaps in gezouten water, en spoel ze koud, vlak voor het opdienen terug opwarmen in de boter en opsmaak brengen met zout en peper.

Maak het eekhoortjesbrood schoon en snijdt ze in tweeën, bak ze in de bruine boter.

Verwarm het ganzenvet tot 80 graden en voeg een weinig knoflook, tijm, laurier, grof zout en gemalen peper toe, leg de tomaatjes erin voor ongeveer een half uurtje totdat ze gekonfijt zijn.

Verwarm het vlees terug in de Roner voor ongeveer 6 minuten, neem ze uit de verpakking en bak ze aan in de pan of plaat opsmaak brengen met zout en peper.

Snij het vlees in plakjes en verdeel ze op de borden, napperen met de saus en het gerecht garneren met de garnituren.