

Hertenlende met Osso Bucco-ravioli en jus van pinot

Ingrediënten (4 pers.)

1 Nieuw-Zeelandse hertenlende 800 g, zonder vlies
4 el bonte peperkorrels
1 eetlepel Dijon mosterd

Bereiding:

Voorbereiding

Schroei de hertenlende in een zware koekenpan dicht, bestrijk het vlees met mosterd en strooi er royaal bonte peperkorrels op. Laat het vlees bij 140°C ca. 30 min. in de oven garen.

Jus van Pinot

Hak 3 sjalotten fijn en fruit ze in 20 g boter tot ze glazig zijn. Voeg 1 tl zwarte gekneusde peperkorrels toe. Blus vervolgens met een glas pinot noir, voeg er 250 ml sterke runder- of hertenbouillon aan toe en laat naar believen inkoken. Indien nodig met 1 tl maizena of pijlwortelmeel met koud water gemengd aandikken. Breng op smaak en voeg een paar druppels wijnazijntoe voor het zuurgehalte.

Osso Bucco

zie apart recept.

Indien gekookt, verwijder het vlees van de beenderen, verwijder overtollig vet en snijd in fijne blokjes. Bevochtig met een beetje saus en laat afkoelen.

Osso Bucco-ravioli

Haal het vlees na het koken van het been, trek het grove vlies eraf en snijd het vlees in blokjes. Maak het met een beetje jus van pinot vochtig en zet de vleesmassa op een koele plaats.

Snijd rondjes uit het raviolideeg met een doorsnede van 4 cm of gebruik grote ronde wontonbladeren. Meng de osso-buccovleesmassa met de gekookte groenten en het vleessap en vul de ravioli met het mengsel. Leg hierop nog een schijfje ganzenlever en sluit de ravioli. Blancheer 2 minuten in kokend water.

Aardappelfondant

schil 4 middelgrote aardappelen en snij ze in rondjes van 4 x 2 cm. Zet rechtop in een klein ovenschaaltje. Voeg kippenfond toe totdat de aardappelen half onder staan. Giet over elke aardappel een beetje gesmolten boter en kruid met zout en witte peper. Bak onbedekt in een oven van 180°C gedurende 40 minuten.

Serveren

Snij het vlees in 8 even grote lapjes. Zet de ravioli bovenop de aardappelfondant (net als een paddenstoel) en garneer het geheel met 2 stengels asperges of jonge prei en in bouillon gekookte wintergroenten met boter.

Ingrediënten Osso Bucco (4 pers.)

6 stukken osso bucco van hertenvlees uit Nieuw-Zeeland
1 wortel, gehakt
2 stengels bleekselder, gehakt
1 kleire rode ui, gehakt
1 prei
zout en peper
100 ml olijfolie
1/2 fles rode wijn
100 ml tomatenpuree
1 el verse rozemarijn, gehakt
1 el knoflook, gehakt
300 ml hertenbouillon

Bereiding Osso Bucco:

Breng de hertenossobucco op smaak met zout en peper. Verwarm een grote vuurvaste pan op een matig vuur, voeg de olijfolie toe en schroei het vlees aan beide kanten dicht tot het een mooie diepe kleur heeft gekregen. Neem het vlees uit de pan. Doe de gehakte mirepoix (wortel, selder, prei) in de pan en laat het licht karamelliseren. Blus met de rode wijn, laat tot de helft inkoken, voeg tomatenpuree, kruiden, knoflook en hertenbouillon toe. Doe de ossobucco weer in de pan en laat hem even koken. Laat dit bij 180°C ca. 1 uur in de oven stoven tot het vlees zacht is en zich gemakkelijk van het been laat halen. Neem het hertenvlees uit de pan en dek het af. Pureer de saus met alle groenten en zeef de puree om alle vloeistof eruit te drukken. Zet de ossobucco weer in de afgewerkte saus en houd warm.

