

Ingrediënten voor 4 personen

- circa 600 gr hertenfilet (verdeeld in 4) -4 kleine bintjes
aardappelen -14 teentjes
knoflook -200 gr
boschampionns -4 pijpajuinen -1
dl room -2 eetlepels crème de
cassis -1 glas rode Bordeaux wijn
-hazelnootolie -nootmuskaat -1
klontje hoeveboter -wildfond

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Feestmaaltijd
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tournedos van hert met boschampionns .

Een hemels gerecht dat absoluut zal scoren tijdens de feestdagen (en ook daar buiten !)We serveren er een romig look-aardappelpureetje bij

Vorbereiding

-Kook de aardappeltjes gaar, samen met de gehalveerde en gepelde teentjes knoflook. -Laat de room iets inkoken en meng dit nu samen met de aardappelen en de knoflook. -Laat in een keukenrobot tot puree draaien -Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. -Bak het vlees aan beide zijden tot het mooi gebakken is en laat dan nog enkele min rusten in folie -Blus nu je braadjus af met de rode wijn en laat voor een deel inkoken. -Voeg de crème de cassis toe en, 4 eetlepels wildfond. -Roer nu het klontje boter met een klopper door de jus en houd warm. -Reinig de champignons, versnijdt de pijpajuin en wok deze kort maar op een hevig vuur in de hazelnootolie. -Deze olie gaat uitstekend samen met champignons. -Afruiden met peper en zout.

Serveertips

-Schik de knoflookpuree in een ring en bedek met de boschampionns.
-Bovenop leg je het prachtig gegaarde stukje hertentournedos. -Werk af met de jus.