

Filet van wild met twee pepers

1. BENODIGDHEDEN



8 filets van wild (haas, ree, hert, hinde, everzwijn, of...) – boter – peper en zout
kroketten

Saus

- boter – 2 kleine uien – 1 wortel – 200 gr spekreepjes
- tijm – laurier – 3 dl rode wijn – 4 dl wildfond
- 1 dl cognac – 3 dl room – 3 eetlepels rode bessengelei
- 2 koffielepels roze peperbolletjes op sap – 2 koffielepels groene peperbolletjes op sap
- Peper en zout – bruine roux – ev. patrelle

Garnituur

- 800 gr pastinaak – peper en zout – muskaatnoot – 50 gr boter – 1,5 dl room
- 8 kleine pijlen witloof – boter – peper en zout
- 800 gr spruiten – boter – 200 gr spekreepjes – peper en zout – muskaatnoot
- 500 gr oesterzwammen – boter – peper en zout

2. BEREIDING

Saus

1. Pel de ui en maak de wortel schoon. Snij de groenten zeer fijn.
2. Smelt een nootje boter en fruit de versneden groenten en spek bruin aan.
3. Voeg tijm en laurier toe, overgiet met de rode wijn en wildfond.
4. Laat inkoken tot de helft en zeef de fond.
5. Leng vervolgens aan met de cognac, room en de rode bessengelei.
6. Voeg roze en groene peperbolletjes toe. Laat inkoken tot 2/3.
7. Bind lichtjes met bruine roux. Breng op smaak met zout en veel peper van de molen.

Zalfje van pastinaak

1. Reinig de pastinaak en snij in blokjes en kook gaar.
2. Giet de pastinaak af.
3. Mix de pastinaak met boter en room tot een zalvig geheel.
4. Breng op smaak met peper, zout en muskaatnoot.

Witloof

1. Stoom het witloof gaar.
2. Bak mooi bruin in een pan met boter, kruid met peper en zout.

Spruiten

1. Snij de spruiten in 4 en stoom gaar.
2. Bak in een grote pan de spekjes aan, voeg de spruiten toe en bak mee aan.
3. Kruid met peper, zout een snuifje muskaatnoot.

Oesterzwammen

1. Scheur de oesterzwammen in fijne reepjes.
2. Bak kort en krachtig, kruid met peper en zout.

Afwerking

1. Bak de filets van wild, kruid met peper en zout, snijd in plakjes.
2. Frituur de kroketten.
3. Leg de filet op het voorverwarmde borden en oversaus.
4. Garneer de borden met pastinaak, witloof, spruiten, oesterzwammen en kroketten.
5. Zet per bord nog een klein tasje saus bij.
6. Werk af met een draai van de pepermolen.