Hertenfilet met rode kool en knolselderij-appelpuree

Hertenfilet met rode kool en knolselderij-appelpuree

2 PERS.
40 MIN.

Ingrediënten

- 2 stuks hertenfilet
- 1 bakje gerookte amandelen
- 1 pot Eyserhalte rode kool
- 1 stuk knolselderij
- 1 stuk Elstar appel
- 1 pot Eyserhalte vossenbessen compote
- 1 pot Eyserhalte wildjus
- 50 gr cèpes (eekhoorntjesbrood)
- 3 dl melk
- 2,5 dl room
- 1 eetlepel mosterd
- Zout en peper
- Roomboter
- Eetbare bloemen en cressen

Bereiding

1. Maak de knolselderij schoon en snijd in kleine stukjes. Doe dit ook met de appel. Voeg samen in een steelpan en zet ze net onder de melk, room en wat zout en peper. Kook alles gaar in ongeveer 20 minuten. Pureer de knol en appel tot een gladde puree en breng eventueel op smaak met zout en peper.

2. Hak de gerookte amandelen fijn.
   Verwarm de rode kool.
   Verwarm de wildjus en voeg een eetlepel vossenbessen compote toe.

3. Braad de hertenfilet aan beide kanten aan in een braadpan met boter. Gaar de filets vervolgens 4-5 minuten in een oven na op 180 graden. Strijk de filets in met mosterd, rol door de gerookte amandelkruim en laat onder aluminiumfolie rusten.

4. Bak de cèpes aan in boter en breng op smaak met peper en zout.

Opmaak

Dresseer op twee borden zoals op de foto en maak eventueel af met wat vossenbessen compote, eetbare bloemen en cressen.

Bon appétit!

Met culinaire groet,
Martijn Verschueren - Chef

EYSERHALTE
EYS - WITTEM

T: 043 451 2290
info@eyserhalte.nl

www.eyserhalte.nl

tag @eyserhalte in je foto's!