

HERTENRUG

Duits recept



Vorbereiding : 35 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 1 uur 30 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- VOOR DE KORST : - 110 g noten (en/of hazelnoten) - 1 el suiker - 30 g chocoladekruidkoek - 50 g gedroogde olijven zonder pit - 40 g boterpasta - 1/2 el verse rozemarijn - 1/2 el verse tijm - VOOR DE HERTENRUG : - 600 g hertenrug - 3-4 el suiker - 280 ml rode wijn - 20 ml cognac - 1 mespuntje mix voor kruidkoek - 2 el boter - VOOR DE KNOLSELDERIJPUREE MET PEER: - 300 g knolselderij - 2 rijpe peren - 100 ml kookroom - zout

1. Karamelliseer in een koekenpan de noten met de suiker en laat deze afkoelen. Doe de noten met de kruidkoek, olijven, boter en kruiden in de mini-kom en start het programma FOODPROCESSOR gedurende 10 seconden. Leg het mengsel tussen twee vellen bakpapier en rol uit. Bewaar koel, zodat het hard kan worden.

2. Verwarm de oven voor op 80 °C. Doe de wijn, cognac, suiker en kruidenmix voor de kruidkoek in de kom en start het programma EXPERT gedurende 25 minuten op snelheid 1A en op 120 °C, met de dop op het deksel, zodat er een siroop ontstaat.

3. Doe de boter in een koekenpan, rooster de hertenrug en bestrijk het vlees vervolgens met de siroop. Zet op een rooster in de oven gedurende 60 tot 70 minuten. Zet een plaat onder het rooster, zodat de oven schoon blijft.

4. Snijd het afgekoelde mengsel van boter en noten in stukken en leg op het vlees. Zet de oven op grillstand en gratineer de hertenrug.

5. Snijd het vlees in 8 stukken en serveer met de knolselderijpuree.

KNOLSELDERIJPUREE MET PEER

1. Schil de knolselderij en snijd in blokjes van 2 cm. Schenk 500 ml water in de kom en kook de selderij in de stoommand met het programma STOMEN gedurende 22 minuten.

2. Schil de peren en leg in stukjes in de stoommand bij de selderij.

3. Verwijder aan het einde van het programma het water uit de kom, doe de selderij en peer erin en voeg de room en het zout toe. Mix met het programma EXPERT gedurende 3 minuten op snelheid 13 (zonder te verwarmen).

Tip van de chef :

Je kunt het hertenvlees ook vervangen door jong zwijn. Verleng dan de kooktijd met 10 minuten.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)