

# Hertfilet met cranberry compote, gepofte biet, aardpeer en rode portjus

## Ingrediënten

### *Gebakken hertenfilet*

1 hertenfilet  
N.B. olie  
zout en  
peper

### *Cranberrycompote met port en specerijen*

1 kilo cranberry's  
1 sinaasappel  
1 citroen  
1 limoen  
300 gram bruine  
basterdsuiker  
3,5 dl. rode port  
10 kruidnagels  
2 kaneelstokjes

### *Bietjes gepoft in zeezout*

4 rode  
bieten  
zeezout,  
grof

### *Aardpeer gerookt en gegaard in hooi*

10 aardperen  
500 gram hooi  
40 gram grof zout  
10 gram hooiboter

### *Gepofte aardpeerschillen*

N.B. aardpeer  
zout

### *Knolselderij gratin*

1 kilo knolselderij  
4 eieren  
4 dl. room  
2 tenen knoflook  
zout en  
peper

### *Rode portsaus*

180 gram sjalot

200	gram	champignon
150	gram	boter
100	gram	cranberry of zwarte bessen
4	takjes	tijm
2	tenen	knoflook
750	gram	rode port
1		sinaasappel, schil zonder wit
1	liter	kalfsbouillon zout en peper

#### Werkwijze gebakken hertenfilet

- Haal de hertenfilet minimaal 20 minuten voor het bakken uit de koeling om deze alvast op temperatuur te laten komen. Dit is belangrijk omdat zo het garen gelijkmatiger zal gaan.
- Verwarm de oven voor op 120°C
- Laat een bakpan goed warm worden en verwarm hier olie in.
- Kruid de filet ruim met zout en peper en schroei deze dicht in de olie zodat er een mooi gekarameliseerde korst op het vlees komt.
- Bewaar de filet om vlak voor uitgifte af te maken.

#### Werkwijze cranberrycompote met port en specerijen

- Boen de citrusvruchten schoon onder koud water.
- Rasp de schillen met een microplanerasp.
- Knijp het sap uit de citrusvruchten en doe dit samen met de rasp en de andere ingrediënten in een passende pan.
- Breng alle ingrediënten samen aan de kook en laat ongeveer 15 minuten zachtjes pruttelen.
- Verwijder de kruidnagels en de kaneelstokken.

#### Werkwijze bietjes gepoft in zeezout

- Was de bietjes maar schil ze niet. Zet in een pan met een laagje grof zeezout en dek volledig af met zeezout.
- Laat in ongeveer 1,5 uur garen in een oven van 150°C. Haal de bieten uit het zout, verwijder de schil en verwerk verder als gekookte bietjes.
- De smaak zal veel geconcentreerder zijn.

### Werkwijze aardpeer gerookt en gegaard in hooi

- Leg het grove zout in een bak, leg hier hooi op, vervolgens de aardperen en dek weer af met hooi.
- Dek de bak af met aluminiumfolie en plaats in een oven van 200°C.
- De tijdsduur hangt af van de grootte van de aardperen. Het duurt ongeveer 1,5 tot 2 uur.
- Als ze mooi gegaard zijn haal je ze uit de bak en steek je de rookoven aan.
- Leg op het rookmot hooi en steek het aan, als het flink rookt plaats je de aardperen hierop en laat ze een half uur roken.
- Portioneer de topinamboer in de gewenste grootte en stoof op in de hooiboter voor extra smaak.

### Werkwijze gepofte aardpeerschillen

- Was de aardperen en kook ze in de schil in water met zout.
- Halveer ze en schraap de binnenkant leeg met een lepel. Gebruik dit voor een mooie puree of bijvoorbeeld sorbetijs.
- Droog de leeggeschepte schillen 10 uur op 65°C.
- Frituur goudbruin en krokant in olie van 160°C.
- Bestrooi naar wens en toepassing met zout.

### Werkwijze knolselderij gratin

- Schil de knolselderij en snijd in zeer dunne plakken op de snijmachine.
- Meng de overige ingrediënten met een staafmixer door elkaar en breng het hoog op smaak met zout en peper.
- Leg de plakken knolselderij een kwartier in het mengsel zodat ze al wat vocht op nemen.
- Smeer een passende braadslee in met een dun laagje olie en leg de knolselderijplakken er gelijkmatig in.
- Druk heel goed aan en zorg ervoor dat het net onder de room staat.
- Dek af met bakpapier, zet licht onder druk en bak voor 25 minuten af op 180°C.
- Haal het bakpapier en het gewicht er af en bak het nog 10 minuten op 180°C.
- Zet het 4 uur onder lichte druk weg, zodat je er daarna strakke banen van kunt snijden.

### Werkwijze rode portsaus

- Snipper de sjalot, snijd de champignon in dunne plakjes.
- Smelt de helft van de boter in een ruime pan tot bruisend.
- Voeg de sjalot, champignon, cranberry of zwarte bessen, tijm en knoflook toe. Fruit licht aan.
- Blus af met de rode port. Voeg de sinaasappelschil toe. Laat één derde inkoken.
- Voeg de kalfsbouillon toe. Laat inkoken totdat de juiste consistentie is bereikt.
- Zeef door een fijne puntzeef.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Monteer op met de overige boter.

## Afwerking

- Gaar de hertenfilet tot een kerntemperatuur van 46°C. Gebruik hiervoor eventueel een thermometer om het garen goed te controleren.
- Laat het vlees enkele minuten op een warme plaats rusten voordat je het serveert.
- Lepel rode portsaus onder in het bord, leg hier de hertfilet op.
- Snijd de knolselderij gratin in banen en leg deze naast de filet.
- Leg de aardpeer en cranberry compote op het bord.
- Werk af met de aardpeerschillen.