Hertenbiefstuk met romige zuurkoolpuree en gebakken paddenstoelen melange

Datum: 20-12-2004
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Peter Smeets
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 zakjes zuurkool (1000 gram)
- 500 gram aardappels (kruimig)
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 80 gram boter
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 bekertjes slagroom a 125 ml
- 8 eetlepels olijfolie
- 1 zakje tijm (15 gram)
- 4 bakjes paddestoelenmelange a 200 gram
- 8 hertenbiefstukjes a 125 gram
- vers gemalen peper

Bereidingswijze:

In zeef zuurkool laten uitlekken. Aardappels schillen en in blokjes snijden. Ui en knoflook pellen, snipperen en in pan met dikke bodem in 15 g hete boter ca. 2 minuten zachtjes glazig fruiten. Zuurkool, aardappels, paprikapoeder, zout, peper en slagroom erdoor scheppen. Zuurkool afgedekt ca. 25 minuten laten sudderen. Met staafmixer tot smeuïge puree mengen. 2 Eetlepels olie erdoor roeren. Op smaak brengen met zout en peper. Tijm schoonspoelen en droogslaan. 4 Mooie takjes achterhouden voor garnering, rest van tijmblaadjes van takjes rissen. Paddestoelen schoonvegen met keukenpapier.

(Hertenbiefstukjes ca. 30 minuten van tevoren uit koelkast nemen.) In koekenpan rest van boter met 2 eetlepels olie verhitten. Hertenbiefstukjes op hoog vuur in 3 à 4 minuten bruin bakken. Bestrooien met zout en peper. Op voorverwarmd bord onder aluminiumfolie warmhouden. Zuurkoolpuree opnieuw zachtjes verwarmen. Paddestoelen en tijmblaadjes door bakvet scheppen. Paddestoelen op hoog vuur mooi bruin bakken en vocht laten verdampen. Op smaak brengen met zout en peper. In midden van borden bedje van zuurkoolpuree scheppen. Hierop hertenbiefstukjes leggen. Paddestoelen op biefstukjes scheppen en garneren met takjes tijm.

Tip:
U kunt dit gerecht ook maken met hazenrugfilets of kipfilethaasjes. De baktijd voor de hazenrugfilet is ca. 3 minuten. De kipfilethaasjes moeten door en door gaar worden en hebben daarom een

baktijd van 6 à 8 minuten. Bak de kipfilethaasjes op matig hoog vuur.