

Wildtrio met jeneversaus en gegratineerde witlof met een aardappelpeertje

Datum:	18-12-2006
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Frank Theeuwen
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

Wildtrio met jeneversaus:
- reerugfile (7 medaillons)
- hertenbiefstuk (7 medaillons)
- wildzwijnhaas (7 medaillons)
- 150 gr. boter
- peper
- zout
- 1,5 dl. Rode wijn
- 6 cc. Balsamicoazijn
- 55 gr. sjalotten
- 1,5 teentje knoflook
- 150 gr. champignons
- 4 dl. Wildfond
- 9 st. jeneverbessen
- 1,5 takje tijm
- 1,5 laurierblaadje
- bruin roux (50 gr. boter en 75 gr. bloem)
- 150 gr. roomboter
- 45 cc. Graanjenever

Witlof:
- 7 st. kleine witlofjes
- 45 gr. rauwe ham
- 90 gr. geraspte kaas
- 45 gr. boter
- 1 l. melk
- zout
- suiker

Aardappelpeertje:
- 1 kg. Aardappelen
- 125 gr. mais (uit blik)
- 3 eierdooiers
- 45 gr. boter gesmolten
- paneermeel
- 100 gr. eiwit
- bloem
- peper
- zout
- nootmuskaat
- peterselie stelen
- frituurolie

Bereidingswijze:

Wildtrio met jeneversaus:

Kruid de vleessoorten met peper en zout. Bak deze daarna in de hete boter snel rondom bruin (dichtschroeien). Haal het vlees uit de pan en leg het vlees in een slee. Giet bijna alle braadboter erover.

In een braadpan de sjalotten, knoflook en champignons aanfruiten. Afblussen met balsamicoazijn en dit laten verdampen. Voeg de rode wijn en de wildbouillon toe. Jeneverbessen pletten en samen met de andere kruiden en specerijen toevoegen.

Kook het geheel iets in. Pureer de saus in de foodprocessor. Daarna zeven. De saus eventueel licht binden met de roux. Het geheel nog kort zachtjes laten doorkoken. Afmaken met jenever, peper en zout.

Verwarm de oven op 190 graden en plaats de slede met het vlees in de oven. Laten braden tot een kerntemperatuur van 56 graden. Voeg het vrijkomende vleesvocht toe aan de saus.

Haal het vlees uit de oven en wikkel het in aluminiumfolie en laat het vlees 5 minuten rusten.

Monteer de saus op met ijskoude roomboter.

Witlof:
Snij de witlof in de lengte doormidden en haal aan de onderkant voorzichtig het kegeltje eruit. Kook de witlof bietgaar in half water en half melk met wat zout en suiker.

Als ze iets afgekoeld zijn, goed uitknijpen en in een beboterde slede leggen. Licht kruiden met peper.

De rauwe ham in dunne reepjes snijden. Deze over de witlof strooien. Daarna bestrooien met geraspte kaas. In een voorverwarmde oven van 200 graden ongeveer 15 min. Goudbruin laten kleuren.

Bereiding aardappelpeertje:
Aardappelen schillen en met wat zout goed gaar koken. Afgieten en goed droog laten stomen zonder deksel. Aardappelen pureren m.b.v. pureeknijper. Eidooiers aan de warme massa toevoegen. Boter in gedeelten toevoegen tot een stevige en vormbare massa ontstaat.

Mais goed laten uitlekken en met keukenpapier goed droog maken. Daarna bij de puree voegen. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat.

Maak er dan gelijke bolletjes van (niet te groot). Rol deze in de handpalm aan een kant wat dunner, zo ontstaat een peertje. Bestuif ze met bloem en haal ze door het eiwit en daarna door het paneermeel. Ze kunnen alsnog iets bijgevormd worden.

Breng de olie op 180 graden en frituur de peertjes in ongeveer 4 minuten gaar tot ze goudbruin zijn. Goed laten uitlekken en steek er dan aan de dunne kant een peterseliesteeltje in als steeltje.

Uitserveren:
Leg het vlees schuin op elkaar beneden op het bord. De saus gedeeltelijk over het vlees gieten. Geef hierbij gegratineerde witlof en twee aardappelpeertjes.