

Struisvogelbiefstuk met bramensaus

Datum:	17-09-2007
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 600 g knolselderij, in blokjes
- 8 kruimige aardappels, in blokjes
- 2 eetl. gedroogde tijm
- 200 g koude boter, in blokjes
- 4 sjalotten, gesnipperd
- 2 potten wildfond (380 ml)
- 300 ml rode wijn
- 6 eetl. bramenjam
- 6 cm verse gemberwortel, geschild en in plakjes
- 2 kaneelstokjes
- 2 bakjes bramen (150 g)
- 8 struisvogelbiefstukjes, op kamertemperatuur

Bereidingswijze:

Blokjes knolselderij en aardappel in 15 minuten gaarkoken en afgieten. Tijm en 50 g boter toevoegen en groenten met stamper pureren. Op smaak brengen en warmhouden.
Intussen in koekenpan 30 g boter smelten. Sjalot toevoegen en 3 minuten zachtjes fruiten. Fond, wijn, jam, gemberwortel en kaneel toevoegen en geheel aan de kook brengen. Op matig vuur saus in 15 minuten tot eenderde laten inkoken. Saus zeven, terug in pan schenken en nog 1 minuut verwarmen. Van vuur af 70 g boter snel erdoor roeren. Op smaak brengen met zout en peper en bramen door saus roeren. Saus op vlamverdeler warmhouden.
Biefstukjes met peper bestrooien. In koekenpan rest van boter verhitten en vlees in 3-4 minuten bakken. In aluminiumfolie wikkelen.
Puree over vier borden verdelen. Struisvogelbiefstukjes met zout bestrooien en op puree leggen. Bramensaus erover en ernaast schenken.