



Hertenbiefstuk met mango-cranberrysaus, aardappelpuree met pastinaak en spruitjes

Datum: 29-11-2010
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Hertenbiefstuk met mango-cranberrysaus:

- 7 hertenbiefstukjes,
- 0,5 theel. pimentpoeder
- 16 peperkorrels
- 16 jeneverbessen
- 2 citroenen (sap)
- 50 ml witte wijn
- 3 eetl. honing
- 2 mango's
- 4 eetl. olie
- 200 ml cranberrycompote
- 2 eetl. gembersiroop
- 25 g margarine

Aardappelpuree met pastinaak:

- 500 g pastinaken
- 500 g aardappelen
- 2 uien
- 100 ml zure room
- 1 eetl. olie
- 1 eetl. versgehakte dragon
- peper
- zout

Spruitjes:

- 500 g spruitjes
- zout
- nootemuskaat

Bereidingswijze:

Hertenbiefstuk met mango-cranberrysaus:

Neem de biefstukjes 10 minuten voor bereiding uit de koelkast. Plet de peperkorrels en jeneverbessen in een vijzel en voeg de pimentpoeder toe. Wrijf het vlees hiermee in.

Verwarm het citroensap met de wijn en de honing in de sauspan. Voeg de geschilde, in kleine blokjes gesneden mango toe en kook dit tot de moes. Neem de pan van het vuur en laat de mango hierin staan.

Verwarm de olie in de koekenpan en bak hierin de biefstuk aan beide zijden mooi bruin. Bestrooi tijdens het bakken met zout. Reken ca. 4 minuten baktijd per kant. Neem de biefstuk uit de pan en houd deze warm.

Voeg de cranberrycompote, de gembersiroop en de mangosaus al roerende toe aan het bakvet. Kook dit in en voeg de boter in stukjes al kloppende toe. Breng dit op smaak met zout.

Serveer de biefstuk met de mango-cranberrysaus.

Aardappelpuree met pastinaak:

Kook de aardappelen in ruim water met wat zout gaar. Snipper de uien. Schil de pastinaak en snijd hem in stukken. Verwarm de olie en fruit hierin de ui. Voeg de pastinaken en een heel klein beetje water toe en laat het geheel in circa 20 minuten gaar stoven. Zet het vuur uit, schep de zure room bij de pastinaak en pureer het geheel. Pureer de gare aardappelen. Roer de puree van pastinaak en de aardappelpuree met de versgehakte dragon door elkaar en breng het geheel op smaak met peper en zout.

Spruitjes:

Maak de spruitjes schoon en kook ze in water met wat zout en nootmuskaat beetgaar.