

Hertebiefstukjes in rode wijn met gebakken peer en aardappelnestjes

Datum:	24-11-2014
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 4,5 dl rode Bourgogne
- 3 sjalotjes
- 250 g zoete aardappel
- 160 g boter
- scheutje melk
- 8 stoofpeertjes
- 8 hertebiefstukjes
- 700 g aardappels
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Schenk de wijn in een steelpan en breng deze aan de kook. Steek de verdampende alcohol met een lucifer aan. Doe de fijngehakte sjalotjes erbij en kook het vocht tot een kwart in. Zeef het en zet de saus warm weg.

Schil de zoete aardappel en kook deze gaar. Maak hier een puree van met een scheutje melk en wat boter en breng op smaak met zout en peper. Spuit hiervan toefjes op een bakplaat en bak deze ongeveer 15 minuten op 200 graden.

Schil de stoofpeertjes, halveer ze en ontdoe ze van het klokhuis. Snij de halve peren nu in waaiertjes. Smelt 75 gram boter in een pan, doe de peerwaaiertjes erbij en laat deze zachtjes gaar worden. Breng op smaak met zout en peper.

Schil de 700 gram aardappels. Maak hier met de rasp sliertjes van en spoel deze af. Vlak voor serveren de sliertjes frituren en uit laten lekken op keukenpapier.

Bestrooide hertenbiefstukjes met zout en peper. Verhit 75 gram boter in een koekenpan tot het schuim wegtrekt en bak hierin de hertenbiefstukjes op hoog vuur. Als deze gaar zijn, neem ze uit de pan en houd ze warm. Voeg wat water toe aan het bakvocht, kook het 1 minuut in en voeg de wijnsaus toe.

Presentatie:

Maak met behulp van de kookring een nestje van de gefrituurde aardappelsliertjes. Leg hier bovenop 3 toefjes zoete aardappelpuree. Druppel wat saus op de warme borden en leg de getrancheerde hertenbiefstukjes hierop. Besprenkel het vlees met de rest van de saus. Leg hier 2 waaiertjes peer langs.