Rosbief van hert met bockbiersaus

Datum:	26-10-2015
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Zoete aardappelcrème:
- 12 zoete aardappels
- 1 limoen
- 150 ml olijfolie extra vierge

Rosbief van hert:
- 2 bosjes tijm
- 1600 g rosbief van hert aan één stuk
- 4 eetl. olijfolie om te bakken
- 4 eetl. roomboter

Bockbiersaus:
- 4 zoete witte uien
- 100 ml olijfolie
- 2 st. vers laurierblad
- 150 ml rode port
- 400 ml wildfond
- 1 flesje bockbier
- 100 g ijskoude roomboter

Gesmoorde boerenkool:
- 2 stronken boerenkool
- 2 teentjes knoflook
- 250 g walnoten
- 1 theel. zeezout
- 200 g geraspte Parmezaanse kaas
- 150 ml notenolie
- 150 ml olijfolie extra vierge

Bereidingswijze:

Zoete aardappelcrème:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Verpak de zoete aardappels in dubbel aluminiumfolie en pof ze in circa 1 uur en 15 minuten gaar en zacht in de oven. Laat de aardappels afkoelen tot handwarm, halveer ze, schep het zachte vlees uit de schillen en druk het zachte vlees meteen met een spatel of pollepel door een bolzeef. Roer er met een spatel olijfolie door en breng op smaak met limoensap, een beetje zeezout en versgemalen peper. Bewaar voor de eindbereiding.

Rosbief van hert:

Verwarm de oven voor op 95 graden. Ris en snijd de tijm fijn. Verhit de olijfolie met boter in een bakpan. Bestrooi de rosbief royaal met tijm, een beetje zeezouten versgemalen zwarte peper en braad de rosbief rondom in 3-4 minuten bruin in de bakpan. Leg het vlees op een bakplaat en gaar het in circa 45 minuten rosé in de oven of tot het een kerntemperatuur heeft van 48-50 graden. De gaartijd is afhankelijk van de dikte van het vlees. De rosbief kan vooraf worden gebraden. Kort voor het serveren kan het vlees op lage temperatuur worden verwarmd in de oven zonder dat het te ver doorgaart.

Bockbiersaus:

Pel en snijd de uien in grove blokjes. Verwarm de olijfolie en karamelliseer de uien in een brede pan op laag vuur in 8-10 minuten goudbruin. Voeg de laurier toe en blus de uien af met rode port en

wildfond, breng aan de kook en laat tot de helft indampen. Verwijder de laurier, pureer de saus fijn met de staafmixer en schenk door een zeef in een schone pan. Breng opnieuw aan de kook en voeg het bockbier toe.

Gesmoorde boerenkool:
Scheur de boerenkoolbladeren van de stelen. Snijd de harde nerven eruit. Blancheer de bladeren in 5 minuten beetgaar in ruim kokend water met zeezout. Giet de boerenkool af en spoel af met koud water. Pel voor de walnotensaus de knoflook en vijzel de knoflook met zeezout en walnoten fijn. Voeg de geraspte kaas toe, schenk er olijf- en notenolie bij tot de notensaus een dikke maar smeuïge substantie heeft.