



Hertenbiefstukjes met spek, tijm, paddenstoelen en aardappelgratin

Datum: 22-02-2016
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Hertenbiefstukjes:

- 600 g gemengde paddenstoelen
- 1 bosje tijm (3 eetlepels)
- 8 hertenbiefstukjes a ca. 125 gram
- 2 eetl. Dijonmosterd
- 300 g katenspek (16 plakjes)
- 4 flinke winterwortels
- 80 g boter
- 5-6 eetl. olijfolie
- 2 uien, gesnipperd
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt of geperst

Aardappelgratin:

- 2 kleine rode uien
- olijfolie
- 200 g gerookte spekblokjes
- 300 ml kookroom
- 200 g geraspte oude kaas
- 1 kg aardappelen
- 2 eieren

Bereidingswijze:

Aardappelgratin:

Verwarm de oven voor op 220 graden. De aardappelen schillen en schoonmaken. Snijd in aardappelschijfjes. Pan met water aan de kook brengen en hier de aardappelschijfjes een paar minuten in laten koken. Pel en snijd de ui in halve ringen. Verhit een scheutje olie in een pan en bak de uien en de gerookte spekblokjes circa 5 minuten. Breng op smaak met een beetje peper. Kluts de eieren in een kom en meng de room, kaas, ui en spekblokjes erdoor.

Gebruik olijfolie of boter om de ovenschaal in te vetten. Verdeel de aardappelschijfjes over de ovenschaal. Schenk daarover heen het roommengsel. Bak de aardappelgratin in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Hertenbiefstukjes:

Maak de paddenstoelen schoon; wrijf eventuele aarde weg, snijd lelijke steeluiteinden af, halveer grote exemplaren of snijd ze in repen/ stukken. Ris de blaadjes van het bosje tijm; houd ca. 8 takjes achter. Wrijf de biefstukjes in met mosterd. Leg op elk biefstukje 1 of 2 takjes tijm. Wikkel ieder biefstukje in 2 plakjes spek, laat de tijm er aan een kant wat uitsteken. Zet de biefstukjes tot gebruik koel weg. Maak de winterwortels schoon. Halveer de wortels in de lengte en snijd de helften in plakjes. Breng intussen ruim water met zout aan de kook. Kook de wortelplakjes in ca. 5 minuten bijna gaar en giet ze af. Zet ze tot gebruik afgedekt weg. Laat de herten biefstukjes op kamertemperatuur komen.

Verhit de boter met 1 eetlepel olijfolie in een ruime koekenpan of braadpan. Bak de hertenbiefstukjes op hoog vuur afhankelijk van de dikte in 2-3 minuten aan weerszijden bruin. Schuif ze voortdurend over de panbodem, maar zorg dat het spek niet loslaat. Haal de pan van het vuur, leg de biefstukjes op een warme schaal en zet ze afgedekt met aluminiumfolie op een warmere plek weg.

Voeg 3 eetlepels olijfolie toe aan het bakvet. Fruit ui en knoflook ca. 2 minuten op laag vuur. Zet het vuur hoger en bak de paddenstoelen met de tijm al omscheppend in ca. 4 minuten bruin. Bestrooi het halverwege met zout en peper en meng de wortelschijfjes. Bak nog even op hoog vuur. Schep het wortel-paddenstoelenmengsel in mooie bergjes op de voorverwarmde borden. Leg de hertenbiefstukjes erop. De aardappelgratin ernaast.