

Hertenbiefstuk met geroosterde puntpaprika

Datum: 12-11-2018
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 hertenbiefstukken a 125 gram
- 800 g gekleurde puntpaprika mix
- 4 tenen knoflook
- 10 g rozemarijn
- 200 g walnoten
- 2 bloemkolen
- 600 g kruimige aardappelen
- 400 g Crème fraiche
- 200 g geraspte Parmezaanse kaas
- 2 citroenen
- 20 g basilicum
- olijfolie
- zout
- peper
- aluminiumfolie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Laat de hertenbiefstukken op kamertemperatuur komen.

Leg de puntpaprika's samen met de takjes rozemarijn en tenen knoflook in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met zout en peper. Rooster het geheel 20 minuten in de oven. Rooster de walnoten de laatste 10 minuten mee.

Schil intussen de aardappelen en snij in gelijke blokjes. Snij de bloemkolen in roosjes. Kook de bloemkool en aardappelen samen in 20 minuten gaar. Rasp de gele schil van de citroen. Giet de bloemkool en aardappelen af in een vergiet en leg terug in de pan. Voeg de crème fraiche, Parmezaanse kaas en citroenschil toe en pureer tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en peper.

Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit wat olijfolie in een koekenpan en bak de hertenbiefstukken op middelhoog vuur rondom aan. Haal de biefstukken uit de pan en leg ze minstens 5 minuten op een bord onder aluminiumfolie. Zo kan het vlees rusten en blijft het mals.

Serveer de hertenbiefstuk met de romige bloemkool-aardappelpuree en de geroosterde puntpaprika's met walnoten. Garneer met wat verse basilicum.