

Hertenbief met rode portsaus, stoofperen haricoverts en spek

Datum: 14-12-2022
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Bram Jacobs
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Hertenbief met rode portsaus:
- 6 stuks hertenbief (op kamertemperatuur)
- 300 ml Port
- 300 ml wildfond
- 60 g ontbijtkoek
- 4 eetl. boter
- 4 sjalotten
- snuf thijm
- peper
- zout

Stoofperen:
- 9 stoofperen (Gieser Wildeman)
- 600 ml soepele rode wijn
- 3 kaneelstokjes
- 3 kruidnagels
- 75 g witte basterdsuiker

Haricoverts en spek:
- 500/600 g haricots verts
- 18 plakjes ontbijtspek
- blaadjes basilicum
- peper
- 2 eetl. olijfolie

Bereidingswijze:

Hertenbief met rode portsaus:

Maak eerst de portsaus. Hak de sjalotten grof, bak 5 minuutjes in een pan met 1 eetlepel boter en voeg een snufje tijm toe. Meng de port en bouillon in een maatbeker of glas en voeg toe aan de sjalotten. Kruimel de ontbijtkoek erbij en roer goed door tot deze is opgelost. Laat de portsaus 15 a 20 minuutjes pruttelen tot deze wat is ingedikt.

Dep de hertenbiefstuk droog. Bestrooi de hertenbiefstuk met peper en zout. Verhit een andere koekenpan op het vuur en smelt daar 1 eetlepel boter in. Leg de biefstuk hierin en schrooi alle zijdes dicht. Laat hem daarna nog op een lager vuur 3 minuten doorbakken voor rare, 5 minuten voor medium en 8 minuten voor well- done (afhankelijk van de dikte). Haal hem uit de pan en wikkel in een stukje aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten.

Stoofperen:

Schil de peren maar laat de steeltjes er nog aan zitten. Doe de rode wijn in een pannetje en breng zachtjes aan de kook met de suiker, kaneelstokjes en kruidnagels. Leg de peertjes er in en laat op zacht vuur een uurtje stoven met deksel er op. Schep de peertjes af en toe om. Serveer ze als bijgerecht bij een stukje vlees of als toetje met ijs. Laat de wijn eventueel iets inkoken voor een saus.

Haricoverts en spek:
Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de uiteinden van de haricot verts af en kook deze in ongeveer 5 minuten beetgaar. Giet af en spoel met koud water. Bestrijk de haricot verts met een beetje olie, zodat deze glanzen.

Zorg dat het uiteinde van het ontbijtspek aan de onderkant ligt, dan gaan de rolletjes niet open. Herhaal met de rest van het ontbijtspek en de boontjes. Leg een plakje ontbijtspek neer en rol hierin een ongeveer 10 boontjes. Rol en leg de rolletjes in een ovenschaal.

Serveer de hertenbiefstuk op een bord met de portsaus en leg er een stoofpeer en haricoverts bij.