

Rendierbiefstuk met gestoofde savooiekool, cantharellenportjus en cranberrycompote

Datum:	13-12-2023
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Oscar Aarns
Aantal personen:	7

Ingrediënten:

Rendierbiefstuk:
- 7 rendierbiefstukken
- 700 g verse cranberries
- 500 g suiker
- 600 ml rode port
- 3 savooiekool
- 150 g boter
- 500 ml wildbouillon
- plantaardige olie
- 500 g cantharellen
- 2 bossen platte peterselie
- 7 kruimige aardappels

Gepofte aardappel:
- 7 aardappelen (kruimig)
- verse bieslook
- kruidenboter

Kruidenboter:
- 300 g roomboter
- 2 tenen knoflook
- 1/4 citroen (sap)
- verse bieslook
- verse peterselie
- grof zeezout

Bereidingswijze:

Gepofte aardappel:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Boen de aardappelen goed schoon en spoel eventueel af. Wikkel de aardappelen in aluminiumfolie en plaats ze circa 45 minuten in de oven.
Maak ondertussen zelf kruidenboter en snijd extra verse bieslook.
Haal de aardappelen uit de oven en prik met een vork in de aardappel om te zien of hij zacht is. Snijd de aardappel doormidden en vul riant met de kruidenboter, verse bieslook en (grof) zeezout.

Kruidenboter:

Laat de roomboter op kamertemperatuur komen (tenzij je smeerbare roomboter hebt genomen). Snijd 1 teentje knoflook ragfijn en hak 1 flinke el peterselie en 1 flinke el bieslook eveneens fijn. Vermeng met de roomboter. Voeg ongeveer 1/4 sap van een citroen toe en meng samen met wat (grof) zeezout door de boter. Voeg naar smaak peper toe. That's all, heerlijke verse kruidenboter!

Rendierbiefstuk:

Laat het vlees uit de koelkast even op temperatuur komen. Verwijder het rugvlies met een scherp mes. Wrijf het vlees in met zout en peper (houd de kruiding eenvoudig om de smaak te maximaliseren). Braad het vlees in boter op hoge temperatuur in een pan aan, zodat een mooi

krokant oppervlak ontstaat. Braad op een lagere temperatuur tot je de gewenste staat hebt bereikt (rare, medium rare, enz.). Pas op dat je het niet te lang braad. Het is het lekkerst als het rare tot medium rood is, kerntemperatuur 54 graden.
Breng in een steelpan de cranberries met de suiker en 150 ml port aan de kook. Laat circa 10 minuten koken. Laat de compote afkoelen.

Snijd de kool in fijne reepjes. Verhit een klont boter in een koekenpan en roerbak de kool circa 5 minuten. Blus af met de bouillon en laat het op laag vuur nog een paar minuutjes stoven. Breng de kool op smaak met zout en peper. Maak de cantharellen schoon met een champignonborsteltje of keukenpapier. Snijd de peterselie fijn. Bestrooi de biefstukken met zout en peper. Verhit een scheut olie in de pan en schroei het vlees dicht. Haal de biefstukken uit de pan en laat ze op een bord afgedekt met aluminiumfolie circa 5 minuten rusten. Voeg een extra klontje boter toe aan de koekenpan en bak hierin de cantharellen. Voeg de peterselie toe. Blus af met de overige 100 ml port. Doe de cantharellen met de jus in een kom. Zet de koekenpan opnieuw op het vuur en bak in een klontje boter de biefstukken nog even op hoog vuur krokant.

Serveren:
Schep de kool op de borden. Trancheer de biefstukken (= in plakjes snijden) en leg ze op de borden. Lepel er wat van de compote bij en bestrooi met wat peterselie. Serveer met de cantharellenportjus.