

Duo van hert en wild zwijn met geroosterde groente en piri piri saus

Datum:	13-11-2024
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Oscar Aarns
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Geroosterde groente en piri piri saus:

- 10 eetl. olijfolie
- 2 rode uien fijngesneden
- 8 tenen knoflook fijngehakt
- 10 rode peper grof gehakt
- 4 rode paprika in stukken
- 2 rijpe tomaten, in stukken
- 2 citroenenrasp
- 2 theel. paprikapoeder zout peper
- 6 eetl. rode wijn
- 2 eetl. bruine suiker
- 4 pastinaken geschild
- 2 gele paprika's in stukken
- 2 pompoen geschild
- 1 bloemkool in roosjes
- 2 eetl. boter
- 80 g pompoenpitten
- 200 g bramen
- 8 takjes platte peterselie

Hert en wild zwijn:

- 4 stukken hertenbiefstukken
- 4 stukken wild zwijn medaillons

Traditionele aardappelgratin:

- 2400 gr vastkokende aardappel (ongeschild)
- 400 ml room
- peper en zout
- snuf nootmuskaat
- 4 tenen knoflook
- verse peterselie
- 200 gr Gruyère kaas (fijn geraspt)
- klont boter
- Mandoline of kaasschaaf

Bereidingswijze:

Geroosterde groente en piri piri saus:

Maak eerst de piri piri saus, dit kan ook ruim van tevoren. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de rode ui en knoflook toe en bak ze tot ze zacht en lichtbruin zijn. Voeg de rode pepers, 1 rode paprika en tomaat toe aan de pan en bak ze mee tot ze zacht worden. Doe als laatst de citroenrasp, paprikapoeder en een snufje zout toe. Roer alles goed door elkaar en laat het nog een minuut meebakken. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel enigszins afkoelen. Doe het afgekoelde mengsel in een blender of keukenmachine. Voeg de rode wijn, bruine suiker en nog 1 eetlepel olijfolie toe. Mix alles tot er een gladde saus ontstaat. Bewaar de piri piri saus tot gebruik in een glazen pot.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Snijd de pastinaak in parten en de gele en rode paprika’s in grove stukken. Verwijder de zaden van de pompoen en snijd het vruchtvlees in grote parten. Verdeel de groente samen met de bloemkoolroosjes gelijkmatig over een grote ovenschaal. Besprenkel de groente met 1 eetlepel olijfolie en 3 eetlepels piri piri saus en breng op smaak met zout. Hussel alles goed door elkaar zodat de groente gelijkmatig bedekt is met olie en piri piri saus. Plaats de ovenschaal in het midden van de oven en rooster de groente in ca. 30 minuten goudbruin en gaar.

Hert en wild zwijn:
Bestrooi intussen de hertenbiefstuk en wildzwijn medaillons met zout en peper. Verhit een koekenpan op middelhoog vuur met 1 eetlepel olijfolie en de boter en bak hierin het vlees aan beiden kanten in ca. 4 minuten bruin en krokant. Leg het vlees de laatste 2 minuten bij de ovengroente in de ovenschaal.

Bak ondertussen de kastanjechampignons in ca. 5 minuten en rooster de pompoenpitten in een droge koekenpan op laag vuur tot ze lichtbruin en knapperig zijn. Haal uit de pan en houd apart.

Haal de ovenschaal uit de oven wanneer het vlees en de groente gaar of rosé zijn. Laat het vlees een paar minuten rusten voordat u het in plakjes snijdt. Garneer het gerecht met de resterende piri piri saus, geroosterde pompoenpitten, champignons, bramen en peterselie.

Serveer het duo van hert en wildzwijn in een mooie schaal samen met de geroosterde groente.

Traditionele aardappelgratin:
Verwarm de oven op 200 graden. Schil de aardappels en snijd met een mandoline of scherp mes in dunne plakjes (hoe dunner, hoe sneller gaar). Meng de room met peper, zout, nootmuskaat en pers de knoflook er bij. Voeg ongeveer de helft van de geraspte kaas toe. Meng dit goed door elkaar en vervolgens ook met de aardappelschijfjes er door.

Doe dan alles in een ingevette ovenvorm. Bestrooi met de rest van de kaas en druppel er nog een beetje boter over. Bak de aardappelgratin in 50 minuten mooi bruin en gaar.