

Hertenfilet met portosaus en risotto van boschampignons



Ingredienten

Voor 6 personen:

- 750 gram hertenfilet
- 300 ml porto
- 600 ml wildfond
- 900 ml groentebouillon
- 150 ml volle room
- 300 gram risotto rijst
- 150 gram bospaddenstoelen
- 100 gram parmezaan
- 180 ml witte wijn
- 1 sjalot
- 1 verse peterselie
- 1 olijfolie

Bereiding

Versnipper de sjalot en stoof in een flinke scheut olijfolie tot hij glazig is.

Voeg de rijst toe, stoof glazig en blus met de wijn.

Voeg 300 ml wildfond toe zodra de witte wijn opgenomen is, blijf roeren en voeg de groentebouillon in twee keer toe.

Wanneer de rijst nog niet gaar is na het inkoken, blijf dan groentebouillon toevoegen tot hij gaar is.

Bak de bospaddenstoelen in olijfolie, kruid met peper en zout

Rasp de parmezaan en voeg deze met de bospaddenstoelen toe aan de risotto, meng alles goed, de risotto is nu klaar.

Verwarm de oven op 200°

Kruid de hertenfilet met peper en zout, korst aan op een hoog vuur en zet dan in de oven voor 10 à 12 min.

Voeg de porto toe in de pan met het aanbaksel van het hert, voeg 100 ml. wildfond toe, meng goed en doe er

na

een minuutje de room bij. Laat alles rustig inkoken tot de gewenste consistentie.

Gebruik een serveerring om de risotto mooi op de borden te leggen, werk af met gesnipperde peterselie, snij het vlees in schijven en dresseer op het bord.

Zet de saus erbij in een afzonderlijk potje en smakelijk !