

Hert met schorseneren en blauwe bessensaus



Ingrediënten

- 500 gr hertekoteletten met been
- 2 el boter
- tijm
- zwarte peper en zeezout

:

Voor de schorseneren:

- 1 kg schorseneren
- 1 citroen (sap)
- olie om te frituren
- Maldonzout

Voor de saus:

- 1 sjalot
- 1 el boter
- 50 gr blauwe bessen
- 1 dl rode wijn
- 3 dl sterke kalfsfond
- zwarte peper en zeezout

Bereiding

Saus:

Stoof de gehakte sjalot glazig, voeg de fond en de wijn toe, laat tot de helft inkoken.

Voeg de blauwe bessen toe, laat enkele minuten meekoken en breng op smaak met pezo.

Schrob de schorseneren schoon maar zonder ze te schillen.

Kook ze halfgaar in water met citroensap.

Laat ze uitlekken en droog ze. Frituur ze dan op 160 °c, laten uitlekken op keukenpapier.

Kruid met maldonzout.

Kruid het vlees met pezo en tijm, bak met boter aan in de pan en plaats het dan in een oven van 125 °c tot de gewenste gaarheid.

Serveer het vlees met de schorseneren en de saus.