

Ree met poivradesaus



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 400 gram reefilet

Voor de saus:

- 20 cl rode wijn
- 20 cl witte wijn
- 20 cl Water
- 1 mirepoix
- 1 el aardbeiconfituur
- 50 gr ganzenleverterrine
- 100 cl Kalfsfond

Voor de vijgenpuree:

- 6 verse vijgen
- 50 cl rodewijnazijn
- 150 gr Suiker
- 50 cl Water

Overige garnituren :

- 1 stukje ganzenlever
- 150 gr trompetzwammen
- 10 gr sjalotjes
- 20 gr boter
- 200 gr aardappelpuree
- 50 gr truffel, zwart
- 20 cl truffeljus

Bereiding

Bereid een marinade met de wijn, het water en de mirepoix (1 wortel, ui, selder, tijm, laurier, jeneverbes en look) en laat het vlees hierin maximum een half uur marineren.

Verhit olijfolie en kleur de filet aan beide zijden mooi aan. Bepaal de cuisson in de oven : 10 min.aan 180° voor een mooie rosé. Laa rusten op een warme plaats onder auminiumfolie.

Sas : zeef de mrinade en laat inkoken met de fond. Bind de saus met de gazenleverterrineren en de aardbeienconfituur.

Peper en zout.

Vijgenpuree : kook suiker, azijn en water. Als de suiker opgelost is, de gepelde vijgen erbij en 5 min. laten meekoken.Haal ze dan uit het vocht en mix ze tot puree.

Trompetzwammen bakken in boter met de sjalotsnippers.

Meng de puree indien gewenst met de zwarte truffelsnippers.

Bord : breng een streepje saus aan op het bord. Daarop een stukje reeilet met een schijfje ganzenlever erop, nappeer daarover een beetje saus. Schik een klene quenelle van de vijgenpuree naas het vlees. Schik de truffelpuree en de paddenstoelen netjes op het bord en werk eventueel af met wat groene kruiden.