

Hertenrack naar Het Compromis



Ingredienten

- 1 el donkere cassonade
- 1 dl wildfond
- 1 rack van hert
- 1 dl rode wijn
- 1 flinke scheut frambozenazijn
- 2 sjalotjes (ragfijn gesneden)
- 1 scheut coulis van frambozen
- 1 klontje boter

Garnituren:

- 1 pastinaak
- grondwitloof
- geblancheerde spruitbladjes
- butternutpompoe
- eekhoorntjesbrood en girollen
- wortelcrème
- knolselderijcrème
- spruitjes

Bereiding

Kruid het rack met peper en zout, braad aan en laat verder garen in de oven (ongeveer 10 min). Laat 10 minuten rusten.

Stoof voor de saus sjalot aan en karamelliseer met de cassonade. Blus af met de frambozenazijn en rode wijn. Reduceer tot de helft en voeg verse wildfond toe, peper en zout naar smaak toevoegen. Passeer de saus door een zeef en monteer voor serveren met een klontje boter.

Maak voor de garnering slierten van pastinaak en frituur deze.

Maak een wortelcreme van wortel, gember, een kaneelstokje, steranijs, ras el hanout, kokosroom en honing. Kook alles, haal de kaneel en steranijs eruit en draai glad.

Gaar het grondwitloof langzaam met boter, peper, zout en muskaatnoot.

Kook voor de knolselderijcreme de knolselder en mix glad met een scheutje room, klontje boter, peper en zout. Cilinders uitsteken, even bakken in boter en opfrissen met chardonnayazijn.

Snij de voetjes van de spruiten en maak de blaadjes los. Breng licht gezouten water aan de kook en dompel de blaadjes 1 min. onder. Giet af en spoel onder koud water. Warm voor het serveren de blaadjes op in wat boter.

Ringetjes uitsteken van de butternutpompoe en even grillen.

Bak het eekhoorntjesbrood en de girollen in boter, peper en zout.

Dresseer.