

Hertenlende met zoete peperkorrelsaas



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten Voor 6 personen

- 1 hertenrug (circa 4 kg)
- zout en peper
- olijfolie
- 3 eetlepels gekruide cranberry's
- (pagina 274)
- 250 g gemengde wilde
- paddestoelen
- 1 grote knolselderij, geschild en in
- lange staafjes gesneden
- 45 g boter
- 2 dl slagroom
- 6 sjalotjes, in plakken
- 1 eetlepel geplette witte en zwarte
- peperkorrels
- 2 eetlepels aalbessengelei
- 3 eetlepels rode-wijnazijn
- 3 dl volle rode wijn
- 1 dl port
- 6 dl wildebouillon

Bereiding

Ontbeen het rugstuk en verwijder alle vet en zenen van de lendestukken. De afsnijsels kunt u voor een bouillon gebruiken. Snijd de lendestukken in 12 noisettes. Bestrooi die licht met zout en peper en bak ze dan op een hoog vuur in een koekenpan met wat olijfolie. Schroei ze aan alle kanten dicht - tegen de tijd dat dit is gebeurd zal het vlees bijna rosé zijn. Neem uit de pan en laat op een warme plaats rusten.

Giet het vet uit de pan en doe er 3 eetlepels van het kooknat van de cranberry's in. Voeg zodra dat is ingekookt 2 dl sauce poivrade toe, breng aan de kook en klof er wat groene-peperkorrelboter gevolgd door de cranberry's door.

Garneer met wilde paddestoelen die in olijfolie zijn gebakken, en met romige knolselderij: laat de knolselderij onder af en toe roeren zweten in de boter. Kruid met zout en peper. Voeg zodra hij zacht maar nog knapperig is de room toe en laat koken tot vrijwel alle room is verdampt.

Sauce poivrade

Bak de sjalotjes in wat plantaardige olie tot ze gekarameli-seerd zijn. Voeg de peperkorrels en aalbessengelei toe en roer tot die gesmolten is. Giet er de azijn bij en laat die verdam-pen. Giet er de wijn en port bij en laat tot de helft inkoken. Voeg de bouillon toe en kook weer met de helft in. Passeerde saus door een zeef in een schone steelpan. Breng op smaak en klof er op matig vuur 2 eetlepels groene-peperboter door.

Groene-peperboter

Roer 100 g boter zacht en meng er 30 g uitgelekte groene peperkorrels uit pekelnat door.