



Hertenfilet in rozemarijnsaus met champignons

Ingrediënten voor 4 personen

2 Hertenfilets à 400 gr
20 ml plantaardige olie
50 ml wildjus
Zout, peper
30 gr roomboter ongezouten
1 tl verse rozemarijn, gehakt

Voor de champignons

500 gr champignons
1 ui
20 ml plantaardige olie
30 ml slagroom
40 ml kippenbouillon
Zout, peper



Bereidingswijze:

De champignons schoonmaken met een champignonborsteltje en in plakjes snijden. Een aantal champignons apart houden. De ui in kleine blokjes snijden. De champignons met de helft van de gesneden ui in een pan aanfruiten, daarna de kippenbouillon toevoegen en de champignons en de ui koken tot deze zacht zijn. Vervolgens de slagroom toevoegen en dit laten inkoken. Dit mengsel daarna pureren met de staafmixer tot het een schuimige saus is. Met zout en peper op smaak brengen. De rest van de champignons in een beetje olie en de rest van de gesneden ui in een hete pan kort en krachtig aanbakken. Met zout en peper kruiden.

De wildjus met koude roomboterblokjes binden. Kort voor het opmaken van de borden de rozemarijn hieraan toevoegen.

De hertenfilet kruiden met zout en peper. Verhit de olie in een koekenpan en braad hier de hertenfilet aan alle kanten in aan. Schuif de hertenfilets daarna in een voorverwarmde oven van 180 °C voor ca. 7 minuten. Laat de hertenfilet vervolgens nog 10 minuten op een warme plaats rusten onder aluminiumfolie.

Voor het opmaken van het bord de hertenfilet in gelijke plakken snijden en hier de gebakken champignons op leggen. Hier overheen de wildsaus gieten en de opgeschuimde champignonsaus.

Lekker met knolselderijpuree!