



Kreitsberg 17
5411 RH Zeeland
Tel: +31 (0) 486 - 45 14 18
Fax: +31 (0) 486 - 45 14 18
Mob: +31 (0) 6 – 20350470
www.vandanelzen.nl

Hertenrugfilet met mousse van kweeperen, hertensaus en chocolade

Aantal personen: 4

Ingrediënten:

4 hertenrugfilets
6 kweeperen
2 sinaasappels
1 dl rode port
50 gram suiker
100 gram bittere chocolade
4 theelepels cacao
4 theelepels olijfolie
0,8 dl maïsolie
3 dl wildfond
1 dl rode wijn
roomboter

Benodigheden:

braadpan
kookpannen
keukenmachine of staafmixer
heteluchtoven

Bereiding:

Sinaasappels dun schillen, en uitpersen. De kweeperen doormidden snijden en opzetten in water met citroen, het uitgeperste sinaasappelsap en de sinaasappelschillen. Laat dit ongeveer 45 minuten koken. De kweeperen afgieten en ze van schil en klokhuis ontdoen, het vruchtvlees opzetten met de port, suiker en een scheutje water, circa 30 minuten laten pruttelen en fijnmalen in de keukenmachine of pureren met de staafmixer.

Doe alle ingrediënten voor de chocoladeolie (bittere chocolade, cacao, olijfolie en maïsolie) in een kom en verwarm deze au-bain-marie onder regelmatig roeren, tot de chocolade gesmolten is. Houd de chocoladeolie warm tot gebruik.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Zet een zware koekenpan op het vuur met 1 deel maïsolie en 1 deel boter en braad de hertenrugfilets aan beide zijden goudbruin. Laat de hertenrugfilets hierna nog ongeveer 3 minuten garen in de oven. Roer ondertussen de wildfond en de rode wijn door het bakvet in de koekenpan met wat roomboter tot een mooie, volle saus.

Verdeel de hertenrugfilets over de borden en serveer er de mousse van kweeperen bij, overgiet de hertenrugfilets met de hertensaus en druppel de chocoladeolie om het vlees.

Eet smakelijk!