



HERTENRUGFILET MET RODE KOOL IN DE LAK

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

Malse hertenrugfilet met jus, en smaak van gestoofde rode kool, maar dan even anders. Rode kool gepoft in de oven, ingesmeerd met een lak van appel en crumble van kaneel en ui.

INGREDIENTEN

500 gram hertenrugfilet
50 gram ongezouten roomboter
200 ml wildfond
Zonnebloemolie
Peper en zout
1 rode kool
100 gram appelstroop
25 gram aceto balsamico
100 gram gefrituurde panko
(over van vorige gerecht)
4 gram kaneelpoeder
30 gram gefrituurde uitjes Go-tan
1 roodlof

BEREIDINGSWIJZE

1. Leg de rode kool in een voorverwarmde oven van 200 graden voor 2,5 uur. Doe dit een dag van tevoren. Wanneer de kool gaar is, laat hem afkoelen en leg hem koud.
2. Haal de buitenste verbrande bladeren van de rode kool af en snijd de kool in 8 parten. Leg ze op de platte kant op een plateau.
3. Verwarm de appelstroop en los de aceto erin op. Smeer de platte kant van de 8 parten rode kool hier ruim mee in met een kwastje. Bestrooi ze vervolgens met wat zout.
4. Hak de krokante uitjes met een mes fijn en vermeng het met de panko en kaneel. Breng op smaak met wat zout.
5. Kruid de hertenrugfilet met peper en zout en bak in een hete bakpan. Wanneer alle kanten mooi bruin zijn, voeg je de roomboter toe en braad je het vlees nog enkele minuten. Leg het hert vervolgens voor 3 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden en laat het daarna 20 minuten rusten, ingepakt in aluminiumfolie. Voor je het vlees opdient, leg je het nog 3 ■ 4 minuten terug in de oven voor wat hitte.
6. Blus de braadboter af met de wildfond en damp het in tot een mooie jus. Breng het op smaak en kleur met de appelstroop met aceto.
7. Om de rode kool af te maken leg je deze 5 minuten in de oven. Bestrooi het met de crunch en snijd er wat ragfijne roodlof overheen.