



Stoofpotje van hert met pastinaakcrème,
paddenstoelen en wortel

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Ingrediënten

Voor het stoofpotje:

1 kg hertenstoofvlees
1 scheut olijfolie
3 el roomboter
1 rode ui, fijngesnipperd
1 teentje look, fijngesneden
100 g shiitake, in plakjes
100 g bruine kastanjechampignons, in plakjes
1 el bloem
7,5 dl Delirium Sour Quadruple
4 dl wildfond
1 flinke el Luikse siroop
2 el mosterd
2 sneetjes peperkoek
3 kruidnagels
1 laurierblad
4 jeneverbessen
8 zwarte peperkorrels
2 takjes tijm

Voor de pastinaakcrème:

800 g pastinaak
150 ml room
1 vanillestok
Zonnebloemolie
Witte peper en zout

Voor de fondant van (gekleurde) wortelen:

4 oranje wortelen
4 gele wortelen
4 paarse wortelen
1 takje tijm
3 el roomboter
Peper en zout

Voor de afwerking:

Tuinkers
Hazelnoten, grofgehakt
7,5 dl Delirium Sour Quadruple om erbij te serveren ;)

Voor de paddenstoelen:

2 eryngii paddestoelen
Sojasaus
6 oesterzwammen
Peper en zout

Voor de zilveruitjes:

1 handje zilveruitjes
1 flinke el boter
Citraensap
Peper en grof zout
Bouillon
Blaadjes salie

Bereiding

Voor het stoofpotje:

Zet een braadpan op het vuur, laat heet worden en smelt er een lepel boter en een scheut olijfolie in. Kruid het vlees met peper en zout en korst de stukjes hert rondom in de hete boter en olie. Bij voorkeur doe je dit in enkele keren zodat het vlees goed dichtgeschroeid wordt. Het vlees hoeft niet gaar te zijn, want het gaart verder tijdens het stoven.

Pel de ui en de knoflook en snipper fijn. Zet een pan op het vuur met een lepel boter en fruit er de ui en de knoflook in. Voeg dan de shiitake en kastanjechampignons toe. Wanneer de champignons zacht zijn, bestrooi je alles met de bloem en voeg je er de gekorste stukjes hert bij. Meng even en blus dan meteen met de wildfond en de Delirium Sour Quadruple. Voeg het laurierblad, de kruidnagels, de jeneverbessen, de takjes tijm en de 'Luikse Siroop' toe.

Snijd 2 sneetjes van de peperkoek en besmeer met mosterd. Leg de peperkoek met de mosterd naar beneden op de stoverij en breng aan de kook.

Draai het vuur wat lager, zet een deksel op de pot en laat het vlees garen gedurende 2 à 2.30 uur tot het vlees gaar en mals is. Haal het laatste half uur het deksel van de pot zodat de saus goed indikt.

Voor de pastinaakcrème:

Was de pastinaken en wikkel ze in aluminiumfolie. Bak ze op 180° C tot ze gaar zijn. Haal ze voorzichtig uit de oven, gooi de aluminiumfolie weg, snijd ze doormidden en verwijder het vruchtvlees.

Kook de room, voeg het vruchtvlees van de pastinaak toe en doe in een blender. Voeg de inhoud van het geschraapte vanillestokje toe. Mix enkele minuten. Kruid met witte peper en zout.

Voor de paddenstoelen:

Snij de eryngii in plakjes van ca. 1 cm dik. Steek de plakjes met een passende steker uit zodat je mooie rondjes krijgt. Snij de rondjes voorzichtig kruislings in zodat je een ruitpatroon krijgt.

Verhit wat olijfolie in een koekenpan en bak de rondjes goudbruin.

Schenk een scheutje sojasaus in de pan en bak de eryngii nog even door op de ingesneden kant zodat de sojasaus wordt opgenomen. Kruid met peper en zout. Leg opzij tot gebruik.

Snij het kontje van de steel van de oesterzwammen. Bak de oesterzwammen in olijfolie goudbruin. Kruid met peper en zout.

Voor de fondant van (gekleurde) wortelen:

Schraap de wortelen schoon. Leg ze in een grote antikleefpan en zet ze tot halfweg onder met water en leg er klontjes boter op.

Laat de wortels op een zacht vuur garen. De wortels worden gaargekookt door het water en daarna smelt de boter die voor een klein beetje karamellisatie zorgt. Zodra de onderkant gekaramelliseerd is, draai je de wortels om en zet je de pan van het vuur. Net voor het serveren, bak je de andere kant ook nog even kort.

Tip: de paarse wortels mag je niet bij de andere in de pan leggen, anders kleuren al je wortels paars.

Voor de zilveruitjes:

Leg de uitjes even in warm water. Dan pellen ze een stuk makkelijker.

Verwarm de boter en leg de uitjes erin. Schep om en om en laat ze zachtjes kleuren, niet bruinen. Voeg de salieblaadjes erbij en kruid met peper en zout. Schep nog eens om en giet er een flinke lepel bouillon bij. Zet het deksel op de pan en laat dan de uitjes rustig, op een zacht vuurtje, gedurende ca. 20 min stoven. Voeg eventueel nog wat bouillon toe. Haal als de uitjes bijna gaar zijn, de deksel van de pan en laat de saus wat indikken.

Indien gewenst, kan je de zilveruitjes voor het serveren nog even afbranden met een bunzenbrander. Dan krijgen ze zo'n mooi gebrand randje.

Dresseer op een mooi bord, serveer met een glas Delirium Sour Quadruple en smakelijk!

