

Biefstuk van hert

(met wildsaus en waterkers mousseline voor 4 personen)

8x100 gram herten biefstuk of
rugfilet
boter en olie

Mousseline

600 gram aardappelen ,geschild
100 gram geklaarde boter
2 dl volle melk
1ei
nootmuskaat
100 gram waterkers fijn gehakt

Stoofperen

4 stoofperen
5,5 dl rode wijn
200 gram suiker
1 kaneelstokje
3 kruid nagelen

Saus

4 dl jeu de veau
ca 1 eetlepel geconcentreerde
wildfond
100 gram peperkoek in stukjes

Bereiding

Kook voor de mousseline de aardappelen gaar. Prak ze, meng de geklaarde boter, melk en ei en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Klop het geheel met een garde romig en luchtig. Roer de waterkers er op het laatst doorheen. Breng de stoofperen, 4 dl rode wijn, suiker, kaneelstokjes en kruidnagelen aan de kook en laat circa 25 minuten garen. Bewaar de stoofperen in het kookvocht. Kook voor de wildsaus de rest van de rode wijn met de jeu de veau tot de alcohol is verdampt. Voeg de wildfond en de peperkoek toe. Blijf roeren tot de peperkoek is opgelost en de gewenste dikte is verkregen.

Afwerking

Bak de biefstukjes of rugfilet in een combinatie van boter en olie. Bestrooi ze met zout en peper en laat ze op een warme plek even rusten. Leg de mousseline op het bord, leg er de biefstuk bovenop, de stoofperen ernaast en geef de saus er apart bij.

Eet smakelijk.