

# HERTENFILET MET PASTINAAK, JENEVERBESSEN EN PEER

Hoofdgerecht

Benodigdheden : voor **4** personen

2 st Hertensfilet van 225 gr

Vers gemalen zwarte peper

20 st Jeneverbessen

75 gr Boter

110 gr Basterdsuiker

1,1 dl Wijnazijn rode

1 st Pastinaak – middelgroot – in linten gesneden

1,1 dl Kippenbouillon

200 gr Boerenkool – gewassen en nerven uit

1 st Conferencepeer

1 el Olijfolie

Zout en peper

2 dl Rodewijnsaus – opgewarmd tot kookpunt.

Bereidingstijd : 60 min

**Werkwijze :**

Wrijf het vlees langs alle kanten in met de vers gemalen peper en enkele gestampte jeneverbessen.

Leg de “wortjes” i het water en breng de temp. Terug op 65°C. laat dit zo 15 minuten garen.

Neem de gepocheerde filets uit het water, haal de folie weg en zet apart.

Doe de azijn, de suiker en de resterende jeneverbessen in een pannetje en breng aan de kook.

Roer regelmatig en laat zachtjes indikken tot een stroop die op de achterkant van een lepel blijft kleven.

Doe er nu de pastinaakslinteren bij (eventueel in verschillende keren) en laat zachtjes 5-15 min. koken tot

ze zacht zijn. Haal uit de saus en laat goed uitlekken. Hou warm en herhaal met de rest van de pastinaak.

Breng de kippenbouillon aan de kook in een andere pan. Draai de temp. Lager tot ze nog zachtjes kookt.

De peren worden gegaard in de rode wijnsaus.

Klop er nu de resterende boter onder en doe er dan de boerenkool bij. Laat zachtjes 5-15 min. sudderen

tot ze zacht is. Kruid af met peper en zout.

Ondertussen: verwarm een bakpan zachtjes tot middelhoge temp. Doe er de helft van de boter in.

Als de boter “schuimt” bak je de filets langs elke kant tot ze bruin zijn.

**Haal uit de pan en laat 5 minuten rusten**

Snijd de filets in mooie parten. Schik er een paar op één lijn op een verwarmd bord.

Leg een paar pastinaakslinteren op elk stuk vlees.

Leg ook een peersliert op elk stuk en druppel er wat rodewijnsaus langs.

Geef er eventueel kroketjes bij.

=====