



Hertetournedos in rode wijnsaus met Pommes duchesse à la châtaigne op een bedje van geglaceerde worteltjes. (4 Personen)

Pommes duchesse à la châtaigne.

- 500g tamme kastanjes
- 350ml volle melk
- 100 gram suiker

Vooraf in Frankrijk is dit eenvoudige maar lekkere gerecht erg populair, daar heet het 'crème de marrons'.

Om te beginnen maak je een kruis in de schil van de kastanjes en vervolgens kook je ze gaar. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Nadien kun je de kastanjes pellen. Kook ze verder +- 45 min. Pureer met behulp van een passe-vite. Meng vervolgens de kastanjes met de melk en de suiker en je kastanjepuree is klaar! Vet de bakplaat in met boter. Vul een spuitzak met de puree en spuit pommes duchesses op de bakplaat. Bak, in een voorverwarmde oven op +- 220°, enkele minuten tot ze mooi bruin zijn.

(Je kan ook 250gr gepelde kastanjes mengen met 250 gr aardappelen)(Je kan ook wat Vanillearoma toevoegen als je geen Wild)

Hertetournedos in rode wijnsaus

- 4 Hertetournedos (+-120 gram)
- Sjalotjes – 2 st (*fijngesnipperd*)
- Knoflook – 2 teentjes (*fijnggehakt*)
- Fond – 3,5 dl (*soort fond naargelang gebruikt vlees*)
- Rode wijn – 3,5 dl
- Tijm – 1 takje (*verse*)
- Laurier – 2 blaadjes
- Zwarte of witte peperkorrels – 2 st (*geplet*)
- Kristalsuiker – een snuifje
- Echte boter (*ongezouten en ijskoud*)
- Zwarte peper (*versgemalen*)
- Zeezout

Dit is een klassieke Franse rode wijnsaus, die uitstekend past bij kalfs- of rundvlees, wild of gevogelte. De kwaliteit van de rode wijn is overigens niet heel erg bepalend voor de kwaliteit van de saus, men hoeft dus geen dure wijn te kopen om een lekkere rode wijnsaus te maken.

Verhit wat boter en/of olie en bak het vlees in een bakpan gaar volgens keuze. Haal vlees uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie.

Giet de bakboter weg, laat opnieuw een klontje boter smelten, voeg de sjalotjes en knoflookteentjes toe en fruit ze glazig, samen met de tijm, laurier, geplette peperkorrels en een snuifje suiker. Men kan er eventueel nog een vers rozemarijntakje aan toevoegen, dit maakt de saus nog lekkerder. Zet het vuur van de pan hoog, blus met de rode wijn, roer aanbaksel los en laat 2/3 inkoken. (+-15minuten)

Geglaceerde wortelen

- 1 kilo wortelen
- zout
- 4 eetlepels suiker
- 2 vleesbouillonblokken
- 50 gram roomboter
- peterselie
- 100 gram suiker

Was en schil de wortelen. Snijd deze in grove julliene. Doe ze in de pan tot ze net onder staan in het water en voeg toe: bouillonblokken, roomboter, 4 eetlepels suiker en laat ze gaar koken. Telkens wanneer er teveel water op de wortel staat, deze eraf scheppen. Als de wortelen gaar zijn, eruit halen en 100 gram suiker toevoegen. Nu de saus inkoken tot het stroperig is. De wortelreepjes toevoegen tot ze er glanzend uitzien. Even voor het serveren fijngehakte peterselie erover strooien.