




 Bereiden in:

koekenpan/oven

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 medaillons hertenbiefstuk (ca. 100 g per stuk)
- 4 medaillons reebiefstuk (ca. 100 g per stuk)
- 4 stukken wildzwijnfilet (ca. 100 g per stuk)
- Zout en versgemalen peper
- 2 el olijfolie
- 2 el boter
- Voor de rode wijnsaus:
 - 200 ml rode wijn
 - 200 ml wildbouillon
 - 1 sjalot, fijngesnipperd
 - 1 takje tijm
 - 1 klontje boter
- Voor de bijgerechten:
 - Pommes Duchesse:
 - 800 g kruimige aardappelen,

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/logo-samen-een-koekopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Bereiding

Bijgerechten voorbereiden:

- 1** Pommes Duchesse: Kook de aardappelen in gezouten water tot ze gaar zijn. Stamp fijn en meng met boter, eidooiers, zout en nootmuskaat. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit mooie rozetten op een bakplaat. Bak in de oven op 200°C gedurende 15-20 minuten, tot goudbruin.
- 2** Spruitjes: Meng de spruitjes met olijfolie, spekblokjes, zout en peper. Rooster ze in de oven op 200°C gedurende 25-30 minuten, tot ze gaar en licht gekarameliseerd zijn.
- 3** Rode wijnsaus: Fruit de sjalot in een klontje boter tot glazig. Voeg de rode wijn en tijm toe en laat inkoken tot de helft. Voeg de wildbouillon toe en laat opnieuw inkoken tot een mooie saus. Zeef de saus en roer een klontje boter erdoor voor glans.
- 4** Wild bereiden: Haal het wildvlees 30 minuten voor bereiding uit de koelkast. Bestrooi met zout en peper. Bak de hertenbiefstuk en reebiefstuk elk 2-3 minuten per kant voor medium-rare. Bak de wildzwijnfilet 3-4 minuten per kant, afhankelijk van de dikte.
- 5** Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Serveren

Plaats de drie soorten wild op borden. Schenk de rode wijnsaus eroverheen of serveer apart. Voeg de Pommes Duchesse en geroosterde spruitjes toe aan de borden.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten