

# Gebraden hertensteak, wortelstructuren en jus met 5 Spices

4 personen

 Chef Joost Matthijs - Chef's Place ISPC Gent



Chef Joost Matthijs kiest voor het meest malse stukje vlees van het hert. De hertenbiefstuk komt uit de rug van het hert. Het vlees is heel fijn en zacht van structuur. De volle en kruidige smaak weet elke wildliefhebber te bekoren.

Geniet van dit edel stukje vlees tijdens de koude winterdagen!

## Ingrediënten

---

600 gr hertenbiefstuk (4410429)

2 grote winterwortels

2 el bloem

1 aardappel

3 dl wildfond

2 teentjes look

1 el 5 Spices kruiden

1 ei

1 el koude boter in blokjes

## Bereiding

---

- Rol de wortels in aluminiumfolie met een teentje look, peper en zout en pof in een oven of Green Egg.
- Als de wortels gaar zijn: schillen en volledig glad pureren. Houd een gedeelte van de crème over om apart te serveren.
- Kook de aardappel en pureer fijn.
- Meng 1 deel (100 gr) wortelpuree, 1 deel aardappelpuree met 1 ei en 2 eetlepels bloem. Spuit deze massa op een plaat en stoom gaar in de steamer. Laat afkoelen. Snijd in gewenste vorm en verwarm in "beurre noisette".
- Rooster de 5 Spices kruiden in een droge pan en blus af met de wildfond. Monteer op met koude boter.
- Kleur de hertenbiefstuk en gaar rosé in de oven.
- Schik alles op het bord en serveer er wat gebakken champignons bij.