

Hertenbiefstuk met gegrild witloof en aardappelschijfjes

2 hertenbiefstukken

500gr witloof
500gr aardappelen (zachtkokend)
3 rode uitjes
100 gr gerookt spek
300 ml fond (kalf of wild)
100 ml Crème de Cassis

4-5 takjes rozemarijn
Handje verse tijm
Neutrale olie
peper en zout.

1. Was de stronkjes witloof, verwijder de harde kroontjes en snij ze overlangs in 2. Wrijf ze in met olie.
2. Schil de aardappelen en snij er schijfjes uit van gelijke grootte van ong 1 cm dik. (ik gebruikte een uitsteekring maar je kan het ook perfect met een mes doen)
3. Blancheer de aardappelen ong 5-7 min. Ze mogen maw nog niet gaar zijn. Want we bakken ze later af op de bbq. Giet de aardappelen af en zet even opzij.
4. Snij de rode ui in schijfjes. Snij het spek in reepjes. Doe olie in een sauspan en zet op een warm vuur. Laat eerste de uien garen en lichtjes karameliseren. Doe er nadien het spek bij en laat dat ook even meebakken. Voeg nu de helft van de tijm toe. Blus alles af met de Crème de Cassis. Laat even inkoken en voeg dan de fond toe. Laat alles rustig pruttelen op een laag vuur.
5. Maak je BBQ warm (ik gebruikte een rond model zoals een ofyr maar het kan ook perfect op en andere BBQ).
6. Gril je witloof en je aardappeltjes af. Leg er de rozemarijn bij om wat op smaak te brengen en kruid je groenten af met peper en zout.
7. Gril je steaks volgens smaak. Ik heb mijn hertensteak het liefste saignant.
8. Hou je groenten en steak even warm op een laag vuur en maak ondertussen je saus. Zeef hiervoor je saus en laat ze nog verder inkoken. Kruid af met peper en zout. Ev kan je nog wat enkele koude blokjes boter toevoegen om je saus wat op te blinken. Let op: in dat geval niet meer te hard oproeren.

Dit recept wordt u aangeboden door:

