

Hertenbiefstuk met tarte tatin van rode biet (voor ca. 2 personen)

Wat heb je nodig?

2 hertenbiefstukjes (kogel)
2 rode bietjes
2 gele bietjes
granaatappelpitjes
2 plakjes bladerdeeg
1 losgeklopte ei-dooier
granaatappelazijn (Oil & Vinegar)
bastardsuiker
1 sjalotje, fijngesnipperd
1 teen knoflook, fijnggehakt
klontje boter
ijskoude klontjes boter (voor het 'afmonteren van de jus)
300 ml. wildfond
300 ml. rode wijn
verse tijm
1 steranijs
kleine worteljes
1 el. vijgen (of bramen) jam
versgemalen zwarte peper
fleur de sel
bramen
2 mini-skilllets (of creme brulee/bakvormpjes)

Wat moet je doen?

-steek de Big Green Egg aan en zorg voor een temperatuur van ca. 200 graden
-leg in je convectorbasket aan één zijde een half gietijzeren rooster en aan de andere zijde halve convectorplaat met half RVS-rooster erboven. (Nu kun je zowel direct als indirect garen)

Voor de bietentartin:

-Pof de bieten, indirect, met gesloten deksel op je bbq, ca 1 ½ tot 2 uur tot ze zacht zijn
-laat afkoelen, verwijder de schil en snijd in plakken van ca. ½ cm. dik (houd de gele en rode gescheiden zodat de kleuren mooi blijven)
-giet een bodempje (ca. 0,5 mm) azijn in de mini-pannetjes, schep in elk pannetje een afgestreken el. basterdsuiker en zet op het 'directe'deel van je bbq. Roer af en toe en laat inkoken tot een siroop
-haal van de bbq en leg een bodempje van plakjes rode biet in de siroop, met wat tijm
-dek af met een plakje bladerdeeg (vouw een beetje naar binnen) en bestrijk met eigeel
-gaar de tarte tatin's, op het indirecte deel, op ca. 200/220 graden (ongeveer 12 minuten)
(houd warm tot serveren!)

Maak ondertussen de jus:

- smelt een klontje boter in een pannetje en zet hierin de knoflook en het sjalotje even aan
- doe de fond, rode wijn en een takje tijm erbij en laat tot 1/3 inkoken.
- zet het vuur uit, voeg de steranijs toe en laat trekken
- zeef de jus en zet apart.

..het zoetzuur van biet:

- schil de chioggiabietjes en snijd op de mandoline in hele dunne plakjes
- leg ze in een glazen schaal en overgiet met de azijn tot ze onder staan en laat 10 minuten marinieren. Haal de plakjes biet eruit en zet apart

..daarna de worteltjes:

- schrap de wortels en blancheer ze een paar minuten in water
- verhit een klont boter met wat tijm in een skillet en bak hierin zachtjes de wortels
- voeg ondertussen de honing toe en glaceer de wortels tot ze beetgaar zijn en glanzen. Zet apart

..en de hertenbiefstuk!

- dep het vlees droog en grill, direct, ca. 1 ½ a 2 minuten per kant (tot kerntemperatuur van 46 graden). Laat daarna rusten (kerntemperatuur uiteindelijk: 48/49 graden)
- verwarm ondertussen de jus opnieuw en roer er 1 el. vijgenjam door
- klop er daarna ijskoude klontjes boter door tot de jus wat gebonden is en mooi glanst
- verwarm eventueel de rest van de gele en rode bieten en wortels opnieuw

Stort de tarte tatin (op kop) op een bord en garneer met wat tijm en granaatappelpitjes
Steek rondjes (verschillende groottes) uit de plakken biet en leg wat gele op de tarte tatin
Leg de rest ernaast, samen met worteltjes, plakjes chioggiabieten wat bramen
Snijd het vlees in plakjes, bestrooi met wat peper en fleur de sel en leg op het bord
Giet er wat jus over en tralalala!

Tip: als je bieten over hebt kun je daar een puree van draaien (check YouTube) en erbij spuiten/zetten met een lepel

“Ik zeg: maken die hap!”

Trouwens, overweeg om mijn ‘vriend’ te worden! Je krijgt dan, naast gruwelijk veel kortingen en andere privileges (!), elke week de recepten automatisch in je mailbox! En je steunt mijn kanaal...!
Goeie dingen!

Hartelijke groet,
Ralph de Kok