KIKKOMAN

Hertenrug met snijbiet en schorseneer

totale tijd **120 min.** **45 min.** voorbereidingstijd **50 min.** kooktijd **25 min.** wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor het hertenvlees:

1,2 kg	hertenrug, klaar voor de oven
200 g	kipfilet, grof gehakt
1	ei
150 ml	slagroom
30 g	peterselie, grof gehakt
200 g	wilde paddenstoelen, fijngehakt
	Zout
	Peper
700 g	snijbiet, alleen de bladeren, stengels apart gehouden
500 g	tramezzini-brood
100 ml	plantaardige

Voor de puree:

500 g	knolselderij, in fijne blokjes gesneden
50 ml	slagroom
	Zout

Voor de groenten:

50 ml	olijfolie
400 g	snijbietstengels, in hapklare stukjes gesneden
400 g	schorseneer, geschild, in hapklare stukjes gesneden
100 g	ui, in partjes gesneden
1 l	wildbouillon
200 ml	Kikkoman Zoete Sojasaus
10 g	maïzena

Ook:

50 g	pimpernel

VOORBEREIDING

Stap 1

Om de vulling voor het hertenvlees te bereiden, leg je de kipfilet ongeveer 10 minuten in de vriezer. Deze moet goed koud zijn, maar niet bevroren. Verwerk de kipfilet samen met het ei, de room en de peterselie in een keukenmachine tot een vulling. Haal het mengsel door een fijne zeef om eventuele vezels te verwijderen. Bak de champignons ongeveer 1 minuut op zeer hoog vuur in een beetje olie. Spatel de afgekoelde champignons door de helft van de vulling. Breng op smaak met zout en peper en zet in de koelkast tot gebruik.

Stap 2

Blancheer de snijbietbladeren ongeveer 30 seconden. Leg ze uit op een schone theedoek, dek af met een tweede doek en druk ze lichtjes plat met een deegroller.

Stap 3

Bestrijk de snijbietbladeren met de naturel gevogeltevulling (zonder champignons). Rol de hertenrug in de bladeren. Leg de tramezzini-plakjes klaar, bestrijk ze met de champignonvulling en wikkel ze om het vlees.

Stap 4

Kook voor de puree de knolselderij ongeveer 20 minuten in ruim gezouten water. Giet goed af en mix met de room en het zout in een keukenmachine of blender tot een gladde puree.

Stap 5

Verhit ondertussen voor de groenten de olijfolie in een ondiepe pan. Fruit de snijbietstengels, de schorseneer en de ui 3–5 minuten zachtjes zonder ze bruin te laten worden. Blus af met de wildbouillon en laat ongeveer 10 minuten zachtjes sudderen om in te dikken. Voeg de Kikkoman Saus voor Rijst toe. Meng de maïzena met een beetje water tot een gladde massa en gebruik dit om de saus licht in te dikken.

Stap 6

Verwarm de oven voor op 160 °C (hetelucht). Verhit de plantaardige olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak het in tramezzini gewikkelde hertenvlees aan alle kanten 4 5 minuten goudbruin, leg het vervolgens op een rooster en bak het ongeveer 10 minuten in de oven op de middelste richel. Bak tot een kerntemperatuur van ca. 50 °C. Haal uit de oven en laat ongeveer 5 minuten rusten, zodat de temperatuur kan stijgen tot ca. 56 °C. Snijd in plakjes met een scherp mes.

Stap 7

Schep de snijbiet en de zwarte schorseneer met een beetje saus op ondiepe borden. Voeg de puree toe. Leg het hertenvlees erop en serveer gegarneerd met pimpernel.