



# Hoofd gerecht

## Gebakken hert met gekonfijte artisjok



# Gebakken hert

met gekonfijte artisjok

## Benodigheden

(hoofdgerecht voor 4 personen)

### Hertenbiefstuk:

520 gr hertenbiefstuk

40 gr Parmaham

### Gekonfijte artisjok:

2 gr zeezout flakes

0,5 gr handgeplukt laurierblad

0,5 gr gemalen witte peper

24 ml olijfolie arbequina

180 gr artisjokbodems

2 gr verse knoflokteentjes

2 gr rozemarijn

4 gr tijm

2 gr affilla cress tops

### Wildfond:

50 ml rode wijn

2 gr gemalen witte peper

40 ml wildfond

5 gr ongezouten roomboter

40 gr cranberries (halve)

60 gr tomatenchutney

1/5 bk affilla cress tops

## Mise en place & handelingen

Bestrooi de hertenbiefstuk met peper en zout. Daarna kort om en om aanbraden en laat het vlees verder garen in de oven op 90°C tot een kerntemperatuur van 50°C.

Snij de Parmaham dun op een snijmachine en leg de plak tussen twee siliconenmatjes. Bak ze ca. 17 minuten in de oven op 170°C en laat de plakken afkoelen.

Fruit de knoflook, rozemarijn, tijm en het laurierblad aan in de olijfolie en voeg aansluitend de artisjokbodems toe. Konfijt dit ca. 2,5 uur op 60°C.

Kook de rode wijn tot 1/5 in, voeg de wildfond toe en laat kort inkoken. Monteer de saus af met roomboter en breng op smaak met peper.

## Bordopmaak

Dresseer de artisjokbodems op het bord, trancheer het hert en leg het vlees op de artisjokken. Schenk de wildfond in een glaasje en plaats dit erachter. Zet hier de krokante Parmaham tegenaan en strooi de cranberries over het bord. Garneer tot slot met de tomatenchutney en de affilla cress.

## Wijnadvies!

### Shiraz

HARVAST SONG

Western Cape, Zuid-Afrika

fles 75 cl

08.950.13

pruimen, kersen, zijde zacht



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum

T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**