



Herten Osso Bucco met een pâté van aardappelen

Benodigdheden: 20 herten schenkels, bloem of Mycryopoeder, 3 liter wildfond, ¼ liter bramencoulis, 3 dl rode wijn, 2 eetlepels preiselbeerencompote, braadboter. Rode kool bitterballen van 2 zakjes biologische gekookte rode kool met appels, honing, kaneel, Allesbinder. 4 eieren, bloem, panko, 2 bosjes gefrituurde Rucola. Pâté van aardappelen: 7 bonken, Mandoline, 3 gesnipperde uien, 1 liter Crème Fraîche, 2 pakjes bladerdeeg, 1 bos bieslook, 2 teentjes knoflook, zout, 2 eigelen, 2 vlavormen. Truffelboter van 400 gram roomboter, sap van 1 citroen, zout, peper, 3 eetlepels truffeltapanade, alu-folie. Gegrilde tamarillos.

Werkwijze: Hertenschenkels een klein stukje insnijden, verwennen met zout, peper, bloem of Mycryopoeder en dichtschroeien. In een passende ketel met de wildfond, Coulis en compote, ongeveer 1½ uur stoven. Vlees eruit halen en de saus passeren.

Pâté: De oven aanzetten op 160°C. Twee vla vormen insmeren met boter.

De werkbank bestuiven met bloem en twee x vier plakken bladerdeeg, een klein beetje op elkaar leggen en iets verder rollen. Vormen hiermee bekleden.

Op de mandoline 7 bonken 1½ mm. dun schaven. Crème Fraîche vermengen met de fijn gesneden bieslook, gefruite uien, knoflook en zout. De helft van de schijfjes in de vormen verdelen met daarop iets room, weer aardappelen en room. Op nieuw 2 x 4 plakken bladerdeeg uitrollen. Randen van de vormen nat maken en de twee deegdeksels erop leggen. Goed aandrukken en het overtollige deeg wegsnijden. Bestrijken met eigeel en kruislings het deeg in knippen. Ruim een uur bakken op 160°C en ieder vorm in 12 stukken snijden.

Rode kool in een ruime pan verwarmen met 2 eetlepels honing en een snufje kaneel en als het voldoende warm is, 4 eetlepels allesbinder er door roeren. Op een bebloemde plaat met behulp van een ijsknijper, 20 bolletjes rode kool maken, bestuiven met bloem en in de diepvries zetten. Vier eieren loskloppen met iets zout en olie (anglaise), bakjes met bloem en Panko. De licht bevroren rode kool modelleren met de bloem, door de anglaise en de Panko

halen en weer terugzetten in de diepvries. Frituren op 170°C, warm houden in de oven en op het laatste met een broodzaag doormidden snijden.

Truffelboter maken door de roomboter luchtig te kloppen, 3 eetlepels truffeltapanade, citroensap, zout, peper er door te roeren en tot een staaf rollen op het alu foliepapier. In de diepvries laten opstijven en in 20 plakken snijden. Tamarillo's wassen, doormidden snijden, bestrooien met suiker en grillen. Warm serveren. Rucolablaadjes krokant frituren.

Opmaak: In het midden van de warme borden de Hertten Osso Bucco leggen, napperen met de saus met daarop een plak truffelboter en gefrituurde rucola. Links een stukje paté met een halve tamarillo. Rechts 2 halve rode kool bitterballen.