



Rôti van het Wildzwijn met gevulde Strudeldeeg

Benodigheden: 2½ kg wildzwijnfilet, marinade van 2 liter rode wijn, mirepoix. Braadboter.

Werkwijze: Borden warm zetten. Vlees ontvriezen, kruiden en 24 uur marinieren.

Droog deppen, portioneren en kort bakken, inpakken in alu-folie papier en later nog **tien minuten** verder garen op **180°C**

Keukenrolpapier. **Alu-folie.** Spuitzakken. Bakmatten. Deegroller. **Een liter wildsaus.**

Strudeldeeg (een rol kant en klaar)

Puree van 1 kg kruimige aardappelen, 250 gram stukjes knolselderij, ½ liter kookroom, 2 dooiers, 100 gram roomboter, 150 gram gedroogde cranberries, 1 bos bieslook.

Een **Shiso Purple**. **Drie eieren.** **Sesamzaad.** **Spuitzak.**

4 Courgettes, julienne snijder. 100 gram **vossenbessen.** 2 bossen **bospeen,** 200 gram **sesamzaad.** 150 gram geroosterde **hazelnoten.** 2 doosjes **Tahoon Cress.** **Bloem.**

Knolselderij/aardappelpuree

Knolselderij schillen, in kleine stukken snijden en in **de kookroom** garen, afgieten en pureren.

Bonken schillen, in vieren snijden, wassen en **20 minuten** koken, afgieten, droog koken, pureren. **Aardappelpuree** met de **knolselderijpuree** vermengen en binden met **2 eidooiers** en 200 gram gesmolten boter. (het moet een **stevige spuitbare puree** worden)

Als **laatste de** gesneden **bieslook** en **cranberries** er onder spatelen.

Strudeldeeg plakken insmeren met losgeslagen eieren, drie op elkaar leggen en een baan puree spuiten. Deze **drie keer** oprollen, **uiteindes** dicht maken en op de **bakmatten** leggen. **Bestrijken met eierstruif, bestrooien met sesamzaad** en tien minuten bakken. Verdelen en rechtop op de borden zetten met een takje **Shiso purple**.

Courgettes wassen en met de **julienne snijder**, mooie reepjes trekken. **Eén minuut** blancheren in **kokend** water, **koud** spoelen en **au beurre** opwarmen.

Mini wortelen vijf minuten **blancheren**, door de bloem, losgeslagen **2 eieren** en **sesamzaadjes** halen.

Geroosterde hazelnoten in vieren snijden.

Vossenbessen in een kommetje doen en de **Tahoon Cress** knippen en in bakje met water leggen.

Opmaak: In het **midden** van de **warme borden** iets **wildsaus** draperen met daarin een stuk **gebraden vlees**, garneren met de **julienne courgette**.

Er tegenaan de **strudeldeeg staaf** en een **bospeen** wortel.

Bestrooien met **vossenbessen**, gebroken **hazelnoten** en takjes **Tahoon Cress**.