



Wilde zwijnenfilet en aardappelgratin

Benodigheden: 3 kg wilde zwijnenfilet, kruiden, braadboter.

Bramensaus: 1 liter jus de veau liè, mirepoix, 1 liter bramencoulis, 1 sinaasappel, bruine allesbinder. Twee Affila Cress. **Aardappelgratin:** 2 kg. stevige aardappelen.

Liaison van 7 dl. kookroom, 6 eieren, zout/peper, 2 teentjes knoflook, ½ bos bieslook, 2 eetlepels bloem. Een zakje geraspte oude kaas. Mandoline. Bakpapier **Twee vuurvaste schalen (Erik)**. **Boter.** 24 kersentomaten. 1 kg. kleine spruitjes, 200 gram ontbijtspek, 6 chioggia bieten. **Kastanje puree** van 3 bonken en een ½ liter gepureerde kastanjes. Spuitzak/gekarteld spuitje.

Werkwijze aardappelgratin: Ovenschalen insmeren met gesmolten boter en **bekleden** met bakpapier. **Casserole** met heet water en iets zout aan de kook brengen.

Aardappelen schillen en op de Mandoline in **plakken schaven**, wassen en 3 minuten blancheren. Voorzichtig afgieten en de **schijven uit elkaar leggen**.

Liaison maken. Bieslook fijn snijden en erbij doen.

De **geblancheerde aardappelschijven** verdelen over de twee ovenschalen, napperen met de liaison en bestrooien met de geraspte kaas. Ongeveer **40 minuten bakken** in de oven van 170°C. **Laten afkoelen.** Snijplank op de schalen leggen en dit omdraaien.

Bakpapier verwijderen ende gratin in **smalle taartpunten** snijden.

Bakmat op een bakplaat leggen en de gratin punten hierop zetten. **Opwarmen.**

Kastanje puree: Drie geschilde bonken in stukken snijden, **20 minuten koken**, afgieten, pureren met de pureeknijper. **Gekookte kastanje puree** fijn drukken met een **eetvork** en vermengen met de puree, eventueel iets kookroom toevoegen. **Bramensaus maken.**

Groenten: Spruitjes schoonmaken, **losse spruitblaadjes** 30 seconden blancheren, koud spoelen en gebruiken voor de garnering. **Spruitjes** 10 minuten koken in ruim kokend water,

koud spoelen en doormidden snijden. **Licht bevroren ontbijtspek** in lardons snijden, even bakken in de roomboter en de halve spruitjes hierin verwarmen. **Chioggia bieten** 2 mm. dun op **de snijmachine** snijden, **vijf minuten** zachtjes koken en koud spoelen.

Kersentomaten kort bakken.

Wilde zwijnenfilet verwennen met zout, peper en Provençaalse kruiden en à la minute bakken en trancheren.

Opmaak: In het midden van de **vierkante** borden iets **bramensaus** dressereren met daarin de **taartpunt aardappelgratin**. Er op of ernaast 2 of 3 plakken vlees met ernaast de gebakken kersentomaten en de spruitjes. **Rozet kastanje puree** op de borden spuiten met daarin een hele of twee halve **chioggia plakken**. Het bord verfijnen met **Affila Cress** en **spruitblaadjes**.