



Wildzwijn filet in een winters palet

Benodigheden: 4½ kg wildzwijn rug, 1 liter wildsaus, braadboter, 500 gram Trompet de Mort paddestoelen, 2 pakken Brickdeeg, 2 eieren, olijfolie, 1 Savooikool, 500 gram champignons, 200 gram rozijnen, 1 roomboter, 1 braadboter, 8 rode bieten, 1 liter bramensap, 300 gram aardappelpuree, 2 Enoki paddestoelen, 3 gele bieten, 3 bataten, 4 pastinaken, 8 dikke Chinese truffelaardappelen, 2 krop sla, 2 doosjes Shiso purple.

Werkwijze: 8 rode bieten schillen, in kleine blokjes snijden en in de bramencoullis, 30 minuten koken. Het meeste vocht afgieten en de bieten met de blender pureren. Klein beetje aardappelpuree toevoegen voor de juiste consistentie. De gele bieten, bataten, pastinaken schillen en op de snijmachine in dunne plakken snijden. **Beetgaar koken.** De Chinese aardappelen 15 minuten koken. Van de krop sla, 20 mooie hart sla bakjes maken. Savooikool in reepjes snijden en in de boter kort smoren. Champignons schoonmaken, fijn hakken, bakken en met de rozijnen onder de Savooi doen. Goed laten uitlekken en laten afkoelen. De kool op het **Brickdeeg** leggen, insmeren met ei en dan dichtvouwen. In de koekenpan met voldoende olijfolie aan alle kanten bruin bakken. Wilde zwijnerug ontvliezen en de rugfilet van het karkas wegsnijden. De **parures** in de hete braadboter bakken met een **mirepoix**, blussen met de wildsaus en minstens een half uur laten trekken. **De smaak verder verfijnen en zeven.** Bospaddestoelen schoonmaken en in de hete boter kort bakken. Een torentje van de groenten en aardappelen maken, afdekken met alu-folie en opwarmen in de oven. Het vlees kruiden en kort sauteren. **Trancheren.** De onderste helft van de Japanse Enoki paddestoelen wegsnijden. **Opmaak:** In de nestjes krop sla een dikke rozet rode bietenpuree spuiten met als garnering rechtop enkele stelen Enoki. In het midden van het bord de wilde zwijnbiefstuk met enkele bospaddestoelen ernaast. Wat wildsaus en het groentetorentje. Garneren met Shiso purple. Het Brickpakket schuin doormidden snijden en naast het vlees leggen.