

# Filet mignon van hert met truffelrisotto en krokant gebakken salie

**4 personen**

**1 uur**

Vanaf het begin van de herfst tot pakweg eind januari krijgt wild weer een speciaal plekje in onze koeltoog. En dat is goed nieuws: wild is niet alleen lekker, maar ook gezond én duurzaam.

De uitgesproken smaak van hert past mooi bij de aardse truffelsmaak. Dit alles wordt dan weer in balans gebracht door de aromatische smaak van de gebakken salieblaadjes! Een feestelijk bordje!



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 filets mignon van hert
- 1 pak truffelrisotto van bij ons in de winkel
- een 20 gram salie
- 1 glas witte wijn
- 1 liter groentebouillon (of 1 liter water en 2 blokjes groentebouillon)
- 1 ui
- 50 gram Parmezaanse kaas, fijn geraspt
- goede bakboter
- olijfolie
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 100 graden.
2. Leg de filets mignon van hert op een bakpapier op een rooster en zet in het midden van de oven. Ze hoeven nog niet gekruid te zijn. Draai ze na een half uurtje om.
3. Maak of verwarm de groentebouillon, wanneer deze kookt mag het vuur uit en een deksel op de pot.
4. Gaar de risotto zoals beschreven op de verpakking: eerst de ui, dan de rijst, dan de witte wijn, en dan stapje voor stapje de groentebouillon.
5. Wanneer de risotto klaar is, hou je deze warm.
6. Haal de blaadjes salie van de steeltjes en zet opzij, hou de steeltjes ook nog bij!
7. Het vlees zou op een 50-tal minuutjes de juiste kerntemperatuur bereikt moeten hebben, een 50 tot 55 graden, afhankelijk van de gewenste cuisson.

8. Wanneer het hert z'n gewenste kerntemperatuur heeft bereikt haal je het uit de oven en laat je het onafgedekt rusten. Ondertussen bakken we de salie.
9. Zet hiervoor een stevige koekenpan op het vuur en verhit samen een klont boter en evenveel olijfolie.
10. Bak de salie blaadjes en steeltjes krokant.
11. Haal de blaadjes uit de vetstof en laat ze uitlekken op een stukje keukenpapier, de steeltjes mogen nu weg, die hebben hun smaak afgegeven.
12. In de door salie geparfumeerde vetstof bakken we nu de tournedos, doe dit op een hoog vuur. We willen nu enkel dat mooie korstje, vanbinnen zijn ze al gaar.
13. Verwijder nadien het touwtje en het vetlapje.
14. Roer de Parmezaanse kaas door de risotto en schep deze op de borden.
15. Leg hierop het vlees.
16. Verpulver wat gebakken salieblaadjes over het geheel en garneer met de resterende hele blaadjes.

**Smakelijk!**