

Reefilet met savooi risotto en carpaccio van gegrilde butternut pompoen

60 minuten

4 personen

Ree wordt beschouwd als een van de meest verfijnde soorten wild. Het is belangrijk om ree niet te verwarren met hert. Herten zijn groter, zwaarder en hun vlees is grover van structuur, met een sterkere wildsmaak. Het vlees van de ree is daarentegen malser, sappiger en zachter van smaak. Reeën eten voornamelijk noten, paddenstoelen, takjes, ... Wij maken deze heerlijke reefilet klaar met een leuke combinatie van seizoensgroenten!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 1 reefilet van 500 à 600 gram
- 1 butternut pompoen
- 300 gram risottorijst
- 1 glas witte wijn
- een 500 gram savooi kool
- 1 liter kippenbouillon (of 1 liter water + 2 kippenbouillonblokjes)
- een handvol amandelschilfers
- 40 gram goede boter
- olijfolie
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 120 graden.
2. Spoel de risottorijst een aantal keren in een keukenzeef en laat uitlekken.
3. Snij de savooi in fijne stukjes (van ongeveer 1 à 2 cm).
4. Zie dat je een liter hete kippenbouillon klaar hebt staan.
5. Neem een grote pot met een dikke bodem en laat de boter smelten.
6. Stoof de risottorijst een minuutje op een zacht vuurtje in de boter, zorg ervoor dat alle korrels blinken.
7. Voeg nu de fijngesneden savooi toe aan de rijst, roer alles goed door elkaar.
8. Voeg 1 glas witte wijn toe en laat het vocht al roerend inkoken.
9. Wanneer de witte wijn bijna opgenomen is, voeg je een pollepel bouillon toe.
10. Roer regelmatig.

11. Wanneer de bouillon bijna ingetrokken is, voeg je stap voor stap een pollepel bouillon toe, totdat de risotto gaar is. Het kan zijn dat je niet alle bouillon nodig hebt. Proef af en toe een rijstkorreltje.
12. Ondertussen gaan we de reefilet al voorgaren in de oven.
13. Leg de filet op een vel bakpapier op de rooster. Kruid met zout langs alle kanten.
14. Gaar de filet 30 minuten in de oven op 120 graden, ofwel tot een kerntemperatuur van 55 graden.
15. Schil het dunne stuk van de pompoen en snij in dunne plakjes. Het dikke deel gebruiken we niet, hiermee kan je soep, stoemp, ... maken.
16. Verhit een grillpan op het vuur.
17. Bestrijk de pompoenschijfjes aan beide kanten met olijfolie.
18. Gril de schijfjes een paar minuutjes tot ze mooie streepjes krijgen, draai om.
19. Wanneer de risotto klaar is: proef en kruid indien nodig bij met peper en zout.
20. De pompoenschijfjes en de risotto kan je warm houden in de oven op 120 graden.
21. Wanneer de reefilet uit de oven mag, laat je hem een paar minuutjes onafgedekt rusten.
22. Neem een koekenpan met een klontje boter en geef de filet langs alle kanten een mooi korstje op een heet vuur (van binnen is hij al mooi rosé).
23. Dresseer de borden zoals op de foto en werk af met peper en de amandelschilfers.

Smakelijk!