

Tartaar van Fries edelhert, gedroogde tomaat en olijven, salade van gekonfijte hertennek en knolselderij met een schuim van Friese nagelkaas en truffel

U hebt nodig (voor 10 personen):

Tartaar

500 gram mager hertenvlees
50 gram gedroogde tomaat in blokjes
50 gram groene olijven fijngehakt
20 gram kappertjes fijngehakt
3 gram Chilipoeder
10 cc olijfolie e.v.
Peper en zout

Selderij-hertensalade

300 gram knolselderij brunoise geblancheerd
400 gram gekonfijte hertennek (36 uur in olijfolie en weidekruiden gegaard)
75 gram augurkjes
75 gram crème fraîche
75 gram gehakte bladselderij en bieslook
35 gram Frysk Hynder mosterd
Peper en zout

Overjarige Friese nagelkaas-truffelschuim

200 cc melk
100 cc slagroom
50 gram geraspte Nagelkaas
30 cc truffeljus
10 cc truffelolie
5 cc wasabi
1 bl gelatine geweekt
peper en zout
(daarbij serveren wij nog een paprikareductie en gemarineerde biologische shii-take)

Bereiding:

Snijd het hertenvlees in kleine stukjes en meng dit met de tomaat, olijven en kappertjes. Breng het op smaak met peper, zout, chili poeder en olijfolie.

Snijd het gekonfijte hertenvlees in kleine gelijkmatige blokjes en meng dit met de knolselderij, augurkenblokjes, gehakte kruiden en crème fraîche.

Breng het geheel op smaak met de mosterd, peper en zout.

Laat de nagelkaas in de melk tegen de kook smelten, vervolgens door een zeef passeren en de gelatine er in oplossen

Voeg de room toe en breng het geheel op smaak met de truffeljus, truffelolie, wasabi, peper en zout. Eventueel kun je nog shii-takes kort blancheren in water met witte wijnazijn en na 1 minuut er uithalen en in een kruidenolie marineren.

Dresseer het geheel naar eigen inzicht mooi op de borden.

Bronnen:

Restaurant De Nieuwe Mulderij

eigenaar/chef-kok: Henk Markus

Baljeestraat 19

8911 AK Leeuwarden

Telefoon: 058 - 213 48 02

E-mail: info@denieuwemulderij.com

Website: www.denieuwemulderij.com

De Hamster Mieden

Thom en Tsjikke Krol

De Buorren 66

9289 HH Drogeham

Telefoon: 0512 - 33 13 67

E-mail: tkrol@hamstermieden.nl

Website: www.hamstermieden.nl