

Beste kookvrienden,

De herfst doet mij steeds denken aan wild. Het wordt al wat kouder en dan heb ik meestal zin in iets hartigs. Ook lmet het oog op de eindejaarsfeesten begin ik met wat feestelijke receptjes.

## Duivenfilets met knolselderpuree

### Ingrediënten voor 4 personen:

#### Voor de knolselderpuree

- 400 gr bloemige aardappelen
- Peper en zout
- 800 gr knolselder
- ½ citroen
- Water
- Melk
- Nootmuskaat
- ½ dl room

#### Bereiding:

- Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Schil de knolselder en smeer hem in met de halve citroen. Snij de knolselder in even grote stukken als de aardappelen.
- Doe de aardappelen samen met de knolselder in een kookpot. Zet onder met de helft water en de helft melk. Kruid met peper, zout en muskaatnoot. Laat 20 min opkoken zonder deksel.
- Giet af en laat nog even drogen op het vuur. Pureer en haal vervolgens door een roerzeef (passe-vite).
- Giet de room erbij en kruid bij met peper, zout en nootmuskaat. Meng alles goed dooreen en serveer.

#### Voor de saus

- 1 sjalot
- 20 cl wildfond
- 10 cl Porto
- Roze peperkorrels
- Peper en zout
- Nootmuskaat
- Snuifje 5 kruidenpoeder (facultatief)
- Boter
- Eventueel snuifje maïzena

#### Bereiding:

- Laat in een steelpan de versnipperde sjalot samen met boter glazig worden.

- Doe de wildfond met de porto erbij en laat het geheel inkoken of reduceren tot de helft.
- Kruid met peper, zout en nootmuskaat en voeg een handvol roze peperkorrels bij.
- Laat nog even trekken en monteer deze saus met koude klontjes boter.
- Nog even proeven en rectificeren naar smaak.
- Eventueel wat binden met een snuifje maïzena instant binder.

#### **De duivenfilets**

- 8 duivenfilets (12 voor grote eters)

#### **Bereiding:**

- Laat wat boter smelten in een braadpan en als de schuim weggetrokken is schroei je de filets dicht. Bak +/- 1minuut 30 per kant.
- Haal de filets uit de pan en wikkel ze in aluminium om warm te houden en om het bloed opnieuw naar de buitenkant van je vlees te laten lopen)
- Deglaceer de pan met war porto en maak het aanbaksel goed los.  
Voeg dit goddelijk vocht bij je saus.

Tijd om je borden te dressereren en te genieten van al dit lekkers.

Hier hoort een krachtig rood wijntje bij.

Wij dronken er een CALA2 bij. Een heerlijk Spaanse tempranillo.

Vind je bepaalde producten niet of heb je andere vragen?

Mail gerust en ik help jou verder.

Laat het jullie smaken,

Jullie hobbykok Thierry

[Thierry.dewallef@skynet.be](mailto:Thierry.dewallef@skynet.be)

