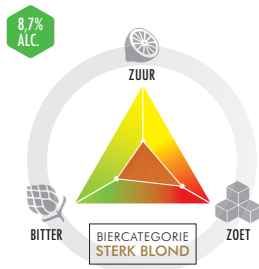


Hoegaarden Grand Cru & hert met puree van pastinaak, chips van schorseneren, gemarineerde beukenzwammen en saus op basis van Luikse perensiroop



BALANSGRAFIEK



AROMA

① ② ③ ④ ⑤

De smaak en geur aroma's die kunnen worden waargenomen, zijn:

FRUITIG (RIJPE BANAAN - PEER)
KRUIDIG (VANILLE -
KRUIDNAGEL - KORIANDER)
CITRUS (ZESTE APPELSIEN)
MOUTIG

© Pascal Cools



Beerpairing

De schenktemperatuur van de gesluisde Hoegaarden Grand Cru varieert ideaal tussen 5 en 6° Celsius. Hij heeft een prominent zwoel fruitig en kruidig aroma. Het aroma van rijpe banaan en peer is perfect in balans met de kruidnagel, vanille en koriander. Het volmondige gerstenat smeekt om een gerecht met even robuuste en aardse smaken. Een heerlijk stuk hert, pastinaak en beukenzwam laten zich bijzonder welgevalen bij zijn kruidig karakter. Met de perensiroop ondersteemt u het delicaat fruitig bieraroma.



Voor 4 personen

- 4 medaillons van hert
- 2 grote pastinaken
- 0.5 l volle room (40%)
- 0.5 l volle melk
- 1 theelepel nootmuskaat
- 8 schorseneren
- 200 g beukenzwammen
- 2 eetlepels appelazijn
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 l bruine fond
- 2 eetlepels Luikse perensiroop

Tijd:
1 uur

Bereidingswijze

1. Schil de pastinaken en snijd ze in stukken.
2. Kook ze 20 min op een zacht vuur in de melk en room.
3. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
4. Giet de pastinaken af en pureer ze in de blender.
5. Bak de beukenzwammen kort aan in een weinig olijfolie.
6. Kruid de paddenstoelen met peper en blus ze af met de azijn en vervolgens de sojasaus.
7. Laat de fond inkoken en roer er de perestroop door.
8. Schroeï de medaillons dicht in olijfolie en plaats ze nog 3 min in een voorverwarmde oven van 180° C.
9. Reinig de schorseneren grondig en schil ze.
10. Maak fijne lamellen van de schorseneren met een dunschiller.
11. Frituur de flinterdunne schorsenerenreepjes op 170° C tot ze goudbruin en krokant zijn.
12. Strooi er wat zout over.
13. Maak een torentje van de puree, de medaillon en de schorseneren.
14. Leg de paddenstoelen rond het vlees.