

Reebout in rodewijnsaus

RECEPT VOOR 6-8 PERSONEN

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 180°C; ondertussen de reebout in smeren met zout, peper en tijm. Hierna gaat u de bout aanbraden in de boter. Na ongeveer 10 minuten moet de gehele reebout mooi bruin zijn en plaatst u de pan of braadslee in de voorverwarmde oven. In ca. 40 minuten (op 180°C) braadt u de reebout mooi rosé. Hierna de bout uit oven nemen en warm houden op een rechaud of in aluminiumfolie.

De saus: Hiervoor gebruikt u de pan of braadslee waarin u de reebout heeft gebraden. Na de braadresten uit de pan te hebben gegoten fruit u het versnipperde sjalotje aan tot de mooi glazig is. Hierbij kan u eventueel een klontje boter toevoegen. Nu de pan afblussen met de rode wijn, iets inkoken en vervolgens de wildfond er aan toevoegen. De saus tot de gewenste dikte laten inkoken en afmonteren met een klontje koude boter.

Het opdienen: Serveer de bout in plakken gesneden op een voorverwarmde schaal, wat kastanjes en spruitjes er omheen en een beetje van de warme saus over de getrancheerde reebout gieten. Serveer hierbij stoofpeertjes in rode wijn en aardappelpuree.

De stoofpeertjes: De peertjes koken in half water/half rode wijn en een pijp kaneel. Ca. 2 - 2,5 uur. Het kookvocht afbinden met wat sago of aardappelmeel.

Wijnsuggestie: Een volle rode Bourgogne of Bordeaux
Bon appetit!

Ingrediënten

1 reebout van ca. 2kg
tijm
100 gram boter
1 sjalot (fijn gehakt)
1 dl rode wijn
4 dl wildfond
klont boter
zout en peper