

Wild Special

tips, tricks
en recepten

1

2021 - nr. 1

Hoofdgerecht

Tex mex buttersteak



TIP!
HERT IS PERFECT TE
COMBINEREN MET SMAAKVOLLE
SEIZOENSGROENTEN.

Het wildseizoen is één van de belangrijkste culinaire momenten in het jaar. Kies dit jaar eens voor het hert. Een toegankelijk stuk vlees voor op de wildkaart. Wij lichten graag het technisch vleesdeel van het hert uit: de bil. Een courant stuk vlees waar je creatief mee los kunt.

Hertenvlees heeft een net wat vollere smaak dan rundvlees en is neutraal genoeg om te combineren met allerlei kruiden. Een mooie basis voor een gerecht waarbij je doorgaans kiest voor traditionele smaken. Paddenstoelen, zwarte knoflook, donkere sauzen of een zoete begeleider zoals vijgen. Wij gaan graag een stapje verder. Voor deze special hebben we hert gecombineerd met de Tex mex kruidenmix; een licht pittige en frisse smaak geïnspireerd op de Texaanse- en Mexicaanse keuken.



De bil van het hert

Compleet in te zetten gedurende de verschillende eetmomenten. Zowel voor koude als warme toepassingen zoals een carpaccio of gebruik de afsnijdsels voor in fajitas.

Bresc. Gemak dient de moderne chefkok.

BRESC
Produits Culinaires



Carpaccio van hert

4 pers.

Ingrediënten

- 500 g hert
- 100 g roomboter
- 20 g Besc Vers gehakte sjalot
- 10 g Besc Tex Mex kruidenmix
- 5 g Besc Gerookte knoflookpuree
- 4 g agar agar
- 5 dl kreeftensoep
- 2,5 dl groentebouillon
- 2,5 dl melk
- 2 dl room
- 12 st Besc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie
- 12 st gamba's met kop
- 1 st rode biet
- 1 st gele biet
- 1 st chioggia biet
- 1 st knolselderij

Bereiding

Snijdt het vlees in en plaats tussen folie. Plet het vlees voorzichtig iets uit en bewaar in de koeling. Verwarm de sjalot in de pan en bak hierin de gamba's. Schil de gamba's en voeg de tex mex kruidenmix en room toe. Voeg vervolgens de kreeftensoep toe en kook in tot 5 dl. Zeef de massa en voeg de agar agar toe. Haal van het vuur. Monteer de massa met de boter en stort op een vlakke schaal. Laat goed afkoelen en plaats de kreeften creux op het vlees. Rol strak op en vries in. Snijdt van de biet fijne brunoise en



Smashed Sweet Potato

4 pers.

Ingrediënten

- 250 g pastrami hert, gesneden
- 200 g rode kool, gesneden
- 40 g crème fraîche
- 20 g Besc Vers gehakte Spaanse knoflook
- 10 g suiker
- 10 g Besc Tex Mex kruidenmix
- 10 g bosui, gesneden
- 4 st aardappel, zoet
- 2 st roseval aardappel
- 1,5 dl azijn
- 0,5 dl water
- peper en zout

Pastrami

- 750 g hertenbil
- 30 g mosterdzaad
- 30 g Besc Tex Mex kruidenmix
- 20 g zout
- 20 g olijfolie
- 10 g laurierpoeder
- 5 g zwarte peperkorrels
- 5 st jeneverbessen
- 4 st kruidnagel
- 3 st pimentbessen

Bereiding

Breng het water, azijn en suiker aan de kook. Voeg de tex mex kruidenmix toe en vermeng met de gesneden rode kool. Laat onder druk (bij voorkeur in de vacuüm) minimaal een uur marineren.



Fajitas

4 pers.

Ingrediënten

- 350 g hertenbiefstuk, in plakjes gesneden
- 50 g crème fraîche
- 30 g olijfolie
- 20 g Besc Tex Mex kruidenmix
- 20 g olijfolie
- 10 g honing
- 10 g sojasaus
- 10 g citroensap
- 10 g worcestershiresaus
- 8 st mais tortilla's
- 5 g bosui, gesneden
- 5 g Besc Tex Mex kruidenmix
- 1 st rode ui
- 1 st witte ui
- 1 st wortel, geel
- 1 st pastinaak
- peper en zout

Bereiding

Vermeng de tex mex kruidenmix, honing, olijfolie, sojasaus, citroensap

Bekijk de volledige recepten op brescproducts.com/wild



GRATIS

Deze producten:



Verkorten direct de mise-en-place



Verhogen uw marge



Gratis proefpakket aanvragen

Vraag nu je gratis proefpakket aan. Scan de QR-code of kijk op brescproducts.com/wild.



T. +31 (0)183 200 000
info@bresc.com
www.bresc.com

BRESC
 Produits Culinaires

Bresc. Gemak dient de moderne cheffok.