

# REERUG OP WOLFSHOEKSE WIJZE

## Ingrediënten

Voor 4 personen

Bereidingstijd plus minus 1,5 uur

## Benodigheden:

- Reerug 1,5-2 kg filets nog op het bot.
- zout/peper.
- 4 eetlepels olijf- of zonnebloemolie.

## Voor de saus:

- 60 gram grof gesneden ui.
- 2 teentjes knoflook.
- gemberwortel (gelijke hoeveelheid als knoflook).
- 100 ml sojasaus.
- 200 ml wildfond (mag uit een potje).
- 200 ml droge Sherry.
- 3 steranijs.
- 6 zwarte peperkorrels.
- 4 eetl. honing.
- 4 eetl. rode Port.
- 30 gram koude roomboter.

We beginnen met de saus want die heeft wat tijd nodig. De grof gesneden ui, dun gesneden gemberwortel en knoflook met een klein beetje olie aanzweten en blussen met sojasaus. De wildfond, Sherry, steranijs en gekneusde peperkorrels toevoegen en aan de kook brengen. Bij laag vuur tot ongeveer 200 ml in laten koken. Dit vervolgens door een fijne zeef passeren. De saus aan de kook brengen, honing en Port toevoegen. De saus vlak voor het serveren monteren (binden) met een paar stukjes koude roomboter.

De reerug ontvliezen en op smaak brengen met zout en peper. Olie in een grote pan of braadslee verhitten en de reerug op de filetkant aanbraden tot die een mooie bruine kleur heeft. Daarna omdraaien op de botkant en in een voorverwarmde oven plaatsen op 140 graden celcius gedurende 25 tot 30 maximaal 35 minuten (afhankelijk van de dikte van de rug) laten garen. Daarna de reerug uit de oven nemen en afdekken met aluminiumfolie en plus minus 10 minuten laten rusten op een warme plaats (bijvoorbeeld de uitgeschakelde openstaande oven).

Voor het serveren de rugfilets met een scherp mes van het bot snijden en schuin trancheren (in plakjes snijden) in plakjes van 2 cm. Op een verwarmd bord of schaal leggen en opdienen.

Wat er goed bij past als garnituur is aardappelpuree, rijst of spätzli, stoofpeertjes (mag uit pot), gestoofde gesneden savooiekoel of haricots verts gerold in bacon.

Succes ermee en eet smakelijk!



Café Restaurant de Wolfshoek is een gezellig restaurant, dat deel uit maakt van een prachtige manege, in het landelijk gelegen Huijbergen. Deze editie van Waidmannsheil heeft Hans Friesen, de uitbater en tevens Chef kok, het recept verzorgd. Behalve begenadigd kok is Hans ook een gepassioneerde jager. We kunnen dus wel stellen dat deze Bourgondiër weet waar hij over praat.

*Wanneer u eens in de buurt bent moet u zeker langs komen om kennis te maken met ons gezellige restaurant. In het seizoen serveren wij diverse soorten wild. Ook voor feesten en partijen zijn we goed ingericht.*

Café Restaurant De Wolfshoek, Staartsestraat 5, 4635RC Huijbergen, 0164-642704