**Schnitzel van hert met stoofpeertjes en vijgenmosterd**

**hertenlapjes**
**portobello’s
karnemelk
knoflook**
**sjalotjes
jeneverbes
foelie
eieren**
**tijm en rozemarijn**
**hazelnotenpoeder
amanderpoeder**
**paneermeel
vloeiende bloem**
**kookroom
roomlikeur**

**stoofpeertjes**
**bruine rum**
**witte wijn**
**verse vijgen**
**appelciderazijn**
**mosterd**
**honing
boter
olijfolie**
**truffelpoeder
zout en peper**

**De schnitzels.** Maak een marinade van een fles karnemelk, geperst knoflook, grof gevijzelde zwarte peperkorrels met evenveel geplette jeneverbessen. Voeg daaraan toe een eetlepel gedroogde tijm en evenveel rozemarijn. Laat de hertenlapjes een uurtje marineren in deze mengeling.

Maak een mix van een handvol hazelnotenpoeder, amandelpoeder en paneermeel in gelijke hoeveelheden. Kruid dit mengsel met peper, zout en foelie.

Haal de hertenlapjes uit de marinade en dep ze droog met keukenpapier. Wentel ze door de bloem, schud ze af, haal ze door een bakje losgeklopte eieren en tenslotte door een bak met het gekruid noten-paneermeel. Leg de schnitzels op een bord, dek ze af met folie en zet ze koel weg.

Bak de schnitzels net voor het opdienen een paar minuutjes langs beide zijden in [**geklaarde boter**](https://www.creatief-koken.be/basis/5503.htm) tot ze mooi gekleurd en gaar zijn. Laat ze even onafgedekt staan en bestuif ze met olijfolie.

**Portobello’s met roomlikeur.** Reinig de portobello’s: verwijder de stelen, schraap de lamellen weg en borstel de overgebleven sporen weg. Snijd de paddenstoelen in brede schijven van een centimeter dik. Bak de champignons in boter tot ze mooi gekleurd zijn. Zet de pan even weg van het vuur.

Druk een paar teentjes knoflook door een knoflookpers. Snipper een paar sjalotjes en stoof ze in boter tot ze glazig worden, samen met het geperst knoflook.

Bestuif deze bereiding met vloeiende bloem en laat die even meebakken. Roer goed om en bevochtig met kookroom en roomlikeur naar smaak, tot een mooie gebonden saus. Breng op smaak met peper, zout en truffelpoeder. Schep de gebakken champignons bij de saus, roer om en zet warm weg.

**Gepocheerde stoofpeertjes met bruine rum**. Snijd de ongeschilde peertjes verticaal in schijfjes van ½ cm. Verwijder met een kleine uitsteekring het klokhuis uit het midden van elk schijfje. Pocheer de schijfjes tegen het kookpunt aan in een mengsel van bruine rum en witte wijn in een verhouding van 3 op 1. Controleer regelmatig met een prikker of ze gaar zijn. Suiker toevoegen hoeft niet want er zijn andere zoete toetsen in het gerecht.

**Vijgenmosterd.** Verwijder de harde topjes van een tiental verse vijgen en snijd ze in kwartjes. Kook de vijgen met een lepeltje honing, een borrelglas appelciderazijn en een eetlepel grove mosterd tot een vijgenmoes. De structuur van de vijgen mag nog herkenbaar zijn.

**Op het bord.** Leg één of een tweetal schnitzels op het voorverwarmde bord. Dresseer daarnaast de vijgenmosterd en een schijfje peer. Zet op de peer een verse vijg die een kwartiertje gestoofd werd in een oven op lage temperatuur. Werk af met de portobellosaus. Dien op met aardappelkroketjes of een ander bijgerecht naar keuze.