**Hertengehaktbrood met gegrilde pruimen**

hertengehakt  
room  
oud brood  
eieren  
gedroogde pruimen  
verse pruimen  
uien  
knoflook  
boter  
jeneverbessen  
kruidnagelpoeder  
maïszetmeel

steranijspoeder  
nootmuskaat  
peper en zout  
spruiten  
aardappelen  
wildfond  
tuinkruiden  
-bouillonblokje  
Cognac  
rietsuikersiroop  
gedroogde uitjes  
reeham  
peterselie

Gebruik reeds gehakt hertenvlees of draai ongeveer 750 g hertenstoofvlees door de vleesmolen. Meng dit met in room geweekt en uitgeknepen broodkruim en een tweetal losgeklopte eieren. Voeg een twintigtal gedroogde en gesnipperde, pitloze pruimen toe.

Snijd een ui in zeer fijne brunoise. Druk een vijftal gepelde knoflookteentjes door de lookpers. Stoof beiden samen in wat boter tot de uisnippers glazig worden. Laat de bereiding even afkoelen en meng ze dan met het hertengehakt. Kruid naar smaak met kruidnagelpoeder, steranijspoeder, gemalen jeneverbessen, peper en zout.

Meng alles goed en maak een broodje van de vleesmassa. Leg dit in een ovenschotel die je vooraf met olijfolie ingevet hebt. Zet het broodje vijf minuten onder een hete grill. Zet de grill uit en stel de temperatuur van de oven in op 185°C. Laat het broodje 45 minuten braden. Dek het daarna af, zet de oven uit, maar laat de schotel nog een kwartiertje staan terwijl de oven afkoelt.

Schoon de spruiten, snijd er een kruis in en stoom ze gaar. Kook een paar aardappelen gaar. Bak een gesnipperde ui glazig in een pannetje met boter. Voeg alles samen. Meng goed met een klont boter en wat room. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Zet de staafmixer in de pot en pureer tot een gladde puree.

Maak een saus je door een bokaal wildfond te laten inkoken met half zoveel room. Kruid met een half blokje tuinkruidenbouillon en breng op smaak met een half glas cognac. Bind de saus met wat maïszetmeel opgelost in water.

Ontpit een paar pruimen, snijd ze in schijven en marineer ze een half uurtje in rietsuikersiroop gemengd met cognac. Laat de schijven uitlekken en bak ze aan beide kanten in een droge hete grillpan.

**Op het bord**. Een spiegel van saus, een paar schijven gehaktbrood, een ring spruitjespuree afgewerkt met gedroogde gehakte uitjes, een paar sneedjes gescheurde gedroogde reeham. Werk af met plukjes peterselie.