**Hertenmedaillons met braambessensaus**

hertengebraad
boter
braambessen
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
pure chocolade
mini romanesco

kastanjes
rode bieten
rode balsamico
knolselder
room
peper & zout
nootmuskaat
parels van witte balsamico

**De medaillons**: gaar het hertengebraad 3 uur op 65°C sous vide. Laat de gaartijd afhangen van de dikte van het stuk gebraad. Hier was dat ongeveer 3 cm. Bak het daarna rondom bruin in boter en snijd er mooie medaillons van.

**De saus**: mix een ruime hoeveelheid braambessen met een scheut [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)**.** Voeg de rest van de wildfond toe, zeef en smelt een reep pure chocolade in de saus. Laat even inkoken en bind de saus indien gewenst.

Stoom de mini romanescokooltjes gaar. Hak voorgegaarde kastanjes fijn en rooster ze droog in een antikleefpan.

Stoom de verse rode bieten gaar en snijd er met een ring gelijke cilinders uit. Marineer die een uurtje in rode balsamico-azijn.

Maak met de blender een fijne puree van gestoomde knolselder met een gelijke hoeveelheid gegaarde kastanjes en een scheutje room. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

**Op het bord:** een drietal medaillons, gedeeltelijk overgoten met saus. Een romanesco, een quenelle puree met daarop de geroosterde gehakte kastanjes en een torentje rode biet met daarop een schep parels van witte balsemico.

Serveer met kroketjes of een andere aardappelbereiding in individuele potjes.