




FILETS DE BICHE LUXEMBOURGEOIS AVEC KÄSKNEPFLE, CHOU ROUGE ET SAUCE GRAND VENEUR

 4 personnes

 3 heures + 1 heure le jour avant

 2 heures



› 4 filets de biche de 150 g chacun

Pour le chou rouge confit aux figues

- › ½ chou rouge râpé finement
- › 4 figues séchées moelleuses en brunoise (petits dés)
- › 2 pommes golden en petits dés
- › 100 ml de vinaigre Melfors
- › 100 ml de porto rouge
- › 250 ml de vin rouge corsé
- › 1 oignon émincé
- › Sel, poivre

Pour les Käsknepfle

- › 250 g de farine
- › 250 g de fromage blanc
- › 4 œufs
- › Sel, poivre, muscade

Pour la sauce grand veneur

- › ½ l de fond gibier
- › 50 g de gelée de groseilles
- › ½ l de vin rouge
- › 1 échalote
- › 1 oignon
- › 2 branches de céleri
- › 1 carotte
- › 10 g de poivre blanc en grains
- › 2 baies de genièvre
- › 10 cl de cognac
- › 1 c. à s. de concentré de tomates
- › Maïzena

Le chou rouge

- 1** La veille, mariner le chou avec le vinaigre, le porto et le vin rouge.
- 2** Le lendemain, faire suer l'oignon dans de l'huile (idéalement de la graisse de canard), ajouter le chou, les pommes, les figues et toute la marinade qui s'est déposée au fond. Couvrir et cuire à feu doux pendant 1 h à 1,5 h en remuant de temps en temps pour que ça n'accroche pas au fond.



Les Käsknepfle

- 1** Mélanger tous les ingrédients au batteur (Kitchenaid feuille).
- 2** Mettre une passoire à gros trous sur un pot rempli d'eau salée, y mettre le mélange afin que des portions de pâte tombent par les trous et commencent à cuire. Une fois que les Knepfle remontent à la surface, les enlever et les mettre dans une bassine d'eau glacée. Égoutter. Alternativement on peut aussi mettre la masse sur une planche et faire tomber des petites portions dans l'eau avec un couteau.
- 3** Le lendemain faire poêler au beurre.

La sauce

- 1** Faire suer l'oignon, l'échalote, le céleri et la carotte dans un peu de matière grasse.
- 2** Ajouter le poivre, les baies de genièvre et le concentré de tomates. Ajouter le cognac et faire flamber. Ensuite, ajouter le vin rouge et faire réduire de ¾.
- 3** Ajouter le fond de gibier et faire

réduire de moitié. Selon la consistance, lier avec un peu de roux ou de la maïzena pour avoir une belle consistance.

Les filets de biche

Faire revenir à la poêle de chaque côté (rapidement, très chaud), ensuite mettre au four pendant 3 minutes à 200°C. Assaisonner au sel et au poivre.

ASTUCES DU CHEF

Ajouter les épices «Mélange du trappeur» de **Terres exotiques**. Peut être accompagné par un mélange forestier. Cèpes, girolles, trompettes de la mort... à faire revenir à la poêle dans un peu de beurre. Sel, poivre. Déposer les champignons au centre de l'assiette. Placer le filet de biche dessus ou à côté. Parsemer de mélange du trappeur. Servir les knepfle, le chou rouge et la sauce à part.