



Hertenkalffilet met een saus van braambessen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

800 gram hertenkalffilet
peper en zout
boter
2 blaadjes laurier
1 takje rozemarijn

Bereidingswijze

- 1.** Laat het vlees op kamertemperatuur komen en dep goed droog met keukenpapier. Breng rondom rond op smaak met peper en zout. Zet een braadpan op het vuur en verhit die enkele minuten. Voeg een klont boter toe en wacht tot de boter hazelnootkleurig is. Voeg de laurierblaadjes, de rozemarijn en de knoflook toe. Leg nu het vlees in de boter en bak rondom rond mooi bruin. Hou de pan af en toe schuin en schep met een lepel boter en kruiden over de bovenkant van het vlees. Na ± 15 minuten (afhankelijk van hoe rood je je vlees graag eet) haal je het vlees uit de pan en leg je er losjes een vel aluminiumfolie over. Verwijder de laurier, rozemarijn en knoflook.
- 2.** Blus de pan met de balsamico en laat die volledig weggoken.
- 3.** Voeg de wildfond toe en breng aan de kook.
- 4.** Voeg de rodebessengelei toe en laat even inkoken tot een gebonden saus.
- 5.** Werk af met de braambessen. Die moeten heet zijn, maar mogen niet uit elkaar vallen. Snij het vlees in plakjes en serveer met de saus.