



Hertenbiefstukjes met vijgen, aardappelpuree met lente ui en mosterd en spruitjes

Datum: 14-10-2013
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 7

Ingrediënten:

Hertenbiefstukjes met vijgen:

- 7 hertenbiefstukjes
- 14 vijgen
- 4 dl port
- 2 dl rode wijn
- 4 dl wildfond
- 4 eetl. azijn
- 4 kruidnagels
- 4 laurierblaadjes
- 8 jeneverbessen
- 4 takjes tijm
- 150 g ijskoude boterblokjes
- peper en zout
- olie
- boter

Aardappelpuree:

- 1,5 kg aardappels
- 6 lente-uien, gehakt
- 250 ml melk
- 150 gram boter, in blokjes
- 3 eetl. mosterd
- zout
- peper

Spruitjes:

- 500 g spruitjes
- peper
- zout
- nootmuskaat

Bereidingswijze:

Hertenbiefstukjes met vijgen:

Bak de biefstukken, zonder peper en zout, in half olie/half boter mooi bruin. Houd het vlees mooi rood van binnen. Haal het vlees uit de pan en hou dit afgedekt onder aluminiumfolie warm. Voeg in dezelfde pan de port, rode wijn, azijn en wildfond toe. Voeg dan de kruidnagels, laurierblaadjes, tijm en de jeneverbessen toe. Leg er de gehalveerde vijgen in. Breng het geheel aan de kook en laat het geheel inkoken tot de helft van het geheel. Haal de vijgen eruit en houd deze warm. Haal de saus van het vuur. Roer er met een garde de ijskoude klontjes boter er beetje bij beetje doorheen zodat er een gladde, gebonden saus ontstaat. Serveer op een warm bord het stuk vlees met de vijgen met daar om heen een deel van de saus. Serveer de rest van de saus in een kom bij het geheel.

Aardappelpuree:

Kook de aardappels gaar in water met zout en giet ze af. Prak ze fijn en meng er de overige ingrediënten door. Warm nog even door en dien op.

Spruitjes:

Kook de spruiten met wat peper, zout en nootmuskaat beetgaar.