

Hertenrugfilet met vijgen-wildsaus

Datum:	04-02-2026
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Bram Joosten
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Hertenrugfilet:
- 1 kg hertenrug filet
- peper
- zout

Aardappelmousseline:
- 600 g aardappels
- 0,5 dl melk
- 50 g boter

Bospeen:
- 10 st bospeen
- 50 gr boter
- 2 st blaadjes laurier
- 3 eetl. water
- peper
- zout

Vijgen-wildsaus:
- zonnebloemolie
- 50 g wortel
- 100 g knolselderij
- 50 g ui
- 5 dl rode port
- 3 dl rode wijn
- 2 eetl. rode wijnazijn
- 8 dl wildfond
- 3 st kruidnagel
- 5 st laurierblad
- 5 st takje tijm
- 10 st jeneverbes
- peper
- zout
- 5 st vijgen
- koude boter

Bereidingswijze:

Hertenrugfilet:

Droog het vlees, bestrooi met peper en zout en bak in een pan rondom bruin. Gebruik dezelfde pan voor het maken van de saus. Leg het vlees op het rooster van een braadslee en zet de oven op 130 graden met en een kerntemperatuur van 58 graden. Haal het vlees uit de oven en laat luchtig rusten onder aluminiumfolie in de warmhoudkast.

Vijgen-wildsaus:

Bak de afsnijdsels aan in wat olie, voeg de wortel, knolselderij en ui toe. Blus af met rode port, rode wijn, wijnazijn en wildfond. Voeg hierna de kruidnagel, laurier, tijm en jeneverbessen toe. Breng het geheel aan de kook en reduceer tot 1/3. Zeef de saus door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Halveer de vijgen en leg deze minimaal 30 minuten in de warme saus.

Haal de vijgen eruit breng de saus aan de kook. Roer met een garde enkele ijskoude klontjes boter er doorheen zodat een gladde gebonden saus ontstaat. Bewaar in de warmkast.

Aardappelmousseline:
Schil de aardappels en kook in gezouten water gaar. Verwarm in een pannetje de melk met de boter lauwwarm. Druk de gekookte aardappelen door een zeef. Giet naar behoefte de warme melk en boter bij de aardappelpuree en spatel door elkaar tot een gladde aardappelmousseline. Bewaar in de warmkast.

Bospeen:
Schil de bospeen, snijd doormidden en werk met een dunschiller bij tot 20 mini bospeentjes. Zet de gesneden bospeentjes op laag vuur op in een pannetje met boter, laurier, water en peper en zout. Zet de deksel op de pan en kook (onder regelmatig bewegen) op laag vuur in 12 minuten bietgaar.