

Biefstuk van hert

*(met gecaramelliseerde witlof
en
saus van steranijs voor 4 personen)*

4 herten biefstukjes van 160gram of een herten rugfilet van 650 gram (liefst 1 stuk)
6 struikjes witlof
Suiker
Halve citroen

Saus

1 dl rode wijn
Steranijs
Wild fond

Bereiding

Witlof blaadjes loshalen en in schaal leggen. Saus 1 dl rode wijn en steranijs 10 minuten inkoken en wildfond toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Biefstukken of rugfilet inroomboter bruin aanbraden; in een vuurvaste schaal leggen en tien minuten laten rusten. Ondertussen witlof in de koekenpan in wat olie bakken op hoog vuur(goed schudden)en 2 eetlepels suiker toevoegen. Na 2 minuten blussen met citroensap en lekker knapperig houden. Biefstuk of rugfilet inde oven van 180 C verder laten garen tot deze mooi rose/rood (6 a7 minuten). Op verwarmd bord de witlofblaadjes in een waaier leggen. Hierop de biefstuk /rugfilet leggen en saus eromheen schenken.

Eet smakelijk.