

Hertenrugfilet

(met cantharellen en portsaus voor 8 personen)

2 eetlepels rozijnen
3 eetlepels rode port
1,2 kg herten rugfilet
50 gram boter
Zout en vers gemalen peper
400 gram cantharellen
200 gram gepelde tamme kastanjes

Vorbereiding

Week de rozijnen een uur in de Port. Haal de rugfilet ongeveer een uur voor bereiding uit de koelkast en uit de vacuüm verpakking. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bereiding

Verhit de boter inde braadslee. Braad het vlees aan alle kanten bruin. Wrijf het in met zout en peper. Voeg de cantharellen en kastanjes toe. Zet de braadslee in de oven en braad de herten filet in ongeveer 20 minuten rosé . Keer het vlees halverwege de braadtijd. Neem het vlees,de cantharellen en kastanjes uit de oven, pak het in aluminium folie in en laat het tien minuten rusten. Schep het overtollige vet uit de braadslee, fruit de sjalotten 5 minuten in het resterende braadvet. Voeg de rest van de ingrediënten en de rozijnen toe en laat de saus op een hoog vuur 5 minuten inkoken. Snijd de hertenrugfilet in 8 gelijke stukken ,leg deze op een schaal en schep er de cantharellen en kastanjes over. Doe de saus in een sauskom en serveer dit gerecht met rode kool.

Eet smakelijk