

Hertenbiefstuk met sjalottenjus

(hoofdgerecht voor 4 personen)

Bereidingswijze 30 min., oventijd 10 min.

Benodigdheden:

350 ml volle rode wijn

380 ml wildfond (1 pot)

2 el olijfolie

25 g boter

250 g sjalotten

3 cm verse gemberwortel

2 el appelstroop

4 hertenbiefstuk (kamertemp.)

1 el verse tijmblaadjes

1 el gemalen kardemom

Keukenbenodigheden: bakvorm of lage ovenschaal (ca. 2 liter)

1. Kook de wijn met fond in de pan op hoog voor tot eenderde in. Pel en halveer de sjalotten. Verhit in een andere pan de olie en boter. Schep de sjalotten hier doorheen en laat deze afgedekt in 15-20 min. zachtjes gaarbakken. Schep regelmatig om. Bestrooi de sjalotten met peper en eventueel zout. Neem de pan van het stuur en zet de sjalotten apart. Schil de gember en snijd deze in plakjes.

2. Verwarm de oven voor op 100 °C. Roer de stroop door de sjalotten en verwarm het geheel zacht opnieuw. Verhit in de koekenpan de rest van de boter en bak hierin de biefstuk in 3. min bruin. Keer halverwege. Leg de biefstuk in de ovenschaal of op de bakplaat en laat het in de oven 8-10 min. rosé worden. Roer de gember, de tijm en kardemom door het bakvet en bak de biefstukjes 1-2 min. Schenk het ingekookte wijnmengsel erbij en laat de jus nog 3 min op hoog vuur inkoken. Schenk vervolgens de jus door een zeef boven de sauskom. Verdeel de biefstuk, jus en sjalotten over de borden en bestrooi deze met de rest van de tijm en peper..

Recept overgenomen van AH

Hele jaar verkoop van hertenvlees.

CAMPING

RECREATIE- &

HERTENBOERDERIJ.nl

middendijk 22, Nijbroek (Terwolde)

