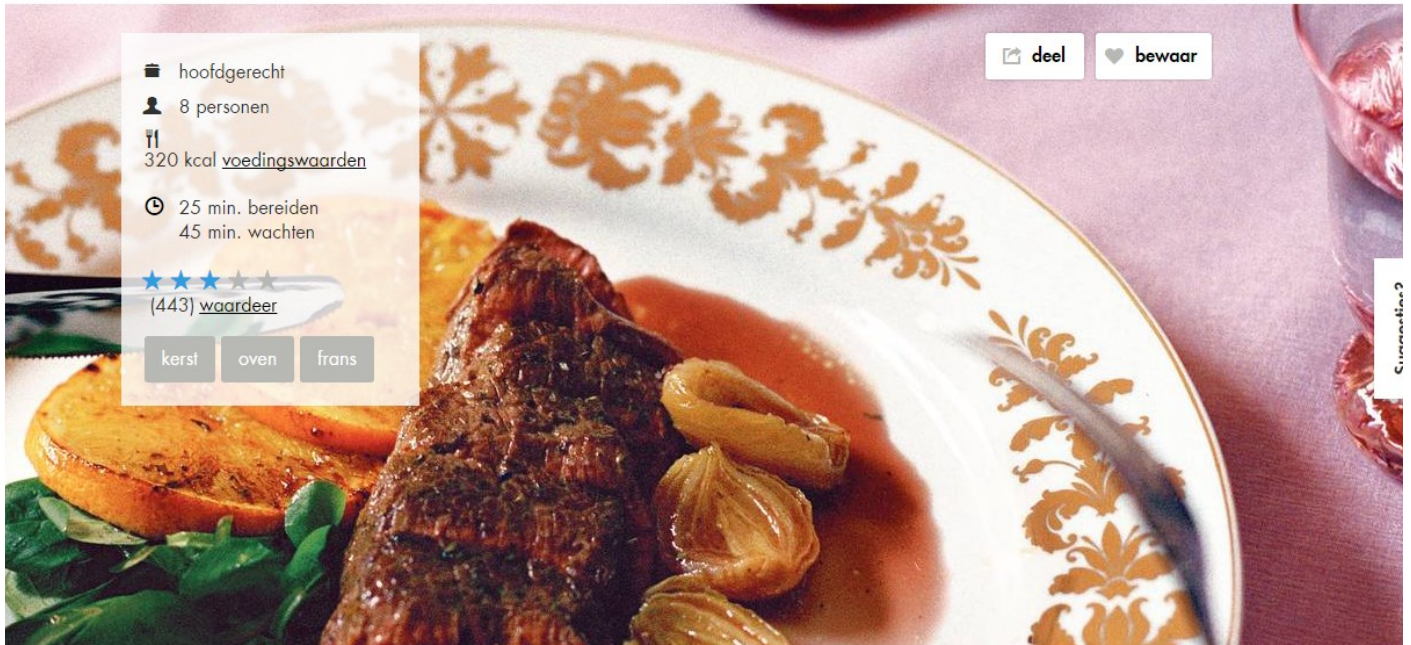


Hertenbiefstuk in rodeportsaus



🍽️ hoofdgerecht
 👤 8 personen
 ⚖️ 320 kcal [voedingswaarden](#)
 ⌚ 25 min. bereiden
 45 min. wachten
 ★★★★★
 (443) [waardeer](#)
 kerst oven frans

📄 deel ❤️ bewaar

Cuisine.nl

Ingrediënten

+ [zet alles op mijn lijst](#)

- 150 g boter +
- 100 g suiker +
- 2 eetlepels verse tijm (blaadjes) +
- 12 kleine uien (gepeld en gehalveerd) +
- 1 pot wildfond (380 ml) +
- 4 x 2 hertenbiefstukjes (op kamertemperatuur) +
- 4 sinaasappels (in plakken) +
- 200 ml rode port +
- 75 g veldsla +

Keukenspullen

- aluminiumfolie

Bereiden

🖨️ print

Verwarm de oven voor op 200 °C. Smelt de helft van de boter in een kleine braadslede en strooi er de suiker, tijm en peper naar smaak in. Leg de uien er met de snijkant naar beneden in. Verdeel een kwart van de wildfond tussen de uien en laat ze in 25-35 minuten gaar worden. Keer ze halverwege. Bestrooi de hertenbiefstukken naar smaak met zout en peper. Bak ze in een grote koekenpan in de rest van de boter op hoog vuur in 2-3 minuten per kant bruin (ze mogen vanbinnen nog rood zijn). Leg de biefstukken naast elkaar op een bakplaat en dek ze af met aluminiumfolie. Verwarm de oven voor op 225 °C. Bak de plakken sinaasappel in het bakvet bruin en leg ze op een bord. Schenk de port en de rest van de fond bij het bakvet, roer de aanbaksels los en laat het geheel op hoog vuur inkoken tot saus. Haal de folie van de bakplaat en schuif hem in de oven. Laat de hertenbiefstukken in 4-5 minuten per kant rosé worden. Snijd ze in plakken en leg die op warme borden. Schep er wat rodeportsaus overheen en leg de gekonfijte uien en plakken sinaasappel ernaast met een pluk veldsla ertussen.

Bereidingstip: Rood of rosé? Wil je weten of het vlees goed is? Prik er niet in met een vork, dan lopen de sappen eruit. Maar druk met de bolle kant van een lepel op het vlees. Als het zacht en verend is, dan is het rood vanbinnen. Medium vlees voelt steviger, maar is nog steeds verend. Liever geen alcohol? Je kunt de port vervangen door (extra) wildfond, runder- of groentebouillon. Overigens is, als je de port laat meekoken, binnen vijf minuten alle alcohol verdampt. Je krijgt met dit recept dus geen alcohol binnen.

Bereidingstip: Werkschema: twee uur van tevoren: uien konfijten, hertenbiefstuk bakken en saus maken. En let op: grote temperatuurwisselingen komen de kwaliteit van het vlees niet ten goede.