

# Hertenrugfilet met cantharellen en portsaus

(hoofdgerecht voor 8 personen)

Benodigdheden:

*2 eetlepels rozijnen*

*1,2 kg. hertenrugfilet*

*zout en versgemalen peper*

*200 gram gepelde kastanjes*

*3 eetlepels rode port*

*50 gram boter*

*400 gram cantharellen*

Vorbereiden:

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.

Bereiden:

Verhit de boter in een 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 hertenfilet in ongeveer 20 minuten rosé. Keer het vlees halverwege de braadtijd. Neem het vlees, de cantharellen en kastanjes uit de oven, pak het in aluminiumfolie in, en laat het 10 minuten rusten. Schep het overvloedige 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 hertenfilet in 8 gelijke stukken, leg deze op een schaal en schep er de cantharellen en kastanjes over. Doe de saus over in een sauskom en serveer dit gerecht met rode kool.

