

Hertenbiefstuk met wildsaus 4 personen

- 4 hertenbiefstukken
- 1 middelgrote ui
- 1 teentje knoflook
- 1 jeneverbes
- 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- 2 eetlepel balsamicoazijn
- 250 ml rode wijn
- 2 takjes tijm
- 1 takje rozemarijn
- 1 runderbouillon blokje
- 2 plakken ontbijtkoek
- Zout en peper

Bereiding wildsaus:

1. Pel en snipper de ui. Pel en halveer de knoflook en kneus de jeneverbes.
2. Doe de suiker met 1 eetlepel water in een koekenpan en verwarm dit tot de suiker goudbruin kleurt.
3. Blus de karamel af met de balsamicoazijn, 200 ml rode wijn en 200 ml water.
4. Voeg de tijm, rozemarijn, ui, knoflook en de jeneverbes toe.
5. Verkruimel de bouillonblokjes boven de pan en roer ze door het mengsel.
6. Kook de saus tot de helft in en snijd de ontbijtkoek in kleine blokjes.
7. Haal de saus door een zeef, voeg de ontbijtkoek toe en roer de saus door totdat de ontbijtkoek is opgelost.
8. Breng de saus op smaak met zout en peper en giet in een schaal om te serveren.

Bereiding Hertenbiefstuk:

1. Verhit olie op een hoog vuur in de pan waarin je de saus hebt gemaakt.
 2. Dep het vlees droog en bestrooi het met peper en zout.
 3. Bak één kant van de biefstukken in ongeveer 3-4 minuten goudbruin.
 4. Voeg de boter toe, draai de biefstukken om en bak de andere kant ook 3-4 minuten goudbruin.
 5. Haal de biefstukken uit de pan en leg ze op een voorverwarmd bord.
 6. Dek het bord af met aluminium folie en laat het vlees een minuut of 5 rusten.
 7. Giet ondertussen het braadvet weg en blus de pan af met de resterende rode wijn.
 8. Breng die wijn aan de kook en giet de wildsaus die je eerder hebt bereidt erbij.
 9. Verwarm de saus nog even in de pan.
- Tip: Snijd het vlees tegen de draad in om taai worden te voorkomen.