Hertenkalffilet met foie gras en vijgen

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

6 vijgen
6 theelepels vijgenconfituur
800 gram hertenkalffilet
boter
3 takjes verse tijm
2 deciliter rode porto
2 1⁄2 deciliter runderfond
6 plakjes foie gras
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Snij de vijgen bovenaan kruiselings in en druk ze open. Bestrijk met vijgenconfituur en zet enkele minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.**

2. **Dep de hertenkalffilet goed droog en snij in 6 stukken. Breng op smaak met peper en zout. Verhit boter in een braadpan en bak hierin het vlees. Voeg de tijm toe. Laat het vlees rondom rond gedurende ± 5 minuten mooi bruinen. Haal het vlees uit de pan en hou het warm onder folie. Verwijder de tijm.**

3. **Blus de braadpan met porto en laat deze voor de helft inkoken.**

4. **Voeg de rundsfond toe en laat opnieuw even inkoken.**

5. **Leg op elk stuk hertenkalffilet een plakjes foie gras en een vijg. Serveer met de saus.**