



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 runderfond toe en laat opnieuw even inkoken.
- 5.** Leg op elk stuk hertenkalffilet een plakjes foie gras en een vijg. Serveer met de saus.