



Ingrediënten voor 4 personen

4	hertenbiefstukjes (+/-100 g)
8	vijgen
200 ml	porto
100 ml	rode wijn
200 ml	wildfond
2 el	wijnazijn
2	kruidnagels
2	laurierblaadjes
4	jeneverbessen
4	takjes tijm
100 g	ijskoude boter (in blokjes)
	versgemalen peper - zout

bereiden:

Bak de biefstukken, zonder peper en zout, half in olie en half in boter mooi bruin. Houd het vlees mooi rood.

Voeg in dezelfde pan de porto, rode wijn, wijnazijn en wildfond toe. Voeg dan kruidnagel, laurierblad, tijm en de jeneverbessen toe. Leg er de gehalveerde vijgen in. Breng het geheel aan de kook en reduceer dit tot 1/3.

Haal de vijgen eruit en hou warm. Haal van het vuur. Roer met een garde de ijskoude klontjes boter er beetje bij beetje doorheen zodat er een gladde, gebonden saus ontstaat. Voeg er de vijgen terug aan toe.

serveren:

Serveer de hertenbiefstukken met de vijgen, saus en puree.