



## Hertenbiefstuk met kastanjechampignons en aspergepunten

### Ingrediënten

- 2 hertenbiefstukjes
- 1 rode ui
- 2 – 3 el. Sojasaus
- 3 eetlepels oosterse roerbakolie
- 1 teentje knoflook
- ½ pot wild fond (a 380 ml)

### Bereiding

Biefstuk dwars op draad in plakjes snijden en in ca. 10 minuten op kamertemperatuur laten komen. Plakje van onderkant aspergepunten afsnijden. Ui pellen en in dunne partjes snijden. Knoflook, gember en peper schoonmaken en fijn hakken. Champignons schoonvegen, grote exemplaren halveren. Wok verhitten tot gloeiend heet. Olie over bodem van de pan laten uitvloeien. Knoflook, gember en peper kort roerbakken tot mengsel gaat geuren. Vlees toevoegen en al omscheppend op hoog vuur in ca. 2 minuten roerbakken. Aspergepunten, suiker, fond en sojasaus toevoegen. Op halfhoog vuur ca. 3 minuten verwarmen, tot ongeveer helft laten inkoken. Vlees erdoor mengen en nog 2 minuten mee verwarmen. Serveren met aardappelpuree.

### Wijnadvies

Rosé.

## Hertenbiefstuk met paddenstoelen en tagliatelle

### Ingrediënten

- 4 hertenbiefstukjes
- 300 gr tagliatelle
- 250 gr kastanjechampignon
- 100 gr boter
- 2 plakjes ontbijtspek
- 150 gr oesterzwammen
- 1 sjalotje
- 4 takjes peterselie
- 2 el bindmiddel
- 1 dl. Slagroom
- 1 dl. Port
- peper en zout
- 1 pot wild fond
- ½ dl. Cognac
- 1 dl. madeira

### Bereiding

In pan fond, madeira, port en cognac op hoog vuur in ca. 10 – 15 min tot helft laten inkoken. In pan met ruim water tagliatelle in 10 min. Beetgaar koken. Sjalotje snipperen. Spek in dunne reepjes snijden. Peterselie fijn knippen. Paddenstoelen schoonvegen met keukenpapier. Grote oesterzwammen in vieren snijden, biefstukjes op kamertemperatuur laten komen. In pan slagroom voorverwarmen. Tagliatelle toevoegen en zachtjes mee verwarmen, af en toe omscheppen. Biefstukjes inwrijven met zout en peper. In koekenpan 50 gr boter verhitten. Biefstukjes in ca. 2 a 3 min. roze bakken, halverwege keren. Uit pan onder aluminiumfolie warmhouden. In overgebleven bakvet sjalot en spek max. 1 min bakken. Paddenstoelen toevoegen en al omscheppend in ca 4 min bruin bakken. Saus opnieuw zachtjes verwarmen en bindmiddel erdoor roeren. Rest van boter in klontjes snijden. Van vuur af klontjes boter door saus kloppen. Biefstukjes dwars op draad in plakjes snijden. Vleessappen door saus roeren. In midden van borden bergje tagliatelle scheppen. Peterselie door paddenstoelen scheppen. Paddenstoelen over tagliatelle verdelen. Aan onderkant plakjes biefstuk rangschikken. Saus over tagliatelle, paddenstoelen en biefstuk scheppen.