



Recept Hertenkalfbiefstuk met rode kool

Ingrediënten

- 4 hertenkalfbiefstukjes van 125 g
- bereid je favoriete rode kool en pep deze eventueel op met uitgebakken spekjes
- gefruite uitjes en/of stukjes gebakken appel
- 2 dl jus van hertenkalf (of wildfond)
- 8 jeneverbessen
- 30 ml Glenfarclas single malt whisky 21 yo of een andere malt whisky



Bereiding

Maak de rode kool naar eigen smaak. Kneus de jeneverbessen in een vijzel en laat ze warm worden in een pannetje. Blus ze af met tweederde van de whisky. Doe de jus of wildfond er bij en laat inkoken tot een kwart.

Peper en zout de biefstukjes en braad zo rondom bruin aan een olijfolie en roomboter. Bij ± 3 minuten per kant blijven ze van binnen mooi rosé. Breng de biefstukjes over in een schaal en laat ze in een oven van 80°C een kwartiertje doorgaren.

Zeef de saus, zet nog even op het vuur, neem van de warmtebron af en klop er enkele klontjes koude boter en het restant Glenfarclas doorheen. De saus mag niet nu meer koken.

Neem de biefstukjes uit de oven en snijd ze in dikke plakken. Maak eventueel met een staafmixer van de rode kool een mousse en schep deze op de borden. Leg de plakjes biefstuk daar overheen en lepel de saus over het gerecht.

Serveertip

Serveer bijvoorbeeld een romige puree van half aardappel en half knolselderij bij deze schotel, daar zul je geen spijt van krijgen.